

Raúl Guerrero
EL PULQUE



contrapuntos

JOAQUIN MORTIZ/INAH

JOAQUÍN MORTIZ
INSTITUTO NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA

MÉXICO, 1985



Pinturas rupestres de Ixtapantongo, Edo. de México.

RAÚL GUERRERO GUERRERO

EL PULQUE



Segunda edición revisada y aumentada
de Aguascalientes y México, 1950
Segunda edición revisada y aumentada
de Aguascalientes y México, 1950
Primera edición de la
segunda edición revisada y aumentada, junio de 1950
D.R. © 1950, Raúl Guerrero Guerrero
D.R. © 1950, Editorial Espasa Calpe S.A.
Gran Biblioteca Espasa
Espasa Calpe, S.A. de Ediciones
Deposito Legal
64709 - México, D.F.



CONTRAPUNTOS



EL PULQUE



Primera edición: Instituto Nacional
de Antropología e Historia, 1980
Segunda edición reformada: Editorial
Joaquín Mortiz — I.N.A.H., septiembre de 1985
Primera reimpresión de la
Segunda edición reformada, junio de 1986
D.R. © 1980, Raúl Guerrero Guerrero
D.R. © 1985, Editorial Joaquín Mortiz, S.A.
Grupo Editorial Planeta
Tabasco 106, Col. Roma
Delegación Cuauhtémoc
06700 — México, D.F.
ISBN 968-27-0499-5

A mis amigos, los otomíes del
Valle del Mezquital



"... No hay en el mundo ningún hombre que no tenga necesidad de comer y beber; porque tiene estómago y tripas. No hay ningún señor ni senador que no coma y beba. . . Los mantenimientos del cuerpo tienen en peso a cuantos viven, y dan vida a todo el mundo. . . Los mantenimientos corporales son la esperanza de todos los que sirven para vivir. . ." (Fray Bernardino de Sahagún).

"— En lo que toca a cómo has de gobernar tu persona y casa, Sancho, . . . come poco, y cena más poco, que la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago. Sé templado en el beber, considerando que el vino demasiado ni guarda secreto ni cumple palabra. . ." (Miguel de Cervantes Saavedra).

El maguey*

En la inhóspita y árida llanura,
siempre verde y enhiesto se ve el metl,¹
cuya deidad, la augusta Mayahuel,²
con amor amamanta a una criatura.

Más el niño no mama leche pura,
lo que bebe es riquísima aguamiel,³
y más tarde, Mexihtli será el,⁴
quien al pueblo guiará en su vida dura.⁵

¡Oh! Mayahuel, la diosa generosa,
que con los Centzontotochtin, tus hermanos,⁶
al pueblo has dado la mejor bebida;⁷
por eso te adoramos, sacra diosa,
numen del teoctli de los mexicanos,⁸
que hoy, todavía, nos da calor y vida.⁹



* Del libro de sonetos "Animales y plantas de México" R. Guerrero G. Inédito.

¹ Metl, nombre nahoa del maguey.

- ² Mayahuel, deidad del maguey, descubridora del pulque.
- ³ En los códices se ve a Mayahuel amamantando a un niño que representa la humanidad, y bebe el aguamiel que es la secreción del maguey.
- ⁴ Mexihtli, Ombligo del maguey (de *metl*, maguey; *xihltli*, ombligo), es el sacerdote que guía a su pueblo, la Tribu Mexihca, y después es deificado con el nombre de Huitzilopochtli.
- ⁵ Antes de fundar la ciudad de Mexihco-Tenochtitlan, los mexicanos tienen que peregrinar mucho hasta hallar la tierra prometida.
- ⁶ Centzontotochtin son los Cuatrocientos Conejos, hermanos de Mayahuel, que descubren la forma de mejorar el sabor del pulque.
- ⁷ El pulque, bebida rica en proteínas vegetales, que es buen alimento.
- ⁸ El pulque se llamó *Octli* en lengua náhuatl. El pulque de la tierra se llamó *tlaloctli* (*tlalli*, tierra; *octli*, vino), fue divinizado con el nombre de *teoctli* (*teotl*, dios; *octli*, vino).
- ⁹ Aún se sigue bebiendo el pulque; en algunos casos, como único alimento.

Índice

	Pág.
Introducción	1
I. La borrachera en todos los pueblos y en todos los tiempos	7
II. Las deidades prehispánicas del maguey y del pulque, y los ritos católicos actuales en los tinacales	21
III. El maguey, planta providencial de México, y el pulque, bebida de dioses y soberanos	65
IV. El pulque, bebida popular, apreciada y perseguida	109
V. Los tinacales y las pulquerías del siglo XIX y XX	137
VI. El folklore y el arte popular en relación con el maguey y el pulque	173
VII. Las bebidas mexicanas, fermentadas y destiladas, de Sonora a Yucatán	243
Relación de los lugares citados en el texto	257
Glosario de términos indígenas de México y de expresiones populares que se emplean en el texto, en relación con el maguey, el pulque, las pulquerías, etc.	261
Apéndice	281
Juegos de los antiguos mexicanos	291
Bibliografía	295

Introducción

Las sabias palabras de Sahagún y de Cervantes que sirven de epígrafe a este libro, motivan la inspiración para emprenderlo, considerando que, en efecto, todos tenemos necesidad de comer y beber para mantener el cuerpo, sostén del espíritu.

El tema por desarrollar, inagotable y de suyo interesante, se refiere a la bebida nuestra —muy nuestra—, el pulque, a la cual con justicia se le ha llamado “nacional”, conocida desde la prehispánidad, que fue gustada por augustas deidades, majestuosos soberanos, hieráticos sacerdotes, respetables ancianos, y por el pueblo, siendo hasta hoy la bebida popular en muchos lugares de México.

Está perfectamente justificado llamar al pulque la bebida nacional, pues el maguey que lo produce (*Agave americana*, llamada también mexicana) es una planta oriunda de México; como lo es también el nopal, que orgulloso luce en nuestro escudo nacional.

Desde el punto de vista alimenticio, el pulque está considerado como magnífico nutriente debido a la gran cantidad de sustancias alimenticias que contiene, particularmente hidratos de carbono en forma de azúcares, proteínas vegetales y vitaminas B y C. Asimismo contiene alcohol en baja graduación, por lo que se le considera bebida de moderación.

Desafortunadamente es una bebida que ha sido perseguida desde el siglo XVI, tanto por los monarcas hispanos como por los virreyes de la Nueva España, y hoy día desplazada de su categoría social, imponiéndose en muchos hogares el consumo de la cerveza, gracias a la intensa propaganda que de ella se hace en la prensa, en el radio y en la televisión.

Antaño el pulque rindió magníficos ingresos a la hacienda real y luego al fisco del México independiente, tanto en lo federal como en los Estados donde se produce y se expende. Asimismo, productores, expendedores e introductores obtuvieron muy buenos rendimientos económicos con esa bebida.

Las grandes haciendas magueyeras y pulqueras, en los Estados de México, Tlaxcala e Hidalgo, gozaron de gran fama y hoy día el pulque sigue rindiendo buenas utilidades, tanto al fisco como a los productores y expendedores, al grado de que, sólo en el Estado de Hidalgo, un gran número de familias vive de la explotación magueyera y pulquera, y otro de la minería, la que ha producido magníficos rendimientos desde el siglo XVI, particularmente desde la implantación a nivel industrial del sistema de amalgamación o de patio, debido al minero sevillano Bartolomé de Medina. No obstante, la minería ha tenido épocas de bonanza y de crisis; en cambio la industria pulquera continúa actualmente su marcha, produciendo todavía hoy buenos rendimientos económicos.

En cuanto a los estudios bioquímicos que el H. Patronato del Maguey realiza en su planta piloto, instalada en el poblado de Santa María Tecajete, del Municipio de Zempoala, Hgo., son de tal interés científico que a la postre serán de la mayor importancia económica, pues según tenemos noticias, del maguey se obtienen forrajes, gomas, bases para pinturas y barnices, celulosa y otras muchísimas sustancias de enorme interés para la industria. Por ahora, además de conocer y haber gustado del pulque al natural, hemos probado ya otros productos obtenidos en el Patronato del Maguey, tales como el pulque enlatado con sabores de frutas, refrescos sin alcohol, obtenidos del pulque; un sabroso licor de baja graduación alcohólica, y un vino espumante, tipo champaña, de excelente gusto, productos estos que, según informes obtenidos, han sido muy apreciados en varios Estados europeos.

Durante el periodo colonial económico, padecido durante trescientos años bajo la férula de la metrópoli hispana, nuestros ancestros gustaron de los vinos y licores de España. A fines del siglo XVIII y luego más tarde, en el México independiente, nuestro país sufrió la etapa del afrancesamiento y se impusieron los vinos y licores de este país, como se impusieron también los cánones de la moda francesa en vestidos, peinados, carruajes, comidas y otros muchos rasgos culturales que subsistieron hasta muchos años después del Porfiriato. Si bien en la presente centuria seguimos gustando de los vinos y licores mediterráneos, no obstante el que sus elevados precios resultan prohibitivos, y de producidos en México, algunos de muy buena clase, nuestra dependencia económica nos ha obligado a que asimismo probemos otras bebidas importadas, como el vodka y el whisky, por lo que nuestra bebida na-

cional, el pulque, aunque conserva su calidad, prestigio y utilidad, ha descendido de categoría social.

En los salones prerrevolucionarios las artes plásticas y las líricas eran eminentemente academicistas, y sólo se escuchaban al piano, con pequeñas orquestas, clásicos vales de corte vienés, polkas, mazurcas y otras formas musicales europeas, las cuales también se bailaban, como por ejemplo "Las Cuadrillas" y "Los Lanceros".

El maestro don Manuel M. Ponce en una ocasión nos narraba que en los primeros años de la Revolución, cuando él comenzó a introducir en los salones citadinos las canciones mexicanas populares, armonizadas para piano, "tuvo que quitarles el olor a pulque...", y así, paulatinamente, fue dando a conocer las bellas obras de varios compositores populares, entre ellos el guanajuatense Antonio Zúñiga, y el público disfrutó de hermosas canciones como "Marchita el alma", "A la orilla de un palmar" y muchas otras.

En efecto, el pulque era considerado bebida propia para "indios" indigna de ser servida en relucientes copas de fino cristal y de competir con los vinos y licores importados de Jerez de la Frontera o de las regiones de Cognac y de Champaña.

En los banquetes oficiales o en los particulares de los poderosos, a pesar de que muchos de ellos vivían del pulque, ya que incluso eran llamados la "aristocracia pulquera", sólo se paladeaban el oporto y el jerez para abrir boca; las carnes blancas y rojas eran rociadas con vinos de Burdeos o del Rin, y los postres y el café eran paladeados con finas cremas y licores de las prestigiadas marcas Martell y Hennessy, para terminar la comida con vino espumante de la Viuda de Clicot.

Por cierto, algunos bebedores, al ver la sigla de los licores "V.S.O.P.", en forma de broma la traducían: "Virgen Santísima, otro poquito".

Decían que en tales ocasiones, el escanciar pulque de los llanos de Apan o de las magueyeras de Chalco, ambos de excelente calidad, hubiera sido una imperdonable falta, aunque quizá más de un comensal hubiera deseado saborear con el rico estofado, aderezado con champiñones, un estupendo curado de apio, de almendra o de piñón, de los que parece que se les ha agregado jabón porque se resbalan paradisiacamente.

En tales banquetes, seguramente que algunos comensales aparentemente despreciaban la bebida nacional, no obstante ser propietarios

de haciendas pulqueras, muchas de las cuales se ubicaban en nuestra entidad hidalguense y tales propietarios llegaron a constituir la casta que ha sido llamada la "aristocracia pulquera" la que, si despreciaba al pulque, aceptaba, eso sí, los buenos dividendos rendidos por la producción magueyera.

Aún a la fecha hay personas que al oír hablar del pulque arrugan la nariz en demostración de asco, desconociendo u olvidando las enormes propiedades alimenticias que posee debidas a sus proteínas altamente nutritivas, aspectos bioquímicos que han dado lugar a muchísimos estudios muy bien documentados y que aquí sólo serán mencionados al azar, en virtud de que el espíritu de este libro estriba en ver los aspectos religiosos, culturales y folklóricos que giran alrededor de nuestra clásica bebida mexicana.

Actualmente el H. Patronato del Maguey, instalado en la zona magueyera del Estado de Hidalgo, en el poblado de Santa María Tecajete, adelante de Epazoyucan, sobre la carretera que conduce de Pachuca a Tepeapulco, prosigue una serie de interesantes estudios y experimentos que nos llevan de sorpresa en sorpresa, y de los cuales muy pronto veremos resultados bioquímicos, industriales y económicos, en beneficio de la población rural que aún, con devoción y cariño constantes, continúa esforzándose por cultivar esa planta admirable y maravillosa que es el maguey.

La plantación del maguey debe proseguirse e intensificarse, especialmente en las zonas semidesérticas de los Estados de México, Tlaxcala e Hidalgo, en donde el peligro de erosión de la tierra es evidente, pues está demostrado que en zonas donde las condiciones ecológicas son desfavorables para otra clase de cultivos, el maguey prospera, inclusive en forma silvestre, sin cuidado alguno, demostrando su resistencia a las inclemencias del tiempo, y cómo sus raíces detienen la tierra y evitan su erosión. Aunque la planta no se explotara y sólo fuera cultivada para detener la tierra, mucho se ganaría, además de que el maguey, junto con el pirú y el nopal, forma parte del paisaje mexicano, por lo que estéticamente también tiene gran interés.

En cuanto al principal producto del maguey, el pulque, recordemos que fue conocido desde la época prehispánica, gustado por dioses, soberanos y sacerdotes, y aunque hoy es considerado como bebida de poca categoría, adecuada para ser ingerida sólo por determinado sector social, su aspecto nutricional y económico sigue siendo importantísimo.

Hemos observado que la gran mayoría de los campesinos de México tiene una alimentación exigua, basada en el consumo de hidratos de carbono, pero con muy poca cantidad de proteínas y grasas. Muy rara vez comen carne y pan de trigo; leche y huevos, casi nunca; su dieta alimenticia carece, además, de proteínas animales. Es por esto que tienen que completar su ración nutritiva con pulque, tanto porque esta bebida les gusta, cuanto porque en ciertos lugares donde el agua escasea grandemente, el pulque es la única bebida con la que se cuenta y con cuya ingestión, según nos lo han manifestado, se sienten, a la vez que satisfechos, con las fuerzas necesarias para emprender y continuar las labores cotidianas.

Durante mi infancia, en Alfajayucan, Hgo., mi pueblo natal, vi cómo mi padre cultivaba magueyes y elaboraba pulque en la casa, exclusivamente para el consumo hogareño, y cómo mi madre aprovechaba la levadura para elaborar riquísimos panes de pulque, cocidos en el horno de tabique calentado con leña.

Más tarde, ya adulto, observé que mi hermano Efraín seguía la tradición de cultivar magueyes, plantando los hijuelos en almácigos para después trasplantarlos a su lugar definitivo, inclusive aprovechando su amacoyamiento para protección de las sementeras. Mi hermano me narró varios aspectos tradicionales y populares acerca de tan interesante planta, sugiriéndome que escribiera acerca de ello. Por eso hoy lo hago con placer, recordando sus palabras de utilísima enseñanza.

Cuando en las clases de Folklore, de Biología o de Ecología, se les habla a los alumnos del maguey y del pulque, del nopal y las tunas, relacionando estas plantas con los lugares geográficos donde se desarrollan y prosperan, generalmente se ríen y hay necesidad de insistir en enseñarles diversos aspectos interesantes tanto biológica como económicamente, haciéndoles ver que el pulque, por ejemplo, sigue rindiendo buenos ingresos por impuestos que se pagan al fisco estatal y al federal, y cómo luego el Estado y la Federación otorgan a las instituciones educativas fuertes subsidios para su sostenimiento y mantenimiento, pudiendo así adquirir aulas y mobiliario, y cubrir las nóminas de catedráticos y empleados. Por lo menos en nuestra entidad hidalguense, creo que gran parte del subsidio otorgado a las instituciones educativas es producto del pulque, por lo que, insisto, estos asuntos deberían de ser objeto de profundos estudios.

Agradezco a mis colegas del Centro Hidalguense de Investigaciones

Históricas, A.C., la acogida que dieron a las primicias de este trabajo, en la sesión del sábado 23 de abril de 1974, y posteriormente las notas y fichas bibliográficas que me proporcionaron, las cuales me sirvieron para ampliar el manuscrito original, primero para producir la conferencia que sustenté en la Sala de Investigaciones del Archivo Fotográfico CASASOLA, en la ciudad de Pachuca, Hgo., el 30 de abril de 1977 (de la cual incluyo su reseña en el apéndice), y luego este libro.

El tema de la conferencia, *Historia del pulque*, despertó tal interés que los organizadores de las II Jornadas Médicas habidas en Pachuca, solicitaron que fuera reproducida el 21 de octubre de 1977 en la Sala de Conferencias de la Casa del Médico Hidalguense, y más tarde, el Centro de Investigaciones Antropológicas de México solicitó la misma plática para ser sustentada en el Museo de la Ciudad de México, la noche del 15 de noviembre de 1977.

Raúl Guerrero Guerrero

I. La borrachera en todos los pueblos y en todos los tiempos

Ya la higuera se secó
por tener la raíz de fuera
ya mi chata no me quiere
porque ando en la borrachera

Canción popular mexicana

Sin excepción, desde la antigüedad hasta nuestros días, en todos los pueblos de la Tierra existe el gusto por ingerir bebidas alcohólicas, fermentadas o destiladas.

Los ordenamientos de algunas sectas religiosas prohíben el consumo del alcohol, aunque puede observarse, sin embargo, que alguna vez, por gusto o por determinados compromisos sociales, algún feligrés prevarica y suele probar el licor, aunque sólo sea un pequeño sorbo.

En cualquier parte del mundo, toda fiesta particular, por humilde y sencilla que sea, va acompañada de comidas y bebidas espirituosas, constituyendo la ingestión de alcohol el incentivo considerado necesario para provocar la euforia, y biológicamente indispensable para proporcionar al organismo cierta cantidad de calorías que son combustidas inmediatamente.

El nacimiento del hijo, su presentación al templo, el bautizo, la confirmación, el matrimonio, el cumpleaños, el día del tótem o santo patrono (o día del "Chivo", como algunos le llaman), la enfermedad, la muerte y el velorio, el recordatorio de los muertos, etc., son motivos y no simples pretextos para reunir a la familia y a las amistades para comer y tomar bebidas de mayor o menor calidad, según las posibilidades económicas del anfitrión, sobre todo después de haberse instituido el compadrazgo, parentesco espiritual que casi siempre es el de mayor significación.

Aun sin que nada se celebre, en cuanto alguien nos visita recordamos el sistema aprendido en la televisión (espectáculo que está haciendo gran daño con sus innumerables anuncios de bebidas embriagantes), e inmediatamente le preguntamos si podemos "ofrecerle algo", a sabiendas de nuestra parte y del visitante que ese "algo" se refiere inconfundible e indiscutiblemente, a alguna bebida espirituosa.

Al mencionar la celebración de los acontecimientos familiares, a propósito no señalé la primera comunión porque generalmente antes se efectuaba en la mañana, a temprana hora, de modo que la esperanza de un buen desayuno —enorme tazón de espumoso chocolate batido, con tostadas de manteca hechas en casa o exquisito atole con sabrosísimos tamales—, era el mejor incentivo para comulgar. Naturalmente, el suprimir a esa hora las bebidas espirituosas no era porque no las apeteciera más de un convidado adulto, sino porque socialmente, sobre todo en nuestro pequeño mundo pueblerino de principios de siglo, deliciosamente provinciano, hubiera sido muy mal visto.

Más en realidad, la comunión es el recordatorio de la Eucaristía instituida por Jesús, quien comparte con sus discípulos el pan y el vino, en simbólica representación de su cuerpo y de su sangre; siendo el acto más importante del rito actual, el de consagrar la hostia y el vino.

El antropólogo venezolano Miguel Acosta Saignes afirma que en Sudamérica, el complejo ritual consistía en beber sangre, y que en Mesoamérica la sangre era sustituida por el pulque. En la comunión actual la sangre de Cristo es sustituida por el vino consagrado. Incluso conocemos un vino mexicano, de buena clase y excelente sabor dulce, llamado "Sangre de Cristo".

En el ritual del sangrado esculpido en relieve sobre el Juego de Pelota, en el Tajín, Ver. (así como el "pulque de caña" que beben los totonacas de la Sierra), se dice cómo la sangre de los animales sacrificados es mezclada con alguna bebida alcohólica. Con el tiempo cambian algunos aspectos de los antiguos ritos, como por ejemplo las sustancias empleadas, pero los hechos, las ideas y los conceptos permanecen constantes y perennes.

Así como las bebidas alcohólicas están presentes en las celebraciones privadas, también lo están en las públicas, bien para celebrar la preparación de la tierra, la siembra, los diversos cultivos y particularmente la cosecha, la recolección de los frutos con los que la Madre Tierra nos regala al final del esfuerzo realizado en las labores agrícolas, como tam-

bién para celebrar el ascenso al poder del soberano monárquico o del ciudadano republicano.

En las culturas orientales sucede lo mismo. Una bellísima lectura de *Los Vedas*, intitulada *Las ranas*,¹ relata cómo en la India los brahmanes, "... los sacerdotes, cuando llega la noche, vierten el soma, el vino sagrado para el sacrificio, y alrededor del vaso que lo contiene cantan los himnos, como las ranas cantan alrededor del lago. . ."

Ahora bien, cuando el individuo abusa del alcohol y se propasa en su ingestión, llega al estado de embriaguez, el cual recibe distintos nombres: *borrachera*, *ebriedad*, *turca*, *tranca*, *trompa*, *bimba*, *briaga*, *mona*, *pitima*, etc., habiendo expresiones locales en nuestro medio como, por ejemplo en Jalisco, donde según el estado de ebriedad en el que se halle el bebedor, se dice que está *cuete*, *vejigo* o *trompeto*.

Acerca del término *cuete*, sinónimo de borracho o de borrachera, según se use como adjetivo o como sustantivo, adelante veremos cómo los antiguos mexicanos llamaron despectivamente cuextecas a los huastecos y a los borrachos, siendo casi seguro que de tal término provenga la palabra *cuete* para designar a la ebriedad y al ebrio.

En algunos pueblos de Oaxaca y de Chiapas se dice *estar bolo* o que alguien *se está embolando*, por decir que está borracho o que se está emborrachando, y en otras partes, cuando el estado de ebriedad es mayor, se dice *estar hasta las manitas*, *estar negro*, *estar mono*, *estar bufo*, *estar bien burro*, *estar hasta el ful*,² etc., haciendo expresiones que describen diversos grados de ebriedad, como por ejemplo, *traer entre pecho y espalda una dosis regular*, o *una estocada*, *estar medio bufanda*, etc.

Otra expresión sinónima de embriagarse es *enconejarse*, la cual veremos al tratar las deidades protectoras del pulque entre los antiguos mexicanos.

Como es de suponerse, al día siguiente de la borrachera el malestar producido por el exceso de alcohol y la consecuente acidez gástrica, es terrible. Este estado recibe varios nombres, siendo los más comunes, *la cruda*, *la cruz*, *estar crudo*, etc., pudiendo asegurar alguien que al día siguiente de la borrachera, *amanece con un agradable sabor de boca a caño. . . descompuesto*.

¹ Lecturas clásicas para niños, T. I., p. 9.

² Se refiere a la palabra inglesa *full*, que significa lleno.

Un vocablo vulgar para designar a la borrachera es la palabra *pedo*, término correcto en el idioma castellano, y además castizo, como sinónimo de borracho; sólo que el uso popular del vocablo lo ha corrompido, olvidándonos en este caso, de su etimología procedente de la voz latina *peditum*, gas intestinal, y aplicando el vocablo como sinónimo de borracho, e indistintamente como borrachera, no obstante que para ésta existe la voz castellana y castiza *pea*, según la definición del diccionario *Pequeño Larousse Ilustrado*, que dice: *pea*, borrachera, embriaguez profunda; *peo*, borracho. Sólo que en nuestro idioma popular, y al decir popular me refiero, inclusive, a personas con alguna cultura universitaria, catedráticos o estudiantes, el vocablo ha sido corrompido, interponiéndole la letra "D" entre ambas vocales, cayendo así en el lenguaje vulgar.

En Argentina sí se emplea el término *peo* para designar al borracho y *pea* para referirse a la borrachera; quizá en otros países latinoamericanos se conserven también tales arcaísmos del español del siglo XVI.

En nuestro lenguaje popular, en muchos lugares de México el vocablo *pedo*, empleado como sustantivo para referirse indistintamente al borracho y a la borrachera, es usado también como adjetivo, con lo cual sufre accidentes gramaticales, pudiendo convertirlo al femenino y a los grados aumentativo y diminutivo; de manera que, como sustantivo, se dice: *Fulano se trae un gran pedo*, y como adjetivo *Fulano está pedo*, *Mengano esta repedo*, *Perengano está pedote*; *Fulana está medio pedita*, *Mengana está bien pedota*, etc.

Estas situaciones de embriaguez han dado lugar a que en la literatura cómica se describan escenas chuscas, como en un artículo de "Kaskabel", autor festivo que describe el final de una fiesta hogareña, en la cual una señora está bebida, y para hacerla entrar en juicio le dan un baño caliente de asiento, mientras ella canta "La paloma". Es de imaginársela con las sonrosadas posaderas sumergidas en el agua tibia, berreando con voz aguardentosa: "¡Cuando salí de La Habana, válgame Dios. . .!"

Además hay otras palabras relativas al estado de ebriedad, que parecen derivadas del vocablo = *pedo*, como la palabra *pedestal*, cuya connotación es distinta; pero en el sentido que se indica se refiere a la embriaguez, y se dice: *Fulano se trae un buen pedestal*. *Mengano está más persa* que un tapete; *Perengano está bien petróleo*; *Zutano está pedernal*, y así sucesivamente.

Para designar al estado de ebriedad, los otomíes del Valle del Mezquital, Hgo., sí distinguen en su idioma los términos *pedo* (gas intestinal), al que llaman *fixi*, y *pedo* (borracho o borrachera), que nombran *tixfani*, expresión esta que en forma burlesca emplean quienes no hablan otomí, pero que sí saben a qué se refiere.

Al escuchar tales expresiones entre personas que consumen buena ración de pulque, pensé que se debía a los efectos fermentativos de esa bebida (la cual quizá todavía siga fermentando en el estómago, aunque en mucho menor cantidad por la acción de las enzimas, o por lo menos da la sensación de plenitud gástrica, además de que produce gran cantidad de gases intestinales), mas resulta que tales expresiones se han generalizado para designar a la embriaguez, aunque ésta no se produzca por la ingestión de pulque, sino de cualesquiera bebida alcohólica.

En el folklore musical de México existen varias canciones que se refieren a la borrachera, llamadas eufemísticamente báquicas en honor de Baco, deidad romana del vino, algunas de las cuales serán citadas en el capítulo respectivo.

Un ejemplo de canción mexicana, referido a que no todas las personas aceptan el estado de ebriedad de los demás, es "La Higuera" (de la cual reproducimos una parte).

En ella se aprecia lo desagradable que es tratar con borrachos, especialmente cuando beben del fuerte, que los hace sentirse *muy gallos* o valientes. Comienzan por tratar en la piquera o en la cantina al vecino



de mesa, con expresión correcta: "soy su servidor"; luego con expresión amable: "soy su amigo"; poco después con expresión fraternal: "soy tu hermano"; y más tarde, cuando las libaciones van en aumento, con expresión autoritaria, agresiva y amenazante: "¡soy tu padre!" o bien, sin que parroquiano alguno los moleste, sueltan como latigazos la frase contundente: "¡qué me ve!", continuando con expresiones altisonantes de "grueso calibre", incluyendo menciones de la autora de los días, terminando por lanzar una serie de bofetadas o de botellazos que a cualquiera pueden tocarle, sin que nada tenga que ver con la furia del iracundo beodo. ¡Que los dioses nos libren de todo mal, de esta clase de borrachos y de todos los demás!

Otros, los que toman "del dormilón", sólo se recuestan sobre la mesa, y al poco rato ronan tan estruendosamente como el motor de un *fotingo* de principios de siglo.³

Hay quienes beben "del llorón", y una vez que la bebida surte efecto ni quien los soporte, porque *chillan a moco tendido*, hasta desgañitarse entre íntimos recuerdos y remembranzas por toda su parentela, desde el tatarabuelo, que naturalmente no conocieron pues lleva más de cien años de haber pagado su tributo a la Madre Tierra, hasta el hijo que aún no nace.

Existen además los que más o menos podemos soportar; éstos beben poco, *chiquiteando* el trago, dicen; dando pequeños sorbos a la bebida, pero a poco rato enrojecen tanto que parece que sufren plétora sangrienta; o aquellos que, a *medios chiles, con media estocada entre pecho y espalda*, empiezan por sernos simpáticos, abundan en los cuentos picarescos, de subido color, con una enorme gama de chascarrillos que van desde los de pericos hasta los del indispensable *Pepito* pasando por los de curas, médicos, y otros prójimos, y a poco rato, si continúan bebiendo se vuelven igualmente insoportables.

Respecto al bebedor que al empezar a libar se declara cortésmente nuestro amigo y servidor, y después, cuando ha bebido más, se declara nuestro hermano, hay un hermoso huapango de Huejutla, Hgo., intitulado "El Querreque", el cual dice:

Quando me pongo a tomar,/todo el mundo es mi pariente;.

³ Por los años veinte, popularmente se le llamaba "fotingos" a los cochecitos de la marca Ford, y se decía: "Vámonos en un fotingo". Actualmente pecamos de "pochos" y con frecuencia se oye esta conversación: —Fulano, ¿nos vamos en un "taxi"? —Oquey.

todo mundo es mi pariente/cuando me pongo a tomar.
Mi padre es el aguardiente/y mi padrino el mezcal,
el tequila es mi ascendiente/y el pulque, hermano carnal.

¿Del "uisqui" y el aguardiente/cuál es el mejor licor?
¿Cuál es el mejor licor/del "uisqui" y el aguardiente?
Yo digo que el aguardiente/porque es emborrachador;
emborracha al presidente,/también al gobernador.

Al pie de una malvarrosa/a una coja enamoré,
a una coja enamoré/al pie de una malvarrosa;
y me dijo muy graciosa/no puedo, me duele un pie,
pero si es para esa cosa/aunque sea cojeando, iré.

La mujer del panadero/anda pidiendo el divorcio,
anda pidiendo el divorcio/la mujer del panadero;
porque él es muy parrandero/y siempre vive en el ocio,
ella no le da dinero/y él no le atiende el "negocio".

Un querreque, en el estero,/cantaba desesperado;
cantaba desesperado/un querreque, en el estero.
Y en tono muy lastimero/decía: —Estoy bien fregado,
pues siendo yo carbonero/una vieja me ha tiznado.

Me topé con la "huesuda"/sin saber que era la muerte,
sin saber que era la muerte/me topé con la "huesuda".
Me dijo muy testaruda:/—Ya no bebas aguardiente,
vas a morir de una cruda/y horrible será tu muerte...

En son de broma se dice que Noé halló una semilla de uva, sin saber de qué planta era, y la sembró primero en un hueso de guajolote (aunque bien sabemos que en tiempos de Noé no se había descubierto a México y consecuentemente no se conocía el guajolote⁴). La semilla germinó y comenzó a crecer, por lo que Noé tuvo que trasplantarla a

⁴ Animal mexicano de singular importancia, pues en la época prehispánica era la representación del gran dios Tezcatlipoca, Señor de la Noche, El Brujo, El Hechicero.⁵ El guajolote es un regalo de México al mundo.⁶

⁵ Guerrero, Raúl. *Restos del culto prehispánico a Tezcatlipoca*.

⁶ Ibarra de Anda, Fortino. *Lo que debe a México la Navidad*.

un hueso mayor; esta vez, de mono. Como la planta siguió creciendo, hubo de pasarla a un hueso más grande, ahora de león, y por fin, con la planta bastante crecida, hubo necesidad de pasarla a un hueso de burro, de mayor tamaño aún. A este cuento se agrega que por tales razones, los borrachos comienzan por ponerse colorados como guajolote; luego muy platicadores y graciosos como el mono; después se vuelven agresivos como el león, y finalmente, con la borrachera mayor, su facies tiene parecido a la del asno.

Es probable que de este cuento procedan las expresiones: Fulano está *mono*, Perengano se trae una estupenda *mona*, para indicar que alguien está borracho, y si la borrachera es mayor, se dice: Zutano está bien *burro*.

Decía líneas arriba que el gusto y hábito de embriagarse existe en todos los pueblos y en todos los tiempos. Naturalmente nuestros antiguos mexicanos de Mesoamérica y Aridoamérica conocieron las bebidas embriagantes, las consumieron; abusaron de ellas, inclusive, y no por eso los tildamos de "degenerados" como algunas personas han intentado hacerlo. Debemos pensar que simple y sencillamente fueron seres humanos y que como tales tuvieron grandes defectos y también grandes virtudes.

Con relación a los mexicanos prehispánicos que se embriagaban con pulque, *principal bebida que consumían y tenía dioses tutelares protectores de ella*, Salvador Novo dice que "... es en Sahagún donde gracias a sus informantes hallamos la exposición —menos escuetamente científica que en Francisco Hernández; más humanística— no sólo del maguey y del pulque, sino del determinismo que condenaba a borrachos a los nacidos bajo el signo 'Dos Conejo', y de las diversas maneras a que su temperamento inclinaba a conducirse a los ebrios",⁷

Fray Bernardino de Sahagún, cuya obra es fuente importantísima de información, para asomarnos un poco a la vida de nuestros ancestros bebedores de pulque dice:

DE LA SEGUNDA CASA DE ESTE SIGNO QUE SE LLAMA OME TOCHTLI, EN LA CUAL NACÍAN LOS BORRACHOS.

La segunda casa o día de este signo llamaban Ome Tochtli. Decían que cualquiera que nacía en este signo sería borracho; inclinado a beber vino y no buscaba otra cosa sino el vino, y en despertando en la mañana bebe el vino, no se acuerda de otra cosa sino del vino y así cada día anda borracho, y aún lo bebe en ayunas, y en amaneciendo luego se va a las casas de los taberneros, pidiéndoles por gracia el vino; y no puede sosegar sin beber vino, y no le hace mal ni le da asco, aunque sean heces de vino, con moscas y pajas, así lo bebe.

Y si no tiene con qué comprar el vino, con la manta o el maxtl⁸ que se viste merca el vino, ni lo puede olvidar, ni un sólo día puede estar sin emborracharse, y anda cayéndose, lleno de polvo y bermejo y todo espeluzado y descabellado y muy sucio, y no se lava, la cara, aunque se caiga lastimándose e hiriéndose en la cara o en las narices, manos o los pies.

No lo tiene en nada aunque esté lleno de golpes y heridas de caerse por andarse borracho, no se le da nada, y tiémblanle las manos y cuando habla no sabe lo que dice: habla como borracho, y dice palabras afrentosas e injuriosas, reprendiendo y difamando a otros y dando aullidos y voces y diciendo que es hombre valiente; y anda bailando y cantando a voces; y a todos menosprecia y no teme cosa ninguna, y arroja piedras y palos y todo lo que se le viene a las manos, y anda alborotando a todos, en las calles impide y estorba a los que pasan; y hace ser pobres a sus hijos y los espanta y ahuyenta; y no se echa a dormir quietamente, sino anda inquieto hasta que se ha cansado.

Y no se acuerda de lo que será necesario en su casa, para hacer lumbre y para las otras cosas que son menester, mas solamente procura de emborracharse, y así está su casa muy sucia, llena de estiércol y polvo o salitre, y no hay quien la barra y haga lumbre; su casa está oscura, con pobreza, y no duerme en su casa sino en casas ajenas, y no se acuerda de otra cosa sino de la taberna.

⁸ *Maxtle* o *máxtlatl*; prenda de vestir conocida también con el nombre de taparrabos. Según la descripción, el borracho pierde la vergüenza y el pudor. En el Génesis, Noé se embriagó, se desnudó, y después sintió vergüenza.

⁷ Novo, Salvador. *Cocina mexicana*. pp. 187 y 188.

Y cuando no halla el vino y no lo bebe, siente gran pesadumbre y tristeza y anda de acá, y de allá, buscando el vino; y si en algunas casas entrando, están algunos borrachos bebiendo vino, huélgase mucho y reposa su corazón, y asíéntase reposando y holgándose con los borrachos.⁹

Y no se acuerda de salir de aquella casa; y si le convidan a beber el vino en alguna casa, luego se levanta y de buena gana va corriendo, porque ya ha perdido la vergüenza y es desvergonzado, no teme a nadie.

Por esta causa todos los menosprecian, por ser hombre infamado públicamente, y todos le tienen hastío y aborrecimiento; nadie quiere su conversación porque confunde todos los amigos y ahuyenta a los que estaban juntos, y déjanle solo porque es enemigo de los amigos.

Y decían que nació en tal signo, que no se podía remediar; y todos desesperaban de él, diciendo que se había de ahogar en algún arroyo o laguna, o se había de despeñar en alguna barranca, o le habían de robar algunos salteadores todo cuanto tenía, y estaría desnudo; y demás de esto hace el borracho muchas desvergüenzadas, de echarse con mujeres casadas, o hurtar cosas ajenas, o saltar por las paredes, o hacer fuerza a algunas mujeres, o retozar con ellas, y hace todo esto porque es borracho, tiene la cara hinchada y disforme y no parece persona, anda siempre voceando.

Y el que no es muy dado al vino hácele mal cuando se emborracha, y hácele mal a los ojos y a la cabeza, y no se levanta, mas duerme todo el día, y no tiene gana de comer, mas tiene hastío de ver la comida, y con dificultad vuelve en sí.¹⁰

En el siguiente capítulo Sahagún continúa la descripción de los efectos producidos por la ingestión de pulque:

⁹ El holgarse con los borrachos es común en todos los pueblos y en todos los tiempos. Se cuenta que el gran poeta español de la Edad Media, Gonzalo de Berceo, al pasar por una hostería es reconocido por algunos parroquianos que ahí bebían, y lo convidan a entrar y tomar, rogándole que recite algunos de sus versos, y dice: "*Quiero fer una prosa en román paladino/ en qual suele el pueblo fablar a su vecino/ ca no son tan letrado por fer otro latino, / bien valdrá como creo, un vaso de bon vino. . . !*"

¹⁰ Sahagún, T.I., Libro IV, Cap. IV, pp. 322 a 324.

DE LAS DIVERSAS MANERAS DE BORRACHOS.

Mas decían: que el vino se llama Centzontotochtin, 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 emborracharse luego cáense dormidos o pónense cabizbajos, asentados y recogidos, ninguna travesura hacen ni dicen.

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 parar ni oír cosas de burlas, mas solamente reciben consolación en cantar.

Y otros borrachos no cantan, sino luego comienzan a hablar y a hablar consigo mismos, o a infamar a otros y decir algunas desvergüenzas contra otros; y a entonarse, 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 hablando recia y asperamente moviendo las piernas y dando coces; y cuando están en su juicio, son como muchos y temen a todos, y son temerosos, y excúsanse con decir: estaba borracho, y no sé lo que me dije, estaba tomado 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, y si alguno habla, piensa que murmura de él; y si alguno ríe, piensa que se ríe de él, y así riñe con todos sin razón y sin por qué. Esto hacen por estar transtornados del vino.

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

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 aconsejarse; y porque el vino es de diversas maneras y hace borrachos de diversas maneras y le llaman Centzontotchtin que son Cuatrocientos Conejos, como si dijese que hacen infinitas maneras de borrachos, y más decían, que cuando entraba el signo Ome Tochtli, hacían fiesta al dios principal de los dioses del vino, se llama Izquitécatl.

También hacían fiestas a todos los dioses del vino, y poníanles una estatua en el Cu, ¹¹ y delante de la estatua una tinaja hecha de piedra que se llamaba ometochtecómatl, ¹² llena de vino, con unas cañas con que bebían el vino los que venían a la fiesta ¹³ 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 cautivos 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 ¹⁴ donde estaba la estatua dios del Izquitécatl y también los que nuevamente horadaban los magueyes y hacían vino nuevo, que se llamaba uitztlí, traían vino con cántaros y echábanlo en la tinaja de piedra, y no solamente hacían esto los taberneros en la fiesta sino cada día lo hacían así, porque era tal la costumbre de los taberneros. . . ¹⁵

¹¹ Cu es el nombre de un pequeño templo; Cúes, el plural. Al sureste de la ciudad de Pachuca, Hgo., cerca del cerro de Cubitos, hay una zona arqueológica llamada "Las Palmitas", que tiene unos montículos sin explorar, a los que la gente les decía los Cubes, de donde seguramente procede el nombre del cerro.

¹² *Ometochtecómatl*. De *Ome*, dos; *Tochtli*, conejo; *Tecómatl*, una vasija, el tecomate. En este caso es la vasija o tinaja de Dos Conejo, una de las deidades del pulque. Decía líneas arriba que otra expresión para decir que alguien se está emborrachando es "enconejarse", y aquí Sahagún lo apunta y lo explica mediante los Centzontotchtin, los Cuatrocientos Conejos, como deidades del pulque y, por extensión, de la borrachera.

¹³ Según esta descripción, en la antigüedad todos bebían en un solo recipiente, chupando mediante una caña. Luego veremos cómo en la actualidad se emplean unos jarros en los que hay que chupar el pulque, de donde seguramente proviene la expresión: "a fulano le gusta el chupe", por decir que le gusta emborracharse. En el tinacal o en el expendio de pulque, éste se sirve en una jícara de regular tamaño y en la cual todos beben, por turno. La jícara se sigue llenando con el pulque que contiene el acocote, con el cual se chupa de la tina grande, y cuando la jícara se vacía, vuelve a llenarse en igual forma. El acocote lleva su extremo inferior, delgado, un trozo de cuerno de toro que sirve de embudo.

¹⁴ El tiánquez, tiánguiz, día de plaza.

¹⁵ Sahagún. T.I, Libro IV, Cap. V, pp. 324 a 326.

Aunque la descripción que hace Sahagún de los borrachos mexicanos es muy bella, es curioso observar cómo le llaman la atención al venerable fraile las actitudes de los borrachos nuestros, sin recordar que son las mismas de cualquier borracho de la Tierra.

En cuanto a que los individuos se emborrachen, allá ellos; "allá se los haya", dice alguien y que los dioses les ayuden con una formidable *cruda*, a la que, según el humorista Marco Almazán, ". . . los españoles les llaman resaca: los centro-americanos, goma, los venezolanos, ratón; los colombianos, guayabo; los franceses, bouche a bois y los yanquis, hangover, términos expresivos de la tétrica indisposición (imposible) de curarla rápida, eficaz y definitivamente. . ."; ¹⁶ por lo que algunos borrachines, al día siguiente de una estupenda bimba, extraordinaria trompa o despampanante guarapeta, aseguran que se cargan una *cruda marca demonio*. ¡Loado sea Dios!

El caso es que el gusto y hábito de ingerir bebidas alcohólicas es conocido y practicado desde la antigüedad en todos los pueblos de la Tierra, y seguirá existiendo siempre, no obstante la romántica y quizá benéfica labor del grupo denominado *Alcohólicos Anónimos*, frase esta que algunos borrachines la cambian exclamando: "Alcohólicos, ¡Unámonos!"

Creo que el hábito de tomar alcohol podemos quitárnoslo a la hora que se nos pegue la gana, a la hora que lo deseemos; lo malo es, como decía un borrachito, que cuando sentimos el fuerte deseo de quitarnos el hábito de la bebida, nos consideramos "muy machos" y dominamos ese sano deseo, naturalmente venciénolo en forma indefectible.

Considero —dicho esto sin mojigatería de especie alguna— que mientras los anuncios en la prensa, el radio y sobre todo la televisión continúen sugiriendo, aconsejando, y casi exigiendo al público que consuma tal o cual producto alcohólico —cerveza o aguardiente de esta marca o de aquella, que mientras más corriente requiere de más anuncios para venderse—, seguiremos ingiriendo alcohol, a sabiendas de que no es posible someter a tales anunciantes ni a quienes "venden el tiempo" en radio y televisión, para que respeten la ley respectiva que prohíbe o restringe la cantidad y calidad de esos anuncios comerciales.

¹⁶ Almazán, Marco A. *Cien años de humedad*. Libro humorístico que trata de borrachera y de botrachos, y cuyo título es una feliz parodia del nombre de la novela de Gabriel García Márquez, *Cien años de soledad*.

Sinceramente creo que sería menos dañoso que la propaganda referida fuera en favor del pulque, bebida nacional de moderación, de excelente calidad, nutritiva y con menor graduación alcohólica.

Mientras tanto, no nos queda más remedio que exclamar ¡sea por Dios! y decir lo que el borrachín: "Dios me ha puesto en este camino y no debo desobedecerlo." De manera que mientras los franceses sigan brindando "Santé"; los alemanes, "Prosit", y cada pueblo tenga su propia expresión para brindar y desear salud, los mexicanos, poniendo un poco de sal en el dorso de la mano o en la "tabaquera anatómica",¹⁷ y sorbiendo un chorrito de limón, como exige el anuncio comercial, continuaremos con nuestro ancestral y eterno abuso del diminutivo para decir 'salucita' y luego paladear deleitosamente un buen tequila con sangrita de la Viuda o un vaso de pulque de suprema calidad.

¹⁷ Espacio oval que se forma en el dorso del carpo, a la altura del extremo superior del pulgar, por la acción de los músculos extensores de éste, y se le llama tabaquera, porque antes los aficionados al absober el rapé (tabaco en polvo), así se lo ponían para aspirarlo con la nariz.

II. Las deidades prehispánicas del maguey y del pulque y los ritos católicos actuales en los tinacales

"Soy cual un ebrio, lloro, sufro,
si sé, digo y tengo presente:
—ojalá nunca muera, ojalá nunca perezca yo!
Allá donde no hay muerte, allá donde se
triunfa, allá vaya yo.
Ojalá nunca muera, ojalá nunca perezca yo!"

Anhelo de inmortalidad. Poema lírico
prehispánico, traducido del náhuatl por
Angel María Garibay Kintana.

"Alabadas sean las horas
en que Cristo padeció,
y alabada sea la Cruz
donde el viernes expiró."

Alabado. Canto anónimo.

Ante el temor a lo desconocido, al erigir las religiones como fenómeno mental colectivo, los pueblos de la Tierra han creado dioses a quienes imploran la protección de su vida. Crearon asimismo deidades protectoras de las bebidas alcohólicas y de la embriaguez.

En el Antiguo Testamento (*Génesis*, cap. 8, versículo 20 y 21) se lee que después del diluvio Noé labró la tierra y plantó la viña, y una vez que obtuvo producto, hizo vino, gustó de él y se embriagó. Semidesnudo se quedó dormido, y vinieron sus hijos y lo cubrieron, y más tarde él se avergonzó grandemente.

Muchos años más tarde, Juan, en su Evangelio (capítulo 2, versículos 1 a 10), narra cómo Jesús, en las bodas de Caná de Galilea, convierte el agua de las tinajas en excelente vino.

El poeta persa Omar Kayam, en delicadas estrofas contenidas en su obra *Rubaiyat*, canta las bienaventuranzas de los deleites sensuales que producen las lindas mujeres y los buenos vinos.

Los griegos deificaron la vendimia en la persona de Dionisios y los romanos en la de Baco. En la Hélade había servidores de vinos para los olímpicos banquetes, escanciadores inmortales encabezados por Ganimedes, el eterno mancebo del que Zeus, "el poderoso dios que amontona las nubes", se enamora perdidamente y lo convierte en su amante, según lo narra Angel María Garibay Kintana en su *Mitología griega*.

En la novela de James Hilton, *Horizontes perdidos*, se lee que en Shangri La, el valle ideal de la Luna Azul en la que de manera simbólica y fantástica se menciona un eterno refugio de paz y de belleza, uno de los personajes confiesa haber visitado las cantinas del Valle —los "bares", dice el autor—, sólo que con moderación, agrega, sin propagarse en la bebida, tal como lo establecen las leyes de los lamas que ciegamente obedecen.

Naturalmente nuestros antiguos mexicanos no estuvieron a la zaga en lo que toca a crear deidades del vino y de la ebriedad, y los representaron con un mono. *Ozomatli*, que también es numen de la alegría, y sobre todo con el conejo, *Ome Tochtli* (*Ome*, dos, *Tochtli*, conejo), nombre dado a uno de los días del calendario y también quizá, según la leyenda, descubridor del pulque.

De *Ome Tochtli* proviene *Ometuzcō*, nombre dado a una estación del ferrocarril mexicano situada al sur del Estado de Hidalgo, en la región de los llanos de Apan, zona eminentemente magueyera dadas las condiciones ecológicas que en ella prevalecen; también se llama Ometuzco a una hacienda magueyera y pulquera ubicada en los límites de los Estados de Hidalgo y México.

Por otra parte, en relación con el nombre *Tochtli* (conejo), hay otra hacienda hidalguense, ubicada adelante de Santa María Tecajete, llamada Tochatlaco (*Tochtli* conejo; *Tlalli*, tierra; *Co*, lugar: Lugar de conejos), que también fue magueyera y pulquera.

Existe una leyenda acerca de que el pulque fue descubierto en la región sur del Estado de Hidalgo, probablemente en Apan. Otra leyenda

narra que la reina Xóchitl, nativa de Santa Mónica o de Santa María Tecajete, según escribe Leovigildo Islas Escárcega en su artículo *Apan*, es quien descubre la bebida y la da a probar al penúltimo soberano de Tollan, versión inverosímil ya que el maguey y sus productos son conocidos en Mesoamérica mucho antes de la caída de Tollan.

El arqueólogo Salvador Mateos Higuera dice que el maguey fue deificado por su magnanimidad, muy al principio de la religión prehispánica, ya que aparece como uno de los veinte signos usados para denominar los días, cuyos nombres fueron impuestos por Cipactonal y Oxomoco, los inventores del Tonalpohualli, el calendario. (Se refiere particularmente al signo *Ome Tochtli*; adelante veremos su versión completa).

En confirmación de la inverosimilitud de la leyenda relativa a la reina Xóchitl, el arqueólogo César Lizaldi Ramos, en el capítulo intitulado "El octli y el mito de Xóchitl", de su obra *Arqueología en el Valle de Tulancingo* (referente a sus trabajos de exploración realizados en Huapalcalco, importante zona arqueológica cercana a la ciudad de Tulancingo, Hgo.), relata algo muy interesante, por cuya razón me tomo la libertad de transcribirlo:

Al excavar los rectángulos del suelo más cercanos al lado poniente del Ruedo del Charro, en capas del Preclásico Superior, se halló un utensilio de obsidiana que —lo digo con rubor y remordimiento—, estuvo a punto de perderse, ya que al preguntarme el peón que hacía la excavación, bajo mi vigilancia más esmerada, si guardaba el objeto en la bolsa de recolección, para entonces harto henchida, le contesté "no" e hice señas de que lo arrojara lejos. El peón obedeció, pero en ese punto pensé que había yo procedido atolondradamente y dí contraorden: "Tráelo acá". El trabajador salió del hoyo excavado, recogió el objeto y me lo dio: Era un utensilio. ¿Para cuál uso? El peón explicó: Es un raspador de maguey.

Sus palabras me agitaron: ¿Cómo sabía él que aquello era un raspador de maguey? Y si acertaba, ¿no indicaba el hallazgo que se beneficiaba el maguey en el Preclásico Superior, es decir, hacia el siglo V antes de la Era? Y si se beneficiaba el maguey y se extraía el aguamiel, ¿no era ello indicio de que preparaban ya una bebida fermentada, parecida, o igual a la que hoy llamamos "pulque" y que los aztecas llamaban "octli"?

Pensé luego que el descubrimiento demolía, como ariete irresistible, una leyenda que pasa por ser un fragmento de historia bien

fundada. Me refiero a la que habla del origen del beneficio del maguey y de la elaboración del octli. Podíamos, pues, probar que ni los aztecas descubrieron al maguey pulquero en su peregrinación hacia la Cuenca de México, ni los toltecas de la época de Meconetzin inventaron esa extraordinaria bebida fermentada; podíamos probar, con utensilios de obsidiana y aun de pedernal y de mármol, o una piedra muy semejante a éste, que el beneficio del maguey se practicaba en el Valle de Tulancingo y otros lugares por lo menos unos siglos antes de la Era, es decir, diecisiete centurias antes de Papantzin, Xóchitl y demás personajes a quienes se ha señalado como actores o comparsas en el drama que acompañó al nacimiento de la bebida india.

También podía probarse, o por lo menos insinuarse fundándose en hechos elocuentes, que dicho beneficio era desde entonces muy semejante a como es hoy día, y que el maguey, después de una vida fecunda, durante la cual suministraba al hombre alimento, bebida exquisita y alimenticia, materiales de construcción, medicina y demás, termina finalmente como combustible. En los yacimientos arqueológicos que hemos excavado, o por lo menos reconocido, encontramos esas piezas de obsidiana y otros minerales que los arqueólogos llaman raspadores terminales, junto a cenizas blancas de magueyes antiguos, entre las cuales no es raro el hallar púas de la providente planta.

Y al contemplar esta similitud entre el tlachiquero de hoy y el labriego de hace veinticinco siglos, o más, nos invade una admiración muy honda por ese fenómeno de persistencia de costumbres que nos sugiere el juego poderoso de una voluntad de vivir ineluctable, irresistible. . .

En el idioma náhuatl la bebida de los antiguos mexicanos fue llamada *necubtli*, de donde proviene la voz *neutle* con la que aún se designa. También recibe los nombres de octli; como bebida ofrecida a los dioses, también se le llamó *teoctli*, la bebida divina (*Teotl*, dios; *octli*, vino); mas como la planta de maguey está sobre la tierra, al pulque también se le dijo *tlaloctli*, vino de la tierra (*Tlalli*, tierra, *Octli*, vino), y es así como la nombra Sahagún: pulque de tierra.

Los mexicanos llamaron al aguamiel recién obtenido, *nēcuatl* o *tlachiqui*, de donde procede la voz *tlachiquero*, o sea la persona que raspa el maguey y chupa el aguamiel con el acocote. El pulque des-

compuesto, podrido, fue llamado *poliuhqui*, y algún autor asevera que de tal voz procede la palabra pulque.

En el idioma otomí algunas veces al pulque se le dice *juasei* (*Jua*, dios; *Sei*, vino), bebida divina, o simplemente *sei*, y en sentido extensivo se emplea la voz *fuigui* (espuma) para designar al pulque. A la pulquería se le dice *seingü* (*Sei*, pulque, *ngu*, casa), casa del pulque, donde se vende el pulque; la pronunciación es ligeramente silbante, como si se dijera *shingü*.

Más adelante veremos lo que dice Eduardo Seler respecto a que el dios mexicano del agua, *Tláloc*, también lo es del pulque, pues su nombre, según el autor citado, proviene de *Tlalli*, tierra, y *Octli*, vino, por lo cual lo compararemos con *Yudó*, dios otomí del agua y del pulque.

El aguamiel, al fermentarse por las levaduras y bacterias específicas que contiene, se convierte en pulque, dependiendo su sabor "fuerte" o dulce y suave (*tlachique*) del grado de fermentación.

A continuación citaré una selección de algunos estudios arqueológicos, historiográficos, lingüísticos, etnográficos y folklóricos.

Fray Bernardino de Sahagún (1975: 51), en el libro I, cap. XXII, de la *Historia de las cosas de la Nueva España*, menciona al dios Tezcatzōncatl como una de las deidades del vino, y dice:

El vino o pulcre de esta tierra siempre en los tiempos pasados lo tuvieron por malo, por razón de los malos efectos que de él se causan, porque los borrachos, unos de ellos se despeñan, otros se ahorcan, otros se arrojan en el agua donde se ahogan, otros matan a otros estando borrachos; y todos estos efectos los atribuían al dios del vino, y no al borracho; y más tenían; que el que decía mal de este vino, o murmuraba de él, le había de acontecer algún desastre; lo mismo de cualquiera borracho, que si alguno murmuraba de él o le afrentaba, aun que dijese o hiciese mil bellaquerías, decían que habían de ser por ello castigados, porque decían que aquello no lo hacía él, sino el dios, o por mejor decir, el diablo que estaba en él, que este Tezcatzōncatl. . . (que) era pariente o hermano de los otros dioses del vino, los cuales se llamaban, uno Yiauhtécatl, otro Tlilhoa, otro Pantécatl, otro Izquitécatl, otro Toltécatl, otro Papáztac, otro Tlaltecaiooa, otro Ometochtli, otro Tepoztécatl, otro Chimalpanécatl, otro Colhoatzíncatl.

De lo arriba dicho se colige claramente que no tenían por pecado aquello que hacían estando borrachos, aunque fuesen gravísimos

pecados; y aun se conjetura con harto fundamento que se emborrachaban por hacer lo que tenía en su voluntad, y que les fuese imputado a culpa y se saliesen con ello sin castigo; y aun ahora en el cristianismo hay algunos o muchos que se excusan de sus pecados con decir que estaban borrachos cuando los hicieron, y esto con pensar que la opinión errónea que tenían de antes, corre también en el cristianismo, en lo cual están muy engañados y es menester avisarlos de ello, así en la confesión como fuera de ella.

Por lo que se refiere al mito de Quetzalcóatl, en el libro II, capítulo IV, pp. 196 y 197, Sahagún describe cómo se acabó la fortuna de Quetzalcóatl, por el engaño que le hicieron tres nigrománticos, uno de los cuales dijo a Quetzalcóatl:

Señor, veis aquí la medicina que os traigo; es muy buena y salvable, y se emborracha quien la bebe; si queréis beber, emborracharos ha. Quetzalcóatl dijo: No quiero beber y le respondió el viejo: Señor, bebedla, porque si no la bebéis después se os ha de antojar... Quetzalcóatl gustó y probóla y después bebióla, diciendo: Parece ser muy buena y sabrosa; ya me sanó y quitó la enfermedad, ya estoy sano. Y más otra vez le dijo el viejo: Señor, bebedla otra vez porque es muy buena la medicina y estaréis más sano. Y el dicho Quetzalcóatl bebióla otra vez, de que se emborrachó y comenzó a llorar tristemente. . . y la medicina que bebió Quetzalcóatl era vino blanco de la tierra, hecho de magueyes que se llaman teómetl. . .

El arqueólogo Enrique Juan Palacios, al interpretar el simbolismo del Chacmol, lo refiere como una de las deidades del pulque.¹ Así mismo, en uno de los muchos trabajos que realizó describe la piedra de Coatlán, Estado de Morelos, como representativa de los dioses Cipactonal y Oxomoco, indicando que ambas deidades realizaron el importante trabajo de elaborar el calendario —Tonalpohualli—, ya que su actitud en la escultura era la de estar dibujando el contorno de los signos del día y de la noche. En medio de ambos personajes, dice Palacios, aparece otro dibujo que representa a la deidad de la borrachera, *Ome Tochtli*.² Palacios agrega que

¹ García Payón, José. *El Chacmol en la apoteosis del pulque*.

² Artículo publicado en "México prehispánico", pp. 429 a 438.

. . . hay una figura céntrica que el propio Robelo³ renuncia a esclarecer, aun cuando la identifica correctamente como la fecha o símbolo Dos Conejo, *Ome Tochtli*. Consiste la figura en unas grandes fauces de serpiente, provistas de la peculiar nariz, los ojos, el contorno de la boca y los colmillos emergiendo, todo a la manera como siempre se representa en el arte indígena, mexicano y maya, una imagen de esa índole. Al interior de las fauces vemos la cabeza del conejo unida a dos discos o puntos, exactamente en la forma con que, de modo invariable, los aborígenes declaraban sus fechas. Por fuera parecen repetirse los discos, junto con los símbolos borrosos. . . Los dioses populares de la región de Cuauhnáhuac (Cuernavaca), en épocas precolombinas, eran los númenes de la recolección de las cosechas; y, por eso mismo, de la embriaguez y los festejos. Tales discos se consideran innúmeros —los cuatrocientos Cenxontotchtin a los que les decían Conejos; y con multitud de nombres recibieron ferviente culto en Tepoztlán y otros sitios de la comarca morelense. Entre todas las denominaciones —Papáztac, Tetzcatzóncatl, Pantécatl, Izquitécatl—, sobresalió siempre la declarada en el relieve: *Ome Tochtli*.

Aventura la hipótesis —concluye Palacios— de que los autores de las esculturas hayan rendido así culto a la Fertilidad y su celebración jocunda, asociándole imágenes de la pareja ancestral creando el día y la noche (y su medida, el Tiempo), de cuyo ritmo eterno e invariable, se engendra la fuerza que da vida al mundo y anima a los humanos. . .

En esta descripción del arqueólogo Palacios vemos cómo entre dos personajes importantes como lo son las deidades forjadoras del calendario, aparece el símbolo de *Ome Tochtli*, lo que nos confirma la idea de que también en ceremonias públicas, en las que intervenían hombres y dioses, no podían faltar las bebidas alcohólicas o sus símbolos, como ineludible expresión del deseo de la fertilidad y, por ende, la abundancia, lo que nos hace recordar la antigua sentencia castellana que dice: "A barriga llena, corazón contento." Posteriormente insistiremos en esto al examinar lo dicho por el arqueólogo José García Payón, referente a sus exploraciones en El Tajín, Ver.

Según dijimos, los nahoas tuvieron como deidad protectora y repre-

³ Cecilio A. Robelo fue un eminente lingüista, nahuatlahto y arqueólogo.

sentativa del maguey y del pulque, a la diosa Mayahuel, figurada como una madre en los códices, donde se le ve amamantando a una criatura, representante de la humanidad y es así como el maguey fue deificado por ser la planta providencial para el campesino a quien proporciona materiales de construcción para su choza, fibras textiles para su vestido, alimento para él y para sus animales, y sobre todo, la bebida, el pulque, que en muchos casos es el complemento de su ración alimenticia.

Por su parte, el Barón de Humboldt, después de ocuparse extensamente del maguey, concluye diciendo que "... es la planta más útil de todas las producciones que la naturaleza ha concedido a los pueblos montañoses de la América equinoccial".⁴

El arqueólogo Salvador Mateos Higuera, de sus estudios acerca de *Mayahuel, la deida del maguey y del pulque*, escribe:⁵

La planta . . . más generosa que el mexicano antiguo tuvo a su alcance para cubrir buen número de sus necesidades fue el "metl", más conocida con el nombre de maguey . . . No pudo, por tanto, permanecer en la mentalidad religiosa de nuestros antepasados como una simple planta, y fue deificada. . . muy (al) principio de su religión, puesto que aparece asociada a la deidad, con el nombre de Mayahuel, a uno de los veinte signos empleados para denominar los días, y éstos fueron impuestos por Cipactonal y Oxomoco, la primera pareja humana que después fue elevada al rango de semidioses o dioses, que según la leyenda, inventaron el Tonalpohualli (el Calendario para las fiestas religiosas), la cuenta de los días, obra en que intervinieron también los dioses creadores Quetzalcóatl y Tezcatlipoca. El signo a que nos referimos es Tochtli, Conejo, símbolo de los dioses de la tierra y de la embriaguez, los Centzontotochtin, los "cuatrocientos conejos", nombre genérico dado a esa numerosa clase de dioses de las diversas bebidas fermentadas producidas con la miel del maguey, llamadas comúnmente pulque, palabra que no pertenece a ninguna de las lenguas de nuestro territorio, sino de una indígena, sí, pero de la hoy República de Chile, pues la aborigen es octli.

La Enciclopedia Salvat registra la palabra pulque como de origen mexicano, pero no hay seguridad en ello, pues, como quedó dicho, los

antiguos mexicanos le asignaron el nombre de *necuhctli*, *neutle* u *octli*; es por ello que nosotros le atribuimos a dicha palabra un origen antillano. La misma enciclopedia dice que el vocablo maguey es de origen arauaca (de Haití), lo que hace suponer que el arqueólogo Mateos pudo haber confundido el gentilicio arauaca con el gentilicio arauca o araucano.

En su *Historia antigua de México*, t. II, p 102, Clavijero se refiere al vino del maguey, y añade la nota 1 en la que aclara: "Pulque no es palabra española ni mexicana, sino tomada de la lengua araucana que se habla en Chile, en la cual, pulque es el nombre general de las bebidas que los indios usan para embriagarse; pero es difícil adivinar cómo pasó este nombre a México".

Es probable que dicha aseveración sea un error de Clavijero, y que don Salvador Mateos se haya basado en ella al hablar del caso, lo cual explicaría la confusión.

Mateos continúa diciendo:

La leyenda, vieja leyenda por cierto, habla de Mayahuel como de una mujer mortal, que nacida entre los olmecas de Tamoanchán, fue la primera en descubrir la fuente de aguamiel en el maguey y en rasparla para que siguiese manando y que Patécatl, que algunos autores lo toman como esposo de ésta, dio con las raíces que se utilizaban para fermentarlo y darle el cuerpo peculiar. Más tarde Tepoztécatl, Cuatlapanqui, Tlilhua y Papáztac perfeccionaron el "vino de la tierra", como lo llaman algunos cronistas, y esto aconteció en el Pozonaltépetl, "cerro espumoso", lugar que antes de este acontecimiento se llamaba Chichinahuia. Fue así que el pueblo beneficiado hizo de Mayahuel su heroína, y el tiempo encargóse de convertirla en diosa, no sólo a ella, sino a los demás hombres que intervinieron en la mejoría del líquido. . . vivificante y de la planta pródiga. La diosa era representada como una joven mujer, ya emergiendo de entre la planta de maguey, ya sentada al frente de la misma, o también de pie y teniendo como indicación de su nombre un pequeño maguey dibujado un poco atrás de su cabeza. Ésta suele estar tocada con penacho de plumas ricas, la frente ceñida con una venda de varias bandas de color azul, y también con una venda de algodón sin hilar, con colgajos laterales y dos malacates con hilo de algodón enredado y suelto, como la diosa Tlazoltéotl, y tras de la nuca, el adorno de papel plegado como abanico dividido en dos

⁴ Ensayo Político sobre el Reino de la Nueva España, p. 282.

⁵ Artículo publicado en "Mexico Prehispánico", pp. 494 a 500.

secciones y goteado con hule. Su decoración facial varía, pues la encontramos pintada con un color azul que le cubre el rostro, excepto en unas porciones amarillas y en forma de cuartos de disco, o con la cara amarilla y bandas rojas sobre la frente y bajo la boca, alrededor de la mandíbula.

Viste quechquémitl, prenda que le cubre el pecho, los hombros y la espalda, y huipil blanco como la bebida y su espuma, y con secciones en la parte inferior, rojas y azules, con dibujos ondulados como el agua. En cuanto a sus joyas, luce una nariguera de turquesa en forma de luna, que según la manera de representarla afecta la forma de una lira, orejeras con colgajos de jade, collar de varios hilos de cuentas y cascabeles, y un pectoral de oro en forma de disco. En las manos lleva una cuerda o una vasija con el blanco licor, espumeante y desbordándose, un bastón-sonaja o una bolsa de papel.

Sus devotos debieron ser los ancianos, por ser los únicos facultados para beber el pulque en todo tiempo y aún en demasía, pues ellos creían que les "calentaba la sangre", así como también los pulqueros, porque de hacerlo vivían.

En ciertas fiestas, como en la de la Veintena Tepeilhuitl, celebrada en honor de los Tlaloque, dioses coadjutores del dios de la lluvia, los que de oficio elaboraban el espumoso líquido, eran convidados para hacerlo y lo hacían casi como un rito, pues debían elaborarlo bueno y para alcanzar esto tenían durante cuatro días que abstenerse de impurezas y también no digamos de beber pulque, sino aun de probarlo o de gustar el agua miel, aunque fuese con la punta del dedo, pues era irremediable que si eso hacían antes de que en la fiesta los sacerdotes descubriesen las tinajas para ofrecer a las imágenes de los dioses de las montañas el "blanco", que así solían llamar al pulque, se torcería o acedaría, y corrían el riesgo de quedar con la boca torcida, temblorosos los labios o la cara, o con la mano o pie secos o agarratados, como señal de enojo de los dioses por no haberse guardado de pecar de tal manera.

Los devotos sacerdotes eran los ancianos de sesenta años en adelante, a quienes si se les permitía tomar, no era debido a su edad sino a aspectos religiosos, ya que generalmente los que conocen el culto a las deidades y saben de las tradiciones son los viejos. Sin embargo varios autores, inclusive Sahagún, dicen que muchas personas eran afectas a tomar pulque, incluyendo jóvenes, y que si no podían comprarlo se

desposeían de su manta o de su máxtlatl para adquirirlo.

En tan interesante descripción que Mateos hace de la diosa del maguey, vemos aspectos importantes como lo es el predominio de los colores primarios —rojo, amarillo, azul— en los adornos de la deidad, así como el blanco en representación de la bebida. También alude al número mágico, el cuatro, en relación con los días precisos de abstinencia y abstención de impurezas por parte de los sacerdotes.

Hoy día, como un rasgo eminentemente folklórico, subsisten ciertas creencias y supersticiones para elaborar el pulque, debido a que como es una bebida muy fina y delicada, hay que manejarla con sumo cuidado para evitar su descomposición, estado al que en lengua náhuatl, según quedó dicho, se le dice *poliubqui* (pulque descompuesto o podrido).

En la fabricación de vinos de otra clase, mexicanos o extranjeros, la enología establece reglas precisas para evitar que los vinos y licores se descompongan o se "tuerzan", interesante aspecto que, en relación con el pulque, veremos en un capítulo posterior.

Como se ha dicho, continúa diciendo el arqueólogo Mateos, no era una sola deidad del pulque; los Cenzontotchtin, que se consideraban hermanos entre sí y de Mayahuel, también eran patronos de la bebida, y parece que lo eran por ser los inventores de determinada manera de prepararlo en ciertas regiones, ya que acostumbraban agregar distintas hierbas o sustancias para fermentar el aguamiel y que hacían diversos efectos en el bebedor o variadas clases de borracheras. De aquí encontramos numerosos nombres de dioses del pulque con la terminación técatl, o catl, que indican "hombres de", como expresando ser oriundo o habitantes de determinado lugar, como Tepoztécatl, hombre de Tepoztlán; Papantécatl, el de Pantitlán; Izquitécatl, el de Izquitlan; Toltécatl, el de Tula o Tollan; Chimilpanécatl, Yautécatl, Colhuacaltzín catl, Tezcatzón catl, etc., u otros como Papáztac, Tlaltecatyohua, Ometochtli, Tlilhua. Esta pléyade de dioses ostenta una indumentaria vistosa y casi uniforme para todos ellos, que impide su reconocimiento individual, y es menester la presencia del jeroglífico de su nombre para distinguirlos nominalmente.

Los colores negro y rojo son sus distintivos, y equiparábanse con el sueño y el despertar de los beodos, con la ofuscación y la lucidez de los mismos y con la muerte y el renacimiento de la naturaleza. Los rostros de las imágenes se hallan pintados de manera especial

con esos colores, y sobre los carrillos se notan una manchas de forma almendrada y color amarillo; en la cabeza llevan una corona de plumas de garza, en la nariz la misma nariguera de luna que adorna a la diosa. A veces, adornos de oro en los lóbulos y orejeras de papel; sobre el cuello y el pecho, un collar verde de hilos sueltos como hierbas; brazaletes de plumas y ajorcas con cascabeles; a la espalda llevan un gran adorno de plumas rojas de guacamayo como abanico desplegado; en las manos sostienen un hacha de pedernal o de obsidiana; en el caso particular de Tepoztécatl el hacha es de cobre, lo cual lo identifica y llevan embrazados unos escudos rectangulares con el mismo dibujo que aparece en las decoraciones de sus caras, con la luna al centro y larga flocadura.⁶

La diosa del maguey y sus hermanos tenían un culto y de él se encargaban sacerdotes especiales, en el Centzontotochtin Inteopan, que era su templo; no faltando, aunque solamente en la fiesta de Tepeilhuitl, es decir, cada año inmolación de tres cautivos, a la luz del día, los que eran llamados como tres de los principales dioses a quienes festejaban. Muchas supersticiones con respecto a este vino y sus dioses, clases de borracheras y diversidad de efectos tenían los mexicanos. . . . aun que estaba vedado beber más de cuatro copas de pulque para todo el que no hubiese pasado a la ancianidad, no debió de faltar quien tomase cinco o más y cayera bajo el influjo de la embriaguez, cosa mal vista, criticada y penada aun con la muerte. Nuevamente se observa en esta descripción el culto al número cuatro, mágicamente en relación con el número de copas de pulque que era permitido beber, aunque Mateos supone que alguien tomara mayor cantidad y se propasara hasta llegar al estado de ebriedad.⁷

⁶ En efecto, Tepoztlán quiere decir "Lugar del cobre", y por ello a Tepoztécatl se le identifica con el hacha de cobre.

⁷ Cuando alguien invita a beber a sus amigos y alguno no acepta la segunda copa, el anfitrión, insistente, sentencia: "Ni menos de una, ni más de tres". Hace algunos años en los pueblos pequeños, carentes de diversiones, cuando los empleados municipales salían de su oficina a las 11 de la mañana a tomar el aperitivo, y después a comer a la 1 en punto, solían sentenciar: "A las once, una, y a la una, once". En varios poblados de la zona regada del Valle del Mezquital (Tepatepec, Progreso, Mixquiahuala y otros), donde las personas son muy obsequiosas y espléndidas debido a que hay suficientes recursos económicos (por las buenas tierras regadas con aguas negras, cuya materia orgánica abundante aumenta su fertilidad), al invitar a beber dicen: "Una no es ninguna: dos, apenas es la mitad de una, y tres, sólo es una; y como una no es ninguna, vuelta a empezar."

Mateos termina diciendo: "Mas siempre hubo quien se enconejara, alusión que hacían a que el primer borracho fue un conejo, que tras de oler la planta del octli, sació su sed, sintió en su cuerpo regocijo, se bamboleó y quedó tirado, escena que desde aquellos días muchos humanos también representaron, representan y seguirán representando. . .

He transcrito casi íntegra la aportación del arqueólogo Mateos porque contiene muchos datos interesantes, entre ellos la frecuente relación del adorno nasal en forma de media luna, llamado yacameztli (de *yācatl*, nariz; *meztli*, luna), que lucen la diosa Mayahuel y sus hermanos, los Centzontotochtin, adorno que permite identificar a las deidades del pulque en algunas pinturas antiguas como las de Ixtapantongo, Estado de México.

En relación con las deidades del maguey y del pulque, el arqueólogo y pintor Agustín Villagra Caletí publicó un interesante trabajo acerca de las pinturas rupestres de los acantilados de la Barranca del Diablo, en el pueblo de Ixtapantongo, a las que Villagra nombró "Pinturas Rupestres Mateo A. Saldaña" en homenaje a este dibujante que las vio por primera vez.

El arqueólogo Villagra estudió las pinturas de Ixtapantongo y publicó su aportación en el número 9 de la revista de Goodrich Euzkadi *Caminos de México*, 1954, diciendo haber visto seis grupos diferentes de los cuales sólo copió dos reproduciendo el grupo número 1 en una lámina a colores.

Las pinturas en cuestión están a la intemperie, hechas directamente sobre la roca, y Villagra las clasifica en tres épocas, siendo de particular interés tanto para él como para nosotros, las de la segunda, correspondientes a la cultura tolteca de los siglos IX a XII de nuestra era, pues representan, en primer lugar, a un guerrero tolteca que porta el átlatl o lanzadardos, y las flechas. El personaje luce un pectoral de mariposa como el que vemos en las estatuas de Tula, Hgo., llamadas los Colosos o Atlantes, y la manga izquierda acolchada, típica de la indumentaria de los guerreros tolteca.

El primer grupo, que es el mejor conservado —dice Villagra—, representa dioses y escenas de sacrificio. De arriba a abajo y de izquierda a derecha (véase la fotografía de la pintura), encontramos una figura casi idéntica a los 'colosos' de Tula, Hgo. En el personaje pintado, dios de la guerra, sólo es diferente la corona; aquí usa

diadema de los reyes mientras que en la escultura de Tula lleva una banda de mosaico; es de suponerse que la diferencia se debe a que en la pintura se representa al dios y en la escultura sólo a la clase militar. El penacho también es ligeramente distinto; en Ixtapantongo cae hacia atrás por el peso de las grandes plumas, mientras que en Tula éstas son cortas y se mantienen enhiestas; la diferencia puede tener su explicación en el hecho de que la escultura está concebida como una columna y que el penacho que la termina debía servir para recibir la trabe que sostenía el techo, por lo cual está cortado, para adaptarse a la forma arquitectónica, mientras que en la figura pintada se ve cómo era en realidad.

Por el antecedente de la escultura de Tula, identificada como un guerrero, nuestra figura pintada se puede interpretar como el dios de la guerra entre los toltecas. Si bien es cierto que Huitzilopochtli no figura en la mitología tolteca, sí nace en Tula, según las tradiciones aztecas y es muy posible que ya figurara desde la época de aquéllos, aunque sin la preponderancia que tuvo después.

Siguiendo el orden establecido, aparece otro personaje que tiene atributos de Xiuhtecuhtli, dios del fuego: el ave azul que lleva en el tocado y las dos cañas que sobresalen de éste; porta el átlatl y las flechas, armas características de los guerreros de esta raza.

Dando frente a la figura anterior, está la de un guerrero que tiene pintado, como si fuera un gran estandarte, la representación del sol, al estilo tolteca, como se ve en el Templo de los Tigres, en Chichén Itzá. Es, sin lugar a duda, Tonatiuh, el sol.

El personaje que Agustín Villagra identifica como Xiuhtecuhtli, dios del fuego, llamado también Huehueteotl (Dios Viejo), podría interpretarse como Tezcatlipoca viejo, pues en la cara se le ve una banda muy oscura, casi negra, y su pierna derecha aparece cortada, tal como le sucedió a Tezcatlipoca cuando bajó al Mictlan, donde los muertos le arrancaron una extremidad inferior y a cambio le otorgaron el espejo mágico de obsidiana, echando humo.

Sin embargo, el pintor menciona otra figura que identifica como Tezcatlipoca; dice: "Hacia la derecha hay una figura que parece un personaje que lleva las flechas y el brazo acolchado de los guerreros toltecas; tiene un detalle que puede ser importante para identificarlo: una de sus piernas está cortada. En un examen minucioso que hice de ese fragmento me cercioré de que no está borrada, sino que la dibuja-

ron incompleta. Como se recordará, en los códices se representa a Tezcatlipoca sin un pie; a veces con el hueso descarnado y otras, con el espejo humeante. Así pues, no es aventurado afirmar que se trata de este dios."

Abajo, a la izquierda de la pintura, se ve otro personaje que Villagra identifica como el dios Xipe-Tótec, quien seguramente está cantando o recitando, pues se aprecia bien la vírgula florida del canto y la poesía; luce penacho azul o gris y viste la piel del sacrificado.

Villagra continúa diciendo: "Sigue Mayahuel, la diosa del maguey, distinguiéndose muy bien una parte de esta planta, y aunque el otro lado está muy borrado creo, por lo que queda de color, que la figura del maguey estaba completa; de éste sale la diosa sosteniendo en ambas manos jícaras que seguramente contienen pulque. Una cabeza de ave y un penacho de plumas coronan la cabeza de la diosa."

En la pintura se ve claramente la indumentaria de la diosa, consistente en huipil blanco, largo, y quechquémitl, del cual se aprecia muy bien el ángulo frontero inferior. Aunque el autor dice que lo que la diosa lleva en las manos son jícaras, los recipientes que porta parecen más bien copas de barro cónicas.

Y sigue: "Frente a ella (la diosa Mayahuel) hay un personaje que, aunque borrado en parte, deja distinguir una nariguera en forma de media luna, característica de los dioses del pulque. . . ." A esta figura Villagra la identifica como Pantécatl, esposo de la diosa Mayahuel, el que descubre las hierbas o raíces propias para hacer fermentar el aguamiel.

Para la identificación de Pantécatl, Villagra se apoya en la figura de tal personaje contenida en la página XI del Códice Borbónico; pero en la pintura de Ixtapantongo es curioso observar que dicho personaje luce también, en color gris azulado, el pectoral de mariposa característico de las deidades guerreras de Tula, Hgo.

Según Villagra las figuras de Xipe-Tótec, Mayahuel y Pantécatl forman un solo grupo en relación con el pulque, ". . . pues a Xipe-Tótec también se le llama 'bebedor nocturno', 'el que bebe pulque en la noche'. . . "; para esto se apoya en la traducción, las notas y los comentarios que el doctor Eduardo Séler hace en *Los cantares de los dioses*.

Según dice, todo el conjunto de la pintura rupestre en cuestión representa ". . . una de las innumerables ceremonias que practica-

ban los toltecas dentro de los dieciocho meses de que se componía su año. . .”, añadiendo que no le es posible determinar a cuál de ellas se refiere, suponiendo que podría ser a la de Teotleco, efectuada en honor de todos los dioses.

En virtud de que la parte central de la pintura está ocupada por Xipe-Tótec, Mayahuel y Pantécatl, y de que la diosa porta copas con lo que parece ser pulque, es de suponerse que la veintena que se celebra es la de Tepeilhuitl, en la cual se honraba a los dioses del pulque, especialmente a Ome Tochtli.

En el segundo grupo de las pinturas, muy destruido y cuyos colores han sido deslavados por las lluvias, se encuentran las figuras de cuatro Tlálocs, dioses del agua y también del pulque, según veremos después, pintados con colores distintos: amarillo, rojo, verde y blanco. En seguida describe una escena ceremonial en la que toman parte músicos tañendo trompetas, huéhuetl y sonajas, y a su alrededor varios personajes luciendo lujosos atavíos consistentes en cascos de cabezas de águila, narigueras, penachos, pectorales, etc. Esta festividad probablemente es la de Tepeilhuitl, en honor de Ome Tochtli, pues Villagra describe a una mujer “sentada frente a una gran vasija de la cual saca algo con una cuchara y en un plato o jícara lo ofrece a un personaje que lo recibe en la mano. Más abajo está otro individuo que tiene en la mano una especie de vasija. Frente a él hay un conejo que, como es sabido, es el símbolo del pulque. Es posible que estas escenas se refieran a las libaciones que hacían en sus múltiples ceremonias”.

El autor asegura que esta pintura “es la primera tolteca que se conoce y la primera prehispánica ejecutada directamente sobre la roca. . .”; a esto debo agregar que para el tema que nos ocupa, esa pintura es de gran interés porque en ella el lugar central lo ocupan deidades del maguey y del pulque. Según la opinión del arqueólogo Carlos Hernández Reyes, las pinturas corresponden al Horizonte Postclásico Temprano, entre 900 y 1200 d.C.

La etnóloga Yólotl González Torres en su libro *El culto a los astros entre los mexicas*, página 94, escribe:

La bebida embriagante produce en quien la bebe un estado paradisíaco. Por ello, en muchos pueblos sólo un grupo selecto de la comunidad lo podía ingerir. Recordemos que, según dicen los cronistas, los efectos de la bebida debieron adjudicarse a una fuerza superior centrada en la luna, misma que influía sobre la vegetación y



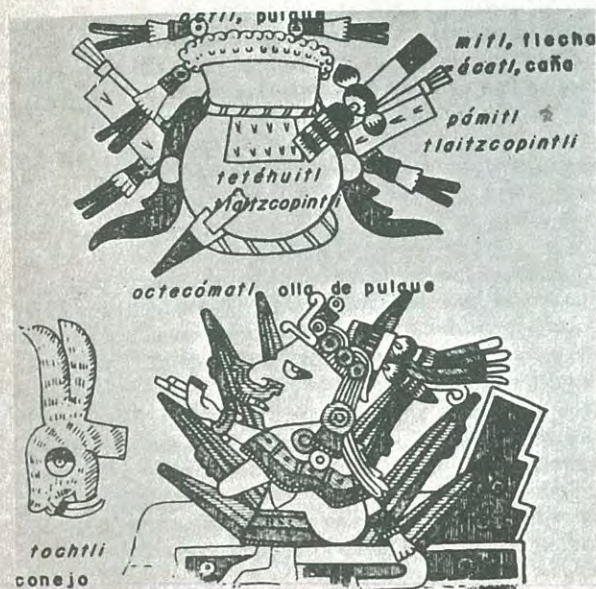
*“¡Sabroso, blanco licor,
que quitas todas las penas,
las propias y las ajenas,
no me niegues tu sabor!”*



*“¡Me importa madre que me
retrates. . . nomás me echo ésta
pa'entrar en calor. . .!”*



Mayahuel, la diosa del maguey, amamantando a un pez. (Códice Borgia. lám. 16)



La olla del pulque; el Conejo, deidad del pulque y Mayahuel, diosa del maguey. (Códice Borgia. lám. 12)

el agua. La mente mágica de los indígenas mexicanos debió asombrarse al comprobar que cada maguey se convertía en la fuente maravillosa de donde surgió líquido cuya mayor o menor afluencia dependía de las fases de la luna; después, la transformación que implicaba un ciclo y cuyas etapas también estaban asociadas a las fases lunares.

Todavía en la actualidad el maguey es castrado cuando la luna está en creciente, nunca en menguante, y el aumento o disminución de la afluencia del líquido puede ser notado perfectamente según las fases de la luna.

Debe recordarse aquí que la luna está íntimamente relacionada con el conejo y probablemente también con el matriarcado, y que el conejo a su vez está en relación con la fertilidad, características del género femenino, además con la embriaguez, que abarca a ambos géneros. Asimismo, junto con Ozomatli, el mono, dios de la alegría, el conejo también representa la euforia que se produce en el género humano cuando hay abundancia de comida y bebida. Esta alegría se manifiesta por la ingestión de bebidas alcohólicas, sobre todo cuando hay abundancia de subsistencias.

Mas creo que particularmente nuestro país, tal como aparece después del injusto despojo arbitrariamente sufrido, a mediados del siglo pasado, afecta la forma del Cuerno de la Abundancia, y así, si hay abundancia, puesto que nuestro país afecta dicha forma, tiene que haber euforia. Pero resulta que muchas veces debido a diversas circunstancias, no hay tal abundancia, y que, por la sequía u otras causas, se pierden cosechas y ganado. Es entonces cuando recordamos que con las vetas auríferas de California, y sus magníficas tierras para la plantación de viñedos y cítricos, así como con los mantos petrolíferos de Texas, nuestros inefables vecinos del Norte se llevaron la abundancia y nos dejaron el cuerno.

A cambio de ello, "pochamente" adoptamos cada vez mayor número de palabras y frases raras como "oquey", la cual en forma rápida y eficaz está tomando carta de naturalización en nuestro idioma, casi en todos los sectores sociales, desde que contamos a raudales con especialistas en "mercadotecnia", "directores ejecutivos" y "secretarias ejecutivas bilingües"; tal frase, por ejemplo, lo mismo la emplean los peones de albañil que algunos locutores de radio y televisión a pesar de que tienen mayor obligación de hablar bien el idioma castellano. Pero

en fin, mucho ganamos con tener todavía sentido de buen humor, porque, como decía nuestro valor universal, don Alfonso Reyes, el reírnos de nosotros mismos es indicio de buena salud.

Una hermosa leyenda narra que un sacerdote de nombre Mexihtli, guió a su pueblo, la tribu Mexica, la última de las tribus nahuatlacas, en busca del sitio prometido para sentar sus reales, y cuyo signo habría de ser un nopal, sobre el cual estaría posada un águila devorando una serpiente.

Sahagún dice que "cuando vinieron los mexicanos a estas partes, traían un caudillo y señor que se llamaba Mecitli, al cual luego después que nació le llamaron citli, liebre, y porque en lugar de cuna lo criaron en una penca grande de maguey, de ahí en adelante llamóse Mecitli, como quien dice hombre criado en aquella penca de maguey".

Tiempo después la palabra Mecitli se transformó en Mexihtli, "ombligo de maguey" y posteriormente el personaje fue divinizado y llamado Huitzilopochtli, deidad que cambia el nombre de azteca por el de mexhica, es decir, la Tribu o Pueblo de Mexihtli. Es importante recordar el nombre anterior porque de ahí nos viene el gentilicio de mexicanos.

Otra leyenda indica que el personaje que guió al pueblo Mexihca también se llamaba Tenoch o Tenochtli (de *Tetl*, piedra; *nochtli*, nopal ó tuna), y así, de esta manera, la ciudad que funda ese pueblo se llamó Mexhico-Tenochtitlan.

Aparte de haber una razón de índole lingüística, esta leyenda nos obliga a continuar escribiendo la palabra México y sus derivados, con "x".

Como sabemos, al antiguo Mexihtli, Huitzilopochtli, su pueblo le tributó culto con gran cantidad de personas sacrificadas en su honor. Está representado por el águila que devora corazones humanos, en este caso las rojas tunas del nopal. Hoy día, y en forma de enhiesto quiote de maguey, saliendo del ombligo de la oquedad que otorga el aguamiel, aún sigue pagando su enorme deuda de corazones, obsequiándonos con su sangre representada por la miel de maguey, el aguamiel y el pulque. Su cuerpo que es el de maguey, concede grandes bienes, como por ejemplo: el meyolote (de *Metl*, maguey; *Yólotl*, corazón), que se corta y se saca al castrar la planta para ser explotada, y al cual los campesinos llaman "huevos de maguey", y cocido, guisado y condimentado constituye un riquísimo platillo; y su espíritu, nostálgico, melancólico, amarillento, representado por la florescencia del

extremo superior del quiote, de color amarillo, guisado correctamente ofrece un platillo de exquisito sabor llamado "gualumbo".

Del gualumbo o los gualumbos, secos, propiamente el fruto, se extraen las semillas que sirven para reproducir la planta en almácigo; pudiendo también reproducirla mediante los hijuelos que echa a su derredor, llamados *mecuates* (de *Metl*, maguey; *Coatl*, gemelos).

En algunos ranchos pulqueros los "huevos del maguey" no se cocinan, sino que son guardados para llevar la cuenta de cuántos magueyes se han castrado y habrán de explotarse.

Por otra parte, hay ocasiones que el quiote adquiere la apariencia de un falo, lo que sugiere el culto fálico del pueblo mexihca al dios solar Huitzilopochtli, ser creador masculino. Pero al mismo tiempo la deidad del maguey está relacionada con la diosa Mayahuel, que inclusive amamanta a la humanidad con pulque; es así como se da en esta maravillosa y admirable planta, la dualidad indígena, personificada en Huitzilopochtli, el hombre, y en Mayahuel, la mujer. Esta característica se encuentra en muchos aspectos, como por ejemplo, los cantos indígenas, en los que se admira el bien timbrado falsete: voz feminoide agudizada por la voz gruesa masculina.

Con relación a las deidades prehispánicas del maguey debe recordarse lo escrito por Fray Juan de Torquemada en su obra *Monarquía indiana* (T. II, libro IX, cap. VI, p. 179):

De otras dignidades, que tuvieron esas gentes idólatras. Otro sátrapa o sacerdote había de muy grande autoridad, llamado Ometochtli, el cual presidía a cuatrocientos sacerdotes, que se llamaban Centzontotochtin, eran del servicio y templo del dios del pulque, que se llamaba Tezcatzóncatl, como decir el dios Baco; no eran más los sacerdotes de Baal, a los cuales mató el profeta Elías, por falsos y mentirosos; porque jamás deja el demonio de tener ministros en cantidad, y abundancia, que le sirvan, como aquel que fácilmente los engaña con incitaciones que les hace y casos de libertad que los disimula.

El arqueólogo José García Payón, en su trabajo *Los enigmas de El Tajín: Chacmol en la apoteosis del pulque*, al estudiar el Juego de Pelota de ese lugar veracruzano, escribe:

En colaboración con el arqueólogo Enrique Juan Palacios, el autor estudió las esculturas denominadas por Augusto Le Plangeon, Chacmol, garra roja y, por extensión, tigre rojo. Ambos concluimos

que en las esculturas se representaba al Dionisio o Baco mexicano (Lizardi Ramos, César, 1938; Palacios, Enrique Juan, 1940). Me referiré a las representaciones de Chacmol encontradas en El Tajín y a su interpretación.

En el interior del templo (en El Tajín) se advierte la presencia de agua o líquido, y encima de este elemento, con la mitad del cuerpo salido del templo, está un personaje en decúbito dorsal, con las piernas flexionadas como las estatuas de Chacmol, con ajorcas en los tobillos. Lleva el nudo del máxtlatl por encima de cuatro fajas anchas rígidas que le ciñen el cuerpo; su cara es la de un viejo, lleva bigotera, cabello largo, un tocado de algodón trenzado y collar. De su boca sale una voluta en forma de "S", lo que demuestra que está vivo y habla, o bien, ya muerto, transmite sus beneficios.

De pie, sobre la plataforma del templo, en la sección delantera, se halla otro personaje que sostiene una olla con el brazo derecho y, con el izquierdo extendido, señala con el índice el Chacmol a dos personajes sentados sobre el techo del templo, con las piernas cruzadas al modo oriental.

El primero tiene un colmillo en la comisura de la boca y el símbolo del rayo, en la mano derecha; un báculo, en la izquierda. La estola que cuelga del mismo brazo lo identifica como Tláloc. El segundo lleva el ehecacózcatl en el pecho, que es la representación de Quetzalcóatl.

A la izquierda. . . hay seis magueyes en diferentes etapas de desarrollo, la última con el quiote. En el templo, metido en el agua, un personaje, en medio cuerpo, sobresale del agua con los brazos cruzados; lleva en la cabeza un yelmo en forma de pez, de cuya boca asoma la cara. En la plataforma del templo un personaje —en cuclillas y las piernas abiertas— tiene un colmillo en la comisura, que lo identifica como el dios de las aguas, Tláloc; de su boca sale una voluta indicadora de que habla el pez humanizado, que en el agua liba el pulque de un acocote decorado sostenido por el dios de las aguas. Con ambas manos, el dios sujeta en forma vertical un báculo con puño angular; la extremidad inferior del báculo atraviesa un objeto conectado al acocote.

Adelante de Quetzalcóatl y arriba del Tláloc, aparece tendido un conejo humanizado, con las piernas abiertas, y un ojo estilizado. En la mano derecha sostiene una culebra similar a la de Quetzalcóatl.

Acerca de esta escena, adelante veremos lo que dice el arqueólogo H. David Tuggle, quien opina diferentemente de lo dicho por García Payón, y luego nos da una serie de interesantes datos acerca de las deidades del pulque. Mientras tanto, continuaremos con García Payón, quien dice:

De todos estos datos se desprende que. . . los dos conejos laterales representan a Ome Tochtli. El dios y el día de la fiesta del pulque también aparecen en los frisos de una de las fachadas del santuario de la Pirámide de los Nichos. Los magueyes, . . . por su importancia, están representados en diferentes etapas de desarrollo. De ellos se extraía la divina bebida y el líquido, es el divino teotli (de Teotl, dios; Octli, vino, el vino de los dioses). El personaje que está de pie con la olla, es Ixtlilton delante de su templo, llamado también Tlaltetecuin por Sahagún (T.I. pp. 31 y 71), que tenía el encargo de cuidar el tinacal y repartir el pulque. El personaje recostado en el templo, en la parte sobre el líquido, es el dios del pulque, Chacmol.

— Pero todavía disponemos de mayores datos. En las exploraciones efectuadas durante 1961-1962 en el Juego de Pelota Sur. . . encontré . . . bajorrelieves (que) representan un personaje con el cuerpo desdoblado, con las caras en los vértices. La cara o máscara, bastante completa, tiene ojos redondos y profundos; orejeras circulares con un gancho superior y boca bien delineada de la cual pende una lengua bífida.

El personaje desdoblado está en postura de Chacmol. No contamos con muchos datos sobre la historia y la mitología de los huastecos. Según Fray Bernardino de Sahagún —la mayor autoridad en los asuntos de los antiguos pueblos de México—, en la época de los Olmecas, Uixtuti, después de que se descubrió el pulque en la montaña llamada por ese motivo Popocanaltépetl (sic) —"montaña de espuma"—, los inventores prepararon ahí una fiesta. Fueron invitados los ancianos, ante los cuales se colocaron cuatro copas del nuevo vino. Se consideró necesario servir esta cantidad para divulgar la bondad de la bebida recién descubierta, que contribuiría a la alegría de la fiesta, sin llegar a producir atentados a la dignidad de los presentes.

Sin embargo, un jefe de nombre Cuestécatl, apeteció tanto la bebida, que bebió una quinta copa. Ésta provocó en su ánimo tal en-

tusiasmo y alegría que, sin miramientos a los invitados, se despojó del máxtlatl, su único vestido, y se comportó de tal manera poco decorosa. Al recobrar su estado normal sintió vergüenza y huyó con los de su propio idioma a la región del Pánuco donde se establecieron. Su nombre es semejante al de su caudillo: cueztecas y entre los aztecas se utilizó como despectivo para designar a los huastecas. Esto queda demostrado en las palabras de Sahagún, "que es inhábil, tosco" Cuextécatl, palabra tomada del nombre de su señor, quien bebió mucho vino. "Así por injurio y como alocado, le llamaban Cuextécatl" (Sahagún, T. III, Libro X, pp. 134-135; 143-144).

Decíamos párrafos atrás que uno de los nombres despectivos para designar al borracho y a la borrachera es la palabra "cuete", la cual, según se ve, proviene de la voz *Cuextécatls*. Vimos además que tanto Sahagún, cuando describe a los diversos borrachos, como García Payón, están de acuerdo al señalar que al quedar el beodo medio inconsciente, pierde la vergüenza y se desnuda sin importarle estar delante de otras personas. Es por esto que yo considero a la bebida como el peor enemigo del hombre, no por el daño que provoca en el estómago, el hígado, los riñones o algún otro órgano, sino por el ridículo que se hace en estado de ebriedad. Las enfermedades pueden curarse; el ridículo que se hace estando borracho no se borra; como dice un amigo muy dicharachero, "¡ni con jabón de la Puebla, ni con perros de buena raza!"

Es interesante también la leyenda publicada en el Informe del Territorio Huasteca, fechado en 1579, que dice: Tezcatzóncatl fue muerto y revivido por Tezcatlipoca, por cuyo acto el borracho duerme y se volvió inofensivo para el futuro de los hombres. Dijeron que el ídolo Tezcatlipoca mató al dios del pulque con su consentimiento y concurrencia dado que de esta manera, toda persona bebiendo vino debe morir; pero que la muerte de este Ometochtli fue solamente el sueño de un borracho que después se recuperó y quedaba flamante y bien (Gabriel de Chávez, 1579).

Según este informe transcrito por García Payón, en tales leyendas interviene *Tezcatlipoca*, lo que recuerda otra narración en la que este personaje emborracha con pulque a *Quetzalcóatl*, haciéndolo quedar en ridículo ante su pueblo.

Por otra parte (continúa García Payón), los habitantes de El Tajín y los huastecos tenían íntima relación, como lo demuestra el persona-

je o deidad que está en uno de los fustes de las columnas de El Tajín. Es natural que ahí se representaran ambos personajes, de donde fue tomado por los toltecas y llevado a Chichén Itzá y a Tula. . . Así queda demostrado que el Chacmol representa una de las fases de la deidad del pulque. Arriba de ambas figuras está el Ometochtli, representado por las cabezas estilizadas de dos conejos. Esta dualidad de muerte y vida, con cara descarnada (¿?) y lengua bífida, se relaciona con Venus en sus dos fases. La estrella muere cada día; la mata el sol, después de resplandecer en el cielo de la mañana. Como estrella vespertina vence al sol cuando empiezan las tinieblas.

En relación con las figuras, el conjunto de datos demuestra que el representante de los seres acuáticos —la religión indígena es naturalista y se representa con animales humanizados— de los peces dependiente del dios del agua, sube a la superficie para recibir de Tláloc el teoctli, la bebida divina; y el conejo que, tal como aparece en los códices y otras fuentes, a veces simboliza a la Luna, como a los dioses lunares y del pulque. En este caso, lleva en el tronco del cuerpo una representación abstracta y simbólica de la Luna. . . es símbolo de ambas deidades, de la Luna, por el adorno del cuerpo; de los Centzon-Totochtin, los cuatrocientos e innumerables dioses del pulque. Todos los personajes representados llevan ajorca, brazaletes, orejeras, tocados y en algunos casos, sandalias, según estén sentados o de pie.

Respecto a la alegría ritual del pez que liba el teoctli, es conveniente mencionar las representaciones pictóricas de la diosa Mayahuel en el folio 16 del Códice Borgia, y en la página 8 del Códice Borbónico, como personificación del maguey divinizado. En esta última forma aparece con su busto que emerge de la planta del maguey; de la cabeza brota el quíote. Según Séler en su estudio del Códice Fejervary Mayer, la diosa se parece a Tlazoltéotl, con la diferencia de que su cara es blanca. Lleva el yacameztli de los dioses del pulque (nariguera en forma de media luna; de yácatl, nariz y metztli, luna), un quechquémetl y cueitl (respectivamente, prendas de vestir el tronco y la falda de enredo), con representaciones de líquido, es decir aguamiel o "leche de Mayahuel" y amamanta a un pez.

Otra figura relacionada con esta alegoría, se encuentra en la página 40 del Códice Vaticano B: Aparece el maguey con doble tallo del

quiote. El corazón está formado por el yacameztli o media luna de los dioses del pulque que representa la concavidad de donde se extrae el aguamiel. En el corazón se halla un pez que liba el tlachique.

Con estos datos y con los que aporta la figura de Mayahuel en la página 28 del Códice Fejervary-Mayer, donde aparece la deidad, es decir el maguey humanizado que amamanta a un niño o sea la humanidad, concluimos que el tlachique o aguamiel y el teotli desempeñaron en la vida material, espiritual y en los conceptos mágicos de los pueblos indígenas de la Mesa Central, un papel mucho más importante que el asignado en la historia de la religión del México antiguo, pues el teotli (licor divino) o teometl (maguey divino) eran el intoxicante ritual y, junto con el tlachique o leche de Mayahuel, las bebidas sagradas que debían tomar todos los seres vivos, en especial los guerreros valientes y los dioses, tal como aparece en la página 25 del Códice Vindobonensis.

Los elementos en ambos tableros están cubiertos en la parte superior por un friso que abarca toda su longitud. En el centro hay un hermoso mascarón que recuerda el de la Comedia de los griegos y, de cierta manera, a la cara central de la Piedra del Sol.

El mascarón ríe a carcajadas, tiene la boca abierta con la lengua de fuera; la nariz achatada y bigotera; en las orejas, unos aretes verticales con ganchos de epcololli, con un adorno flexible y descendiente remata en un amarre y termina en punta. Porta además un collar de cuentas de cuatro sartas y, a ambos lados de la cara, sobre los hombros, unos mechones de pelo largo. En la frente parece llevar una corona con adornos de pequeñas herraduras invertidas (vértebras simbólicas). En el centro y en las extremos de la corona, hay un tonallo o roldana y arriba de la nariz, un rosetón de siete pétalos. El cuerpo está desdoblado en forma horizontal; pero completo. El personaje no está recostado sino en actitud de baile con una rodilla flexionada; la derecha o la izquierda, según el caso, y efectúa los movimientos de baile en el jeroglífico del día —tablero Sur— y en el de la noche —tablero Norte—. Esto se demuestra por los ojos de las máscaras. En la del día se ve el iris; en la de la muerte, los ojos son profundos y oscuros. En ambos casos lleva una estola enrollada, con elegancia, en el brazo, que se desprende de la parte posterior de la cintura y cae con el movimiento producido por el baile. Lleva un hermoso máxtlatl cuadrículado con un punto central. En esta alego-

eran. . . agujas de maguey. . Debe notarse que tal interpretación no está en realidad en conflicto con el análisis general que García Payón ha presentado, sino que tiende a realizarlo.

En el panel de El Tajín, la presencia del maguey en crecimiento es un medio dramático de expresar el vínculo de la ceremonia del sangrado con la fertilidad. La asociación del maguey (o pulque), el sacrificio, y la fertilidad se repite en otros ejemplos del arte de El Tajín. Un fragmento de la escena en una columna (Fig. 38 del artículo en cuestión) presenta una ceremonia del pulque teniendo lugar bajo un techo de paja. Dos magueyes y un recipiente de pulque derramado son los principales detalles de la escena, la mayor parte de la cual ha desaparecido. Esta ceremonia es una sección de una escena mayor (incluyendo un individuo llamado "13 Conejos") que muestra la captura de víctimas para sacrificar. El sacrificio se lleva a cabo en otra escena. . . Una sección de otro evento mostrada en el arte de la Pirámide de las Columnas se ve en la figura 39: A la izquierda hay un sacerdote (¿sacerdote—, jugador de pelota?) que está echando semen sobre un maguey, y a la derecha hay una figura teniendo en una mano un marcador de cancha de pelota, y en la otra una mano cercenada. La escena total de donde se ha tomado esto representa un sacrificio humano siendo ejecutado en el escenario del campo de pelota. Así cada una de las escenas de El Tajín muestra con fuerza la relación entre el maguey, el sacrificio y la fertilidad.

En la cuarta página del Códice Borgia aparece una referencia al pulque y al sangrado, en la cual un jarro y un plato de pulque, así identificados por Séler, aparecen con una mano sosteniendo un punzón de hueso, uno de los instrumentos usados para sacar sangre. Encontramos flores, simbolizando sangre, el punzón y jarro de pulque está atravesado por una flecha, sale sangre de detrás del jarro. (Séler 1902-3; 42, 153). En la hoja ocho del Códice Laud (Nowontny 1961, pl. 50, A) Mayahuel, la diosa del maguey, tiene instrumentos para sacar sangre en una mano y en la otra, ella equilibra un plato de sangre o líquido precioso. La espina de la planta del maguey se usó para sacar sangre.

Otra asociación de la sangre con el pulque es presentada por Acosta Saignes (1950:36) en un análisis del complejo de sacrificio de sangre en el Nuevo Mundo. Él sugiere que en Sudamérica una

ría, los constructores de El Tajín representaron la vida bajo la importancia tribal de su divina bebida, cuyos efectos eufóricos producen la risa en el personaje principal. El sol diurno y el sol nocturno aparecen en el friso superior, dedicado al Cosmos.

Es el primer caso encontrado en las culturas clásicas mesoamericanas de una representación alegórica de la deidad del pulque en un tlachtli (juego de pelota).

Como dato complementario y curioso, en relación a las semejanzas culturales de los pueblos, tanto los griegos como los huastecos y los totonacas clásicos, tuvieron deidades báquicas en sus juegos.

Adelante veremos cómo aún, en relación con la bebida, en nuestro caso se conservan juegos de habilidad muy típicos de las pulquerías, como el de la masita, la rayuela, etc., en donde los jugadores tienen que mostrar su puntería en el tiro al blanco.

En Grecia (termina diciendo García Payón) los juegos escénicos, atléticos, hípicas y teatrales nacieron del culto rendido a Dionisio, cuyo origen arranca de las fiestas campestres de la vendimia.

García Payón se apoya en los siguientes datos bibliográficos: Gabriel de Chávez: "Relación de la Provincia de Metztitlán hecha por Gabriel de Chávez, Alcalde Mayor de esta Provincia, por S.M., de orden del virrey de Nueva España, 1579", publicados en Torres de Mendoza, Luis: *Colectión de Documentos Inéditos relativos al descubrimiento. Conquista*. . . Madrid, vol. 4, pp. 530-555.

Enrique Juan Palacios. "El simbolismo del Chacmol. Su interpretación." *Rev. Mex. de Estudios Antropológicos*, T. IV. Núms. 1 y 2. México, 1940.

César Lizardi Ramos. "El Dionisio Americano". *Revista de Revistas*, 1457. México, 24 de abril de 1938.

En contraposición de lo aseverado por García Payón, el arqueólogo H. David Tuggle, en su artículo "El significado del sangrado en Mesoamérica: La evidencia de El Tajín", escribe lo siguiente:

A diferencia de García Payón yo sugiero que no es pulque lo que Tláloc, un dios de la lluvia, le esté dando a la figura con el casco del pez. —En cambio Tláloc está preformando una ceremonia de auto-sacrificio, y es su sangre lo que bebe el ser en el agua. Tláloc efectúa el sangrado atravesándose el pene con un estilete, lo que García Payón ha interpretado como una acocote (o calabaza) yo creo que es la sangre en flujo. Los instrumentos que se usaban para sacar sangre

parte de este complejo es beber sangre, mientras en Mesoamérica esto se sustituye por beber pulque.

El tema del pez bebiendo asociado al maguey se encuentra por lo menos en dos codicilos. En la hoja cuarenta de la sección Tonalámatl del Códice Vaticanus B se presenta una planta de maguey dentro del cual hay un pez chupando el corazón de la planta. Esto es una obvia referencia al flujo del líquido del maguey, el origen del pulque. Los magueyes de El Tajín son representados con círculos o medios círculos en sus bases. Esto puede representar el apozamiento del líquido dentro de la planta.

La hoja dieciséis del Códice Borgia sección Tonalámatl, corresponde a la hoja cuarenta del Vaticanus B, pero en lugar de mostrar un pez bebiendo dentro de un maguey, representa un pez amantando en los senos de la diosa del maguey, Mayahuel (Fig. 42). En el panel de El Tajín el hombre con casco de pez recibe sangre, no pulque, del penitente Tláloc.

Tláloc como dios del agua es mostrado algunas veces con peces (Códice Borgia, hoja catorce), y la relación con el pulque se hace completa cuando Séler indica que la combinación silábica para formar Tláloc (tlalli y octli, "pulque de la tierra") se usa para sugerir la presencia de este dios en una escena del Códice de fertilidad y crecimiento (Séler 1902-3: 230).

Adelante veremos cómo Yudó, dios del agua de los otomíes del Valle del Mezquital, también lo es del pulque. En el caso de El Tajín, zona con tierras fértiles, los autores señalados indican que las figuras que describen están en íntima relación con la fertilidad; en el caso del Valle del Mezquital, cuya porción sin regar es árida, la relación de Yudó como dios del agua y del pulque, bien podría no interpretarse en relación con la fertilidad, aunque sí como la expresión del deseo de fertilidad.

Las plantas del maguey en crecimiento y el conejo (sigue diciendo Tuggle), como símbolo de los 400 dioses del pulque, están presentes en esta escena como referencias a la fertilidad. ¿Por qué se muestra el maguey en lugar del maíz, la "vara de la vida" del Nuevo Mundo? Parte de la respuesta ha sido mostrada en la identificación del pulque, el producto del maguey, con el agua y la sangre, los líquidos de la vida. Es evidente en la sugerencia de Sahagún, la respuesta de que los dioses del pulque eran también dioses de la cosecha entre los aztecas. Beber pulque estaba íntimamente li-

gado con el final de la cosecha, y el estado mismo de borrachera estaba relacionado con la muerte y la renovación de la vida, como en relación del asesinato del Ometochtli por Tezcatlipoca, donde su muerte "fue sólo como el sueño de un borracho que después se recuperó y otra vez estuvo fresco y bien" (Séler 1902-3, 1967).

Esta idea se completa con el hecho de que Mayahuel era no solamente una diosa del maguey, sino también una diosa de la fertilidad, que poseía cuatrocientos (o innumerables) senos, y que era la madre de los cuatrocientos dioses del pulque, el conejo. Mayahuel era también la diosa que presidía sobre el día azteca del "conejo" o tochtli.

"Parece haber bastantes paralelos para permitir la conclusión de que los aztecas y los sacerdotes de El Tajín tenían en común el centro de la idea de que el éxito del maguey era representativo del éxito de todas las cosechas.

En efecto, no puede haber cosecha si no hay tierra, y como el maguey detiene la tierra con sus raíces para evitar su erosión, resulta ser, pues, el más importante de los bienes obtenidos por el campesino mexicano.

Taggle continúa, diciendo que "La escena del Gran Campo de Pelota de El Tajín es muy complicada en su simbología, pero ciertamente conecta todos los elementos de un complejo sangre-agua-pulque. Tláloc ofrece su sangre en el sacrificio a los seres representativos del agua de la tierra, los que beben en recepción ceremonial de lluvia y vida. Al recibir estos seres el precioso líquido, el agua de la tierra es así renovada y el maguey prospera. Y como hay magueyes, es decir, pulque, hay cosecha en general, y así hay vida".

pero el significado de la escena no termina aquí. Los dioses del pulque no eran solamente dioses de la cosecha, o beneficencia, sino que también podían traer destrucción a la humanidad; eran dioses de malevolencia que trabajaban a través de individuos que caían bajo su influencia al emborracharse. Entre los aztecas, el hombre que cometía crímenes estando borracho era parcialmente perdonado, porque eran los dioses del pulque los que eran responsables (Sahagún, 1932, 48).

En relación con el maguey y el pulque, además de las figuras de los Códices que García Payón cita, vemos también en el Códice Borgia, las siguientes:

En las láminas 5 y 6, el *Netetequixtli*, el autosacrificio hecho con púas de maguey; en la lámina 7, la deidad del maguey, cuyo tocado es un quiote florido; en la lámina 8 aparece *Xochipilli*, dios de las flores, la danza, el canto, la música, el amor y los juegos (de *Xóchitl*, flor; *Pilli*, hijo o príncipe), como dios del pulque, sentado en un *icpalli* (banquito o silla pequeña, de donde proviene la palabra "equipal" con la que en Jalisco se designa una determinada clase de silla). El personaje está tocado con un quiote florido. En la lámina 12 está la diosa *Mayahuel* y se ven también la olla del pulque, *Octotecómatl* (de *Octli*, pulque; *Tecómatl* vasija o tecomate), y el conejo (tochtli), que es deidad de la bebida. En la lámina 13 se ve a *Patécatl*, dios del pulque y esposo de *Mayahuel*, sentado en un *Icpalli* y luciendo la nariguera de media luna, símbolo de las deidades del pulque. En la lámina 15 hay una figura cuya explicación en la página frontera dice: "Dios de las serpientes ¿o del pulque?" En la lámina 45 se repite la figura de la olla del pulque.

La relación de las serpientes con el pulque quizá pueda explicarse por la conexión con la tierra, pues la bebida también es llamada pulque de la tierra, y la serpiente, junto con el nopal, en nuestro Escudo Nacional representa a la tierra, mientras al águila representa al sol.⁸

Adelante haremos mención de unos jarritos especiales, actuales, para tomar el pulque, no precisamente bebiéndolo sino chupándolo por la boca de una serpiente de barro que también forma parte del jarro.

El arqueólogo Eduardo Matos Moctezuma, en su libro *Muerte a filo de obsidiana. Los nahuas frente a la muerte*, p. 31, escribe que en "... la lámina 13 del Códice Borgia se ve a Mictlantecuhtli (de Mictlan, el lugar de los muertos; tecuhtli, el Señor) sentado junto a Ehecatl-Quetzalcóatl, los dioses de la vida y de la muerte en la región celeste, según la interpretación de Séler de esta lámina. Es importante hacer ver. ... la estrecha relación de estos dos conceptos formando la unidad vida-muerte. En este mismo código también se encuentra el numen del pulque convertido en dios de la muerte: lámina 16."

La aseveración de Matos Moctezuma confirma lo dicho por García Payón en relación con el personaje del mascarón que ríe a carcajadas y cuyo desdoblado cuerpo representa a la vida y a la muerte.

⁸ Carrera Stampa, Manuel. *El Escudo Nacional*.

Por otra parte, es curioso ver que según la interpretación de Matos Moctezuma, el pulque es dios de la muerte, pero también es dios de la vida.

Según el etnólogo Alain Ichón, autor del libro *La religión de los totonacas de la Sierra*, los habitantes de la Sierra Madre Oriental, distribuidos en partes de Veracruz, Puebla e Hidalgo, mantienen hoy un sincretismo religioso aparentemente apartado de sus antiguas deidades, aunque en realidad las siguen venerando, con un nombre diferente, por lo regular en castellano y que coincide con el de algún santo del culto católico. Sin embargo, adentrándonos más, en las narraciones que el citado autor ha recogido de sus informantes se entrevén ideas y conceptos muy antiguos. En cuanto a las bebidas dice lo siguiente:

La ofrenda líquida por excelencia es el alcohol de caña: refino. . . La creencia atribuye la invención del refino al Diablo, señor de la caña de azúcar y del trapiche. El empleo ritual del refino corresponde al del pulque entre los antiguos Nahuas; los Totonacas llaman pulque de caña a una bebida preparada con jugo de caña no fermentado mezclado con la sangre de los animales sacrificados. Habrá que distinguir los empleos del refino: como ofrenda; como elemento purificador; como medicamento; también como agente de la ebriedad ritual. . . La ofrenda del refino se hace siempre en dos formas simultáneas: una parte del alcohol. . . es regada en el suelo, en cruz, como ofrenda a la Tierra, o al Fuego, cuando la libación se hace en torno al fuego doméstico, o en torno al incensario.

Nadie tiene derecho a beber su pulque sin regar antes un poco a la orilla del hogar, escribe Sahagún. Hay que tener presente esta costumbre cuando se asiste a una ceremonia: no cumplir con ese gesto ritual sería mal visto. . . El refino es una panacea: se le bebe, puro o curado con sangre; se le emplea en masajes, para lustrar, para aspersar; rociado con la boca contra los aires. . . Fuera del refino que cuesta caro, toda otra bebida, alcoholizada o no, puede ser agradable a los dioses: cerveza, limonada. . . El tepache es jugo de caña fermentado. . . juega con el refino un papel muy importante en las ceremonias de purificación. . . El tepache es cercano al balche, bebida ritual de los Mayas, de miel fermentada y de corteza del árbol balche (Ichón: pp. 244 y 245).

Todavía en la actualidad se observa que tanto en el campo como en

las pulquerías, los bebedores tiran, de un golpe seco, un poco de pulque al suelo, procurando que se extienda en cierta forma, acción a la que llaman "hacer el alacrán".

Esta costumbre de regar el suelo con alcohol o con pulque la he visto también entre los otomíes de Alfajayucan, Hgo., en la ceremonia del "combate", nombre que se da a la repartición de la cosecha entre el propietario de la tierra y el "mediero".

El nombre de "combate" nació de un juego que con esta idea llevaban a cabo los hijos del propietario, del mediero o de los peones, arrojándose pequeñas mazorcas de maíz, no con el propósito de golpearse, sino de que éstas pegaran en el aire una contra otra, de modo que los granos cayeran al suelo como símbolo de dar de comer a la Tierra.

Antes de ello se regaban el alcohol o el pulque sobre la tierra, haciendo con la bebida una cruz de partes iguales. Respecto al rociado de alcohol con la boca, descrito por Ichón, entre los totonacas se hace contra los aires; entre los otomíes de Alfajayucan se usa para curar a los niños enfermos de espanto (producido por el mal de aire), rociándoles un poco sobre la espalda desnuda cuando están dormidos, con lo cual se obtiene una sorpresa tremenda para el niño; para calmarlo se le da a tomar un cocimiento de flor de tila con un poco de "espíritus", que es una infusión de toronjil en alcohol, de muy agradable sabor.

Entre los zapotecas del Istmo de Tehuantepec se efectúa una ceremonia similar al celebrar un matrimonio, llamada "Medio Xiga". Al iniciarse ésta se riega mezcal o anisete sobre el suelo, haciendo una cruz de partes iguales. Tiene el mismo significado de dar de beber a la tierra.⁹

Con relación a la creencia de los totonacas descrita por Ichón, de que el refino es invención del Diablo, señor de la caña de azúcar y del trapiche, recordemos que nuestros antiguos mexicanos sólo elaboraron y gustaron bebidas fermentadas como el pulque, el tepache, el charape, el colonche, etc., y no destiladas, puesto que desconocían el trapiche para moler la caña, así como el alambique para destilar la bebida, rasgos culturales éstos traídos posteriormente por los invasores hispanos.

⁹ En mi artículo "El siempre fresco y bello tema de la Navidad", publicado en el periódico Radar, de Ciudad Sahagún, Mpio. de Tepeapulco, Hgo., hablo de las ceremonias otomí y zapoteca relativa al "combate" y al "Medio Xiga", donde en ambos ritos se riega pulque y mezcal sobre el suelo, haciendo con ambas bebidas la señal de la cruz.

Asimismo recordemos que desde la escuela primaria se nos enseña que, debido al espíritu religioso y las supersticiones del pueblo mexihca, con Moctezuma Xocoyotzin a la cabeza, nuestros antecesores creyeron ver "dioses" en los españoles recién llegados a playas mexicanas, y los llamaron teúles (*Teotl*, dios). Aquí cabe preguntar si los totonacas que describe Ichón los siguen considerando como el "Diablo", conforme al concepto que les fue enseñado mediante la evangelización a partir del siglo XVI, creando así el admirable sincretismo religioso que aún subsiste como una religión *suigeneris*, muy "a la mexicana", o si les queda aún el recuerdo del lugar de los Muertos o de Mictlantecuhltli, Señor de los Muertos, *Mictlán*: de *Miquiztli*, muerte, y *Tecuhltli*, señor, jefe, personaje que, según lo afirma Matos Moctezuma en su obra antes citada, representa a la muerte en la región celeste junto a Ehecatl-Quetzalcóatl, quien representa la vida.

Otra deidad superior, continúa diciendo Ichón, ocupa un lugar importante en el olimpo oriental de los Totonacas, San Juan Baustista, llamado familiarmente San Juanito. . . gran bebedor. . . de pulque de la tierra dios dce la ebriedad. (Ob. cit. p. 123).

"El Agua es nuestro padre y nuestra Madre. . . debemos gratificarla con ofrendas: alcohol. . . Este Juan, San Juan, era un gran bebedor. Su ocupación principal era la de tomar enormes tragos de refino. . . Denle una botella de refino (pp. 128, 132)."

Los totonacas de la Sierra opinan que Jesucristo, a quien llaman simplemente Jesús, fue un gran bebedor. Ichón relata una ceremonia ancestral en la que los nativos narran que invitaron a Jesús a comer: "Se sentaron a la mesa, destaparon las botellas de cerveza, de limonada, de jugos de fruta. Pero Jesús no quiere beber de aquello y pide un poco de refino (p. 99)."

Hemos dicho que varios autores llaman al pulque "vino de tierra" o "pulque de la tierra", y así también lo llama Ichón. También hemos visto que en la prehispanidad al pulque se le llamó tlaolctli (vino de la tierra) y teotcli (vino de los dioses o bebida divina), y que hoy al pulque suave, dulce, que comienza a fermentar, le seguimos nombrando *tlachique*, voz nahoá que, según don Juan Luna Cárdenas en su libro *Aztequismos en el español de México*, p. 151, procede de *tlaxiki*, "raspar el maguey", de donde proviene la voz *tlachiquero*, o sea la persona que extrae el aguamiel y raspa el maguey.

Aunque el señor Luna Cárdenas no da la etimología, observamos



Mayahuel. (Códice Borbónico)



*Netetequiztli;
acto del autosacrificio
hecho con púas de maguey.
(Códice Borgia, láms. 5 y 6.)*

el animal destinado al sacrificio



yadyoti, guerra



*Patēcatl, dios del
pulque, esposo de
Mayahuel, que descubre
la forma de mejorar el
sabor de la bebida.
(Códice Borgia, lám. 13)*



*Ixmiquililli
haz de hierba*

que la palabra *tlachique* tiene la raíz *tla*, de *tlalli*, tierra, concepto indígena maravilloso desde el punto de vista biológico, pues aunque el pulque recibía el nombre, los mexicanos intuyeron, mejor dicho supieron, que el origen de esta bebida no era celestial, sino terrestre, y que tenían que cultivar la planta que lo producía, de ahí que al pulque lo hayan nombrado tomando como origen la raíz *tla*. Mezclaron inclusive, en sus conceptos mágicos, la presencia de dioses con objetos terrestres como lo ejemplifica Tláloc (*Tlalli*, tierra; *Octli*, vino), importante personaje del panteón prehispánico, numen del agua y del pulque y, como ambos líquidos, dador de vida.

Mayahuel fue otra diosa que, aunque elevada a nivel celestial por los antiguos mexicanos, nunca se olvidó su origen terrestre; e inclusive, en determinados momentos, se le llegó a confundir con la diosa Tlazolteotl, deidad de la tierra.

El arqueólogo José Corona Núñez, en su artículo *Los dioses tarascos*, al referirse a los purépecha de Michoacán, dice que hubo una deidad protectora del pulque llamada Tharés Úpeme, quien "... tenía su asiento en Cumachén, al oeste de la laguna de Pátzcuaro, y era cojo, 'porque los dioses estándose emborrachando en el cielo lo echaron a la tierra' (Rel. pág. 240, Edic. de Mor). Era ésta una gran deidad y su cojera se asemeja a la de Tezcatlipoca. ..."

Recuerdo un canto purépecha que escuché en la región lacustre de Pátzcuaro, en noviembre de 1936, relativo al *charape*, bebida combinada de tepache con pulque, de donde procede la palabra "charapera" que se le da a un tipo de canciones michoacanas.

En aquella ocasión no le concedí importancia a ese canto, debido a que mi interés entonces, respecto a la música de los purépecha, tenía otra finalidad, la de buscar el sentimiento amoroso en los cantos indígenas de Mesoamérica; pero ahora, recordándolo, creo que sería interesante anexarlo al tema del presente trabajo, en relación con las deidades prehispánicas de las bebidas alcohólicas, máxime que el arqueólogo Corona Núñez no describe la figura del dios tarasco Tharés Úpeme, y sólo se refiere a su cojera, figura que tal vez podría tener cierta relación con el conejo, como en el caso de la Piedra de Coatlán, Mor., que describe el arqueólogo Enrique Juan Palacios.

Sin embargo, Corona Núñez, al decir que era un dios cojo y comparar su cojera con la del dios Tezcatlipoca, de quien hemos visto su relación con el pulque, nos hace recordar que este último también tiene

relación con el culto lunar y, según veremos en seguida, en la descripción de Corona Núñez, con el conejo, animal íntimamente relacionado con el pulque.

Interesado vivamente en este asunto, escribí a mi amigo Corona Núñez, quien comedida y fraternalmente desde la ciudad de Morelia, en carta fechada el 27 de abril de 1977, me contestó:

Tharés Úpeme significa el anciano engendrador (padre). Úpeni, engendrar, tiene la terminación me que significa líquido, agua, y en este caso, bebida, como el pulque. Es una deidad del Sur, donde están las bebidas y los mantenimientos, en general.

Tharés Úpeme es Tezcatlipoca por tener un pie sacrificado, y sabemos por la Relación que, con el nombre tarasco de Querenda Angápeti, tenía el pulque en el Sur, donde se embriagaba, donde tenía el vino y las mujeres. . . El sur es lugar mitológico de la lujuria, gobernado por la Diosa Madre, Tlazoltéotl, en tarasco Xarátanga.

Los dioses del vino, del pulque, los Uitznahuaque, deidades del sur, con los conejos o deidades del pulque (en tarasco, Uirauaniecha, los conejos echados), y por eso el día Dos Conejo (Ometochtli) es el nombre calendárico del dios del pulque.

Por cierto que la Luna, la Diosa Madre, es una coneja y sus hijos, son los conejos, las estrellas. En tarasco Auándaro, es el cielo, pero literalmente esta palabra significa la casa de los conejos, de las estrellas (de auani, conejo; nda, cada y ro locativo: en la casa de los conejos).

Tharés es el Tarás de que habla Sahagún, deidad de los michoacanos que les dio el nombre de "tarascos". Deidad equivalente a Mixcóatl, deidad de los chichimecas. El Padre Pedro Ponce de León, en 1569, dice: 'Huitzilopochtli (o sea) Tarás, dios de los de Mechucacán'. No es, pues, una equivocación de Sahagún tal afirmación, como lo dice el P. Garibay, ya que también Pedro Ponce dice Tarás, y por lo mismo es seguro que esta deidad fue la que dio el nombre de tarascos a los michoacanos. Huitzilopochtli y Mixcóatl equivalen a la misma deidad guerrera de los chichimecas; son el planeta Venus que nace guerreando con las estrellas.

Los Tarascos no usaron los nombres calendáricos; por lo que no hay Dos Conejo, pero sí les llaman Uirauaniecha: los conejos echados, equivalente a arrojados al sur, al ser derrotados, como estrellas por Venus".

Estos interesantes datos aclaran mis dudas y confirman mis conocimientos acerca de los dioses tarascos del pulque, Tharés Úpeme y los Uirauaniecha, los conejos.

En una ocasión el poeta Ermilo Abreu Gómez nos narraba una preciosa leyenda maya que dice cómo los dioses en el cielo arrojaban a la tierra los "puros" de tabaco enrollados que fumaban, los cuales son los bólidos o estrellas fugaces.

Ahora bien, si recordamos que hay casos de paralelismo cultural entre pueblos muy distantes unos de los otros, con mayor razón tiene que haberlos entre pueblos cercanos, como los mayas y los purépechas. En ambos casos se cree que las estrellas son arrojadas del cielo: en un pueblo en forma de conejos; en otro en forma de hojas de tabaco prendido.

Es sumamente interesante observar que dos deidades relacionadas con el maguey y el pulque, Tharés Úpeme y Mexihtli, legan sus nombres para designar gentiliciamente a dos grupos humanos, los tarascos y los mexicas, respectivamente.

En otras culturas de Mesoamérica como la mixteca, la zapoteca, la maya, etc., es seguro que también hubo deidades de las bebidas alcohólicas, aunque no precisamente del pulque, y líneas arriba he mencionado a varias de ellas, contenidas en el Códice Borgia de la región mixteco-poblana.

Al transcribir las creencias de los totonacas de la Sierra, se lee que la bebida ritual de los mayas, el *balché*, era elaborado con miel fermentada y corteza del árbol balché. En cuanto a los zapotecas tanto del Valle de Oaxaca como de la Sierra o el Istmo, se sabe que en la prehispánica elaboraron y consumieron el mezcal, hecho con jugo de maguey fermentado, y que posteriormente, ya con el conocimiento del alambique, lo consumieron también destilado.

Con relación a los otomíes, el historiador Alfredo Chavero dice que conocieron y bebieron el aguamiel y el pulque, muchísimo antes del poderío de Tula, por lo que se llegó a creer que ese grupo humano fue el descubridor del pulque.

Al estudiar etnográfica y folklóricamente a mis paisanos, los otomíes del Valle del Mezquital, Estado de Hidalgo, los interrogué acerca de sus antiguos dioses, pero en varios pueblos me aseguraron no recordarlos y sólo pude obtener una leyenda en la que aparece Yudó como dios del agua.

Es curioso observar que en una región árida, semidesértica como el Valle del Mezquital, se recuerde precisamente al dios del agua; esto me trae a la memoria el caso de la ciudad de Uxmal, en Yucatán, otro sitio también con lluvias escasas o nulas, erigido en honor del dios Chac, deidad del agua. Ambos hechos me hacen pensar en otro caso de paralelismo cultural.

La leyenda otomí del dios Yudó la recogí en el poblado El Defay, ubicado al norte de Itzmiquilpan, Hgo., y habitado entonces, 1950, por monolingües, de manera que tuve que valerme de un intérprete, pues el viejecito que me narró la leyenda, igual que otros que lo acompañaban, hablaban el castellano con mucha dificultad. Lo curioso es que otra persona, burlonamente exclamó: "¡Pero cuál agua; si aquí lo único que hay es pulque!"

En efecto, en ese lugar no hay agua y la bebida es el pulque, de manera que posteriormente, investigando este interesante asunto, descubrí que el dios Yudó fue en realidad la deidad protectora del pulque entre los otomíes del Valle del Mezquital, pero que en estas confusiones de tipo mágico, también puede serlo del agua, del líquido en general. Aquí podemos ver cierta similitud entre el dios Tláloc de los nahuatlantos y el dios Yudó de los otomíes, como otro caso de paralelismo cultural.

Tiempo después, ahondando mi investigación entre los otomíes del Valle del Mezquital, inclusive de carácter lingüístico, y relacionando palabras, frases e ideas con algunas ceremonias diarias u ocasionales, como el saludo cotidiano, logré obtener otros datos de interés como los siguientes:

Para el saludo matinal, en otomí dicen: ¿Quia Sha Jua?, que significa: ¿cómo amaneciste con dios? y luego, no importando la edad de quienes se saludan, sobre todo si se trata de personas mayores, o entre compadres, parentesco espiritual sumamente respetado, mutuamente se toman la mano derecha y hacen sobre su propia frente la señal de la cruz con la mano de la otra persona, simulando después que la besan.

En un principio, según lo explico en mi libro *Alfajayucan, un pueblecito otomí*, me pareció que la expresión *Sha Jua* era una corrupción de la voces castellanas San Juan, como *Sha Mathé* lo es de San Mateo, nombre con el que designan a Huichapan debido a que su santo patrón es San Mateo; y como *Sha Matí* o *Shamtí*, nombre con el que designan a Alfajayucan por San Martín, su santo patrón.

Si recordamos que en el siglo XVI los evangelizadores enseñaron a los nativos la vida de Jesús, y les hablaron también de Juan el Bautista, pariente y precursor de Cristo, la expresión "Sha Jua" podría referirse a San Juan y no precisamente a Cristo o a dios, aunque la palabra "Jua" también significa dios.

Otra forma de saludar es *¿Quiad Jua?*, cuyo significado es muy parecido al de la anterior. Es probable que ambas expresiones tengan como origen la palabra Yodjuá, la que a su vez procede de *Yoho* (dos) y *Vanjua* (conejo); de manera que se obtiene la contracción Yodó o Yudó, que es el nombre del dios que se recuerda en la leyenda otomí como deidad del líquido (agua o pulque), según la versión de los informantes de El Defay.

El profesor Alvaro Hernández Mayorga, en su libro *El Valle del Mezquital*, aunque no cita la fuente de información asegura que los otomíes tuvieron una deidad protectora del pulque llamada *Yokhwá* (de *Yoho*, dos, y *Vanjua*, conejo) que, como queda dicho, es el Dios Dos Conejo, el mismo *Ome Tochili* de los Mexihca.

Ahora bien, si insistimos en que el agua es muy escasa y lo que se obtiene más fácilmente es el pulque, dicha deidad no pertenece al agua sino, genéricamente, al líquido, que en el caso del Valle del Mezquital es el pulque, no sólo estimado como bebida sino también, como dicen nuestros otomíes, como ¡dador de vida!

Volviendo hacia atrás, nuevamente hallamos la expresión combinada de las palabras *Yoho* y *Vanjua* como símbolo protector de la divina bebida embriagadora, el teoctli, al que los otomíes llaman Juaseí (de *Jua*, dios; *Seí*, vino o pulque), seí, fuigui, que quiere decir "espuma".

Debe recordarse también que en el otomí hay palabras que al pronunciarlas se escuchan ininteligibles; esto se debe a que se trata de una lengua en la que predominan los sonidos nasales, lo que puede producir algunas confusiones al tratar de interpretar su significado, particularmente cuanto se escuchaba por vez primera.¹⁰ Así pues, como recuerdo de las deidades antiguas del pulque, predomina el Conejo, entre los

¹⁰ Acerca del idioma otomí, además de las magníficas aportaciones de Jacques Soustelle, Roberto J. Weitlaner, Katherine Voigtlander, y sobre todo Ethel Wallis, es importante ver la del Sr. Manuel Alvarado Guinchard en su estudio de *El Códice de Huichapan. Relato otomí del México prehispánico y colonial*, en cuya introducción el autor del estudio escribe: "... dicho otomí sobrevive actualmente, apenas modificado. ... en diversas áreas del Estado de Hidalgo. ... (es) la lengua de un pueblo instruido y educado. ... un

otomíes, Yodvanjua o Yudó; entre los tarascos, Tharés Ūpeme y entre los mexihca, Ome Tochtli. La mezcla de bebidas alcohólicas con sangre que hacen los totonacas de la Sierra, al decir del enólogo Ichón, es posible que se haga con sangre de conejo, pues García Payón, en sus exploraciones en El Tajín, insiste en mencionar no sólo al conejo sino también a los Cenzontotochtin, los Cuatrocientos Conejos.

Como quiera que sea, desde nuestros ancestros la idea y el hábito de ingerir bebidas alcohólicas están relacionados con la religión, como todos los actos de su vida, según lo anota el doctor Alfonso Caso en su libro *La religión de los aztecas*, pero mientras los antiguos mexicanos bebían observando un gran ritual, una complicada liturgia, nosotros simplemente decimos "salud", o abusando del diminutivo, "salucita".

Sin embargo, el aspecto religioso continuó durante los siglos XVI, XVII, XVIII y XIX, y todavía a la fecha se observan esos interesantes rasgos culturales, pues tanto en el tinacal donde se elabora el pulque, como en los expendios, generalmente hay pequeños altares con imágenes católicas, adornados con cadenas de papel de china de colores, papel recortado y picado, velas, veladoras o foquillos eléctricos, flores naturales y de papel, etc. Asimismo, en el tinacal generalmente se venera a la "Santa Cruz", que instalada en un lugar especial preside el recinto y cada día 3 de mayo, se le hace gran fiesta. Esta ceremonia se efectúa con asistencia del propietario del tinacal, el padrino de la cruz e invitados, quienes después de una suculenta comida dan principio a los brindis, turnándose una misma jícara en señal de feliz convivencia.

Como un simple ejemplo del sincretismo religioso ya mencionado, observamos un caso muy bello y curioso en el templo católico de Tepeapulco, población que se encuentra ubicada en la región magueyera de los llanos de Apan, al sur del Estado de Hidalgo.

La producción magueyera de esa zona da a sus habitantes motivos de vida en lo social, lo económico y lo estético, habiendo ejercido el maguey, en este último sentido, una gran influencia entre los habitantes prehispánicos, según se ve manifestada en sus pinturas y esculturas.

grupo instruido, de la época prehispánica. . . " Considero importante esta nota, como aclaración pertinente, en virtud de que aún hay personas, inclusive algunos investigadores, que siguen considerando a los otomíes del Valle del Mezquital como personas incultas, carentes de todo conocimiento, lo cual es, a todas luces, absolutamente falso, pues los otomíes del Mezquital, como cualquiera otro grupo humano, poseen su propia cultura, digna de toda admiración.

En la portada de la iglesia de Tepeapulco, bajo el alfiz que enmarca el arco, hay un relieve esculpido en cantera que ostenta dos figuras humanas, una de las cuales es San Francisco de Asís en el momento de recibir los estigmas. Entre ambas figuras, cual si fuera un motivo de ornato, hay unas plantas de maguey; mas no creo que sea un tema decorativo, ni que se hayan esculpido por casualidad, sino que los indígenas de Tepeapulco, que hicieron tales relieves seis años después de consumada la conquista de Tenochtitlan, aún conservaban en su retina y en su mentalidad mágica la figura del maguey, representativo de la diosa Mayahuel.

De esta manera, es seguro que tal relieve representa otro caso de sincretismo religioso, en donde el mundo cristiano, representado por San Francisco, se hermana con el mundo prehispánico, representado por Mayahuel en la figura del maguey.

Una pintura mural en el corredor superior del mismo convento representa a San Pablo; al pie de ella, pintados como con timidez, aparecen unos magueyes. Es posible que en este caso también pueda verse la fraternidad de los mundos cristiano y prehispánico.

En los remates de la Caja del Agua, del siglo XVI, en el mismo Tepeapulco, hay esculpidos magueyes y nopales que descansan sobre el cordón franciscano, lo que vuelve a traer a colación la fusión de ambos mundos en un perfecto sincretismo.

Lo anterior podría ser el resultado de algo subjetivo, y que bien podrían ser temas exclusivamente decorativos, pero ante la insistencia del motivo, en el caso de Tepeapulco considero que el asunto es eminentemente objetivo, puesto que lo que se describe puede verse y admirarse.

En la elaboración del pulque hoy día aún se conservan ciertos ritos, ahora definitivamente católicos, por ejemplo, al iniciar la labor se hace la señal de la cruz ante el altar del tinacal o desde la puerta del lugar, y la persona que dirige las labores exclama en voz alta: ¡Ave María Purísima!, y el resto responde: ¡Sin pecado concebida! En algunas ocasiones estas exclamaciones ofrecen cierta modulación de la voz, como si se dijeran cantando.

El siguiente ejemplo fue obtenido en la Colonia "Pancho Villa", perteneciente a Santa María Tecajete, Municipio de Zempoala, Hgo., de labios de don Gabriel López, importante personaje del lugar, conocido con el nombre de "El Guerrillero", y quien, además del ejemplo citado, nos proporcionó también ejemplos de canciones.



Quando llegó a la Nueva España fray Antonio Margil de Jesús, misionero franciscano que infatigablemente recorrió a pie todo el territorio mexicano hasta Nicaragua, enseñó a los nativos el "Alabado", canto que narra la pasión y muerte de Jesús.

Mas tarde estos cantos se emplearon para iniciar y terminar las labores cotidianas, y aún en el presente permanece esta bella costumbre popular. De mi infancia en Alfajayucan, recuerdo las ceremonias especiales durante las cuales se cantaba el "Alabado": en las labores agrícolas, en la elaboración del pulque y, desde luego, en las procesiones solemnes del Señor de la Buena Muerte, hermoso crucifijo existente en la iglesia de mi pueblo.

Actualmente se conocen varias versiones del "Alabado", tanto de México como de Centroamérica. Una de ellas, muy hermosa, que recuerdo de mis días infantiles, comenzaba así:

"Alabadas sean las horas/ en que Cristo padeció; y alabada sea la cruz/ donde el viernes expiró."

Solo que los peones, en su forma peculiar de hablar y de cantar no decían claramente "y alabada sea la cruz", sino que se oía: "y lavada sea la cruz", confundiendo ambos verbos.

El domingo 17 de julio de 1977, don Gabriel López, "El Guerrillero", me comunicó un Alabado parecido al anterior, sólo que incompleto por manifestar que no lo recordaba todo. Aquí presento el fragmento comunicado, añadiendo entre paréntesis el texto que falta, tomado de otra versión, con objeto de darle un sentido más completo:

Alabadas sean las horas
las que Cristo padeció
por librarnos del pecado,
bendita sea su pasión.

(—Señora, ¿no vio pasar
a Jesús, hijo de mi alma?

—Sí, señora, sí lo vi
en la fría madrugada).

Por aquí pasó, señora,
antes que el gallo cantara,
cinco mil azotes lleva
en sus sagradas espaldas.

(Lloraban las tres Marías,
Verónica se acercó,
y con un pañuelo blanco
le secó amargo sudor.)

(Su cara quedó pintada,
se estampó el Divino Rostro,
por eso lo veneramos
en el paño milagroso.)

Una era la Magdalena
la que recogía la sangre,
una recoge la sangre
y otra le enjagua los pies.

Por lo general este canto se combinaba con otro para pedir perdón que decía así:

¡Perdón, Oh, Dios mío!/perdón y clemencia;
perdón e indulgencia/perdón y piedad.
Pequé, Oh, Dios mío/por mi mala suerte,
dame buena muerte/y tenme piedad.

Debido al gran interés folklórico y popular que existe para con los Alabados, en el Apéndice añadiré otros ejemplos de ellos.

Las deidades de la prehispánidad fueron extinguidas por los evangelizadores y cambiadas por las del culto católico, a partir del siglo XVI, pero estaban tan fuertemente arraigadas en la mentalidad mágica de nuestros indios, que al no ser posible extinguirlas definitivamente, quedaron flotando en el ambiente y lo que resultó de la confusión, fue la fusión de ambas, dando lugar al interesante sincretismo religioso que todavía se observa.

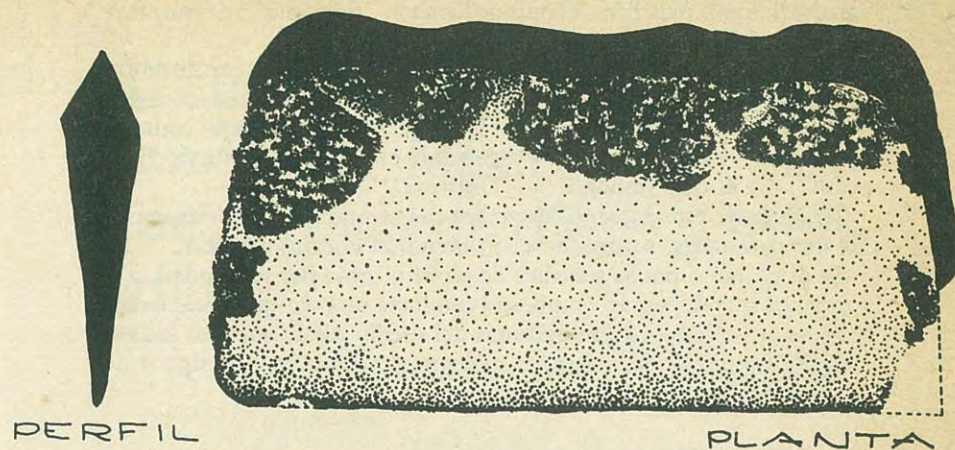


Así pues, a raíz de la conquista y durante el virreinato, nuestros nativos tuvieron que aceptar ser evangelizados, y aunque en forma relativa, aceptaron a las deidades de la nueva fe impuesta por los conquistadores, siempre con la persistente idea de obtener la protección divina para todo, que a la fecha subsiste.

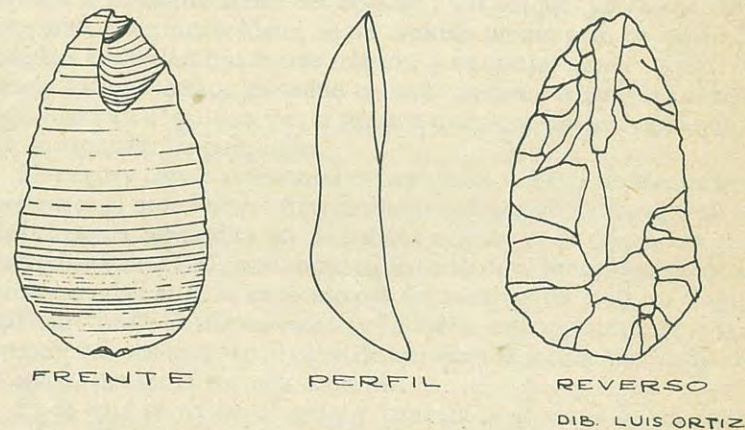
Sólo falta señalar cómo los evangelizadores, para mantener sumiso al indio, crearon una serie de leyendas de apariciones, y así, el doctor Mateo A. Sáenz, en su libro *Historia de México*, pág. 252, dice: "Las leyendas de apariciones de vírgenes, santos, cruces, y demás asuntos religiosos, son muy frecuentes en la historia de México. . . La imagen de Nuestra Señora de los Remedios de México, se apareció en 1540 en el Cerro de Ocontapul, debajo de un maguey, al indio otomí Juan del Águila."

Por otra parte, si sabemos que Cortés trajo a México la imagen de la Virgen de los Remedios, es totalmente significativo verla asociada en la leyenda de su aparición a la diosa Mayahuel, a través del maguey.

El avance de nuevas ideas hasta la presente centuria, que paulatinamente han ido restringiendo los aspectos religiosos, dio pie a que las manifestaciones de cultura y arte popular, como los cantos y alabanzas, se hayan ido perdiendo poco a poco, al grado de que cada vez es más difícil escuchar los cantos que antaño fueron tan gustados; si acaso, en algún tinacal se escucha aún la voz del mayordomo que, al echar el



Raspador de obsidiana para la oquedad del maguey.



Raspador de piedra para las pencas del maguey, con el objeto de extraer el ixtle.

aguamiel nuevo para hacer el pulque llamado "de punta", de muy fina calidad, exclama:

— "¡Viva la Virgen de Guadalupe!" — y el resto de la concurrencia responde: — "¡Viva!" — o bien el mayordomo dice — "Creo en el glorioso misterio de la Santísima Trinidad!" — y el resto contesta — "¡Creo!" — Luego el de la voz cantante exclama: — "¡Muera el pecado!" — y el coro responde: — "¡Muera!"

Después de esto las sencillas gentes del campo dan comienzo a sus labores cotidianas, seguras de que obtendrán el éxito deseado.

Es pues, tanto por su sencillez de espíritu como por su bondad, y la confianza que depositan en nuestra conducta una vez que entablamos amistad, que nuestros compatriotas del medio rural, nuestros indios, siempre hospitalarios y siempre generosos, son realmente dignos de admiración, gratitud y respeto.

III. El maguey, planta providencial de México, y el pulque, bebida de dioses y soberanos

"El maguey es la más útil de todas las producciones que la naturaleza ha concedido a los pueblos de la América septentrional."

Alejandro Humboldt

"El vino más común y el mejor de los mexicanos es el del maguey, que ellos llaman octli, y los españoles, pulque."

Francisco Javier Clavijero.

Mucho se ha escrito acerca del maguey y del pulque, por lo cual creo que ambos son merecedores de un capítulo propio pero en virtud de que hay entre ellos una íntima relación, y de que los autores que iré citando los involucran, los reúno en este capítulo, extendiéndome en otro más para el pulque, por la relación que tiene con los lugares donde se expende: las pulquerías.

El maguey (agave americana) es una planta oriunda de México que pertenece al orden de las Amarilidáceas y al género de los agaves. La Enciclopedia Salvat dice que la palabra maguey es de origen arauaca, procedente de Haití; mas como su naturaleza es mexicana, desde la prehispanidad se le ha conocido con los nombres de *Metl*, en lengua náhuatl: *Uadā*; en idioma otomí, y *Tacamba*, en lenguaje purépecha o tarasco. No obstante, en el curso de este libro le seguiremos llamando *Maguey*, por ser la voz más conocida.

En lo que se refiere al pulque también se le conoció con varios nombres. En la lengua náhuatl se le llamó Teoctli (pulque divino), tla-loctli (pulque de la tierra), necuhtli; neutle, tlachique (pulque suave o dulce), tlachicotón (nombre burlesco actual), poliuhqui (pulque des-

compuesto o podrido), nécuatl (el aguamiel sin fermentar). En la lengua otomí se le llama Juaseí (pulque divino), Seí (pulque), Fuigui (espuma del pulque).

En el altiplano de México se conocen varias clases de maguey productoras de pulque, denominadas, según la región donde se cultivan, maguey pinto, blanco, penca larga, manso, xaminí, etc., cultivándose en una porción de los Estados de Puebla y Michoacán; algo en el Distrito Federal; en los Estados de México y Tlaxcala, y sobre todo en el Estado de Hidalgo: el Valle del Mezquital y los Llanos de Apan. Este último, por la calidad de su maguey y la pureza de su pulque, goza de justificada fama, al grado de que cuando se habla de maguey y pulque, por antonomasia se piensa en la población de Apan o en la región de los Llanos de Apan.

Aunque el tema principal de este libro es el pulque como producto del maguey, al referirme a otros agaves haré alusión a las fibras textiles que proporcionan, así como al jugo que, fermentado y destilado, nos ofrece otras variedades de bebidas alcohólicas.

En el Valle del Mezquital, de las pencas del maguey pulquero se extraen fibras textiles para hacer ayates, y de la variedad de "lechuguilla", de menor tamaño, fibras textiles que son empleadas para hacer lazos, cuerdas, bolsas, tapetes y otros objetos. En Europa, tanto a la planta como a la fibra se les conoce con el nombre de "pita".

En Yucatán se cultiva otro agave, el henequén (*Agave rígida* o *sisalana*), del cual se obtienen fibras de muy alta calidad. En la región de Tequila, Jal., se cultiva una variedad de agave pequeño (*Agave tequilana*), de pencas verdeazulosas, cuyo jugo fermentado y destilado es conocido en todo el mundo con el nombre de tequila. En Zacatecas, San Luis Potosí y Oaxaca, el jugo de una variedad diferente de maguey se deja fermentar y se destila para fabricar el mezcal, bebida que ha dado fama a Matehuala, S.L.P., y a algunos pueblos del Valle de Oaxaca, tales como Mitla, Tlacolula y la misma ciudad de Oaxaca.

Del Diccionario *Pequeño Larousse Ilustrado* y de la Enciclopedia: *Salvat*, tomamos los siguientes datos:

"Agave. Del griego agaué, admirable.

"Agave. Género de plantas amarilidáceas sin bulbo, originarias de los países cálidos americanos y que en la actualidad se hallan también en la región mediterránea (subespontáneas). De algunas especies como agave americana, maguey o pita, se extrae un jugo azucarado con el

cual se prepara el pulque, bebida alcohólica típica de México, y agave rígida, el sisal, fibra de interés en la industria textil.

"Henequén. Voz mexicana, quizá de origen maya. Fibra que se extrae del agave. Se emplea en velas y jarcias de embarcaciones.

"Botánica. Planta de la familia Amarilidácea parecida a la pita. (*Agave fourcroydes*). Sus hojas o pencas son carnosas, de un verde grisáceo, y terminan en una punta acerada de 3 a 4 cm de longitud; nacen todas en roseta en la base de la planta. El henequén, como todas las agáveas, florece una sola vez en su vida y a continuación muere. Las flores se disponen en el extremo de un escapo ramificado que alcanza varios metros de altura. De las hojas de esta planta se obtiene un fibra textil, muy dura y resistente al agua de mar, llamada también henequén o cáñamo de Yucatán.

"Maguey. Voz caribe. Uno de los nombres de la pita o agave.

"Maguey. Voz arauaca de Haití. Bot. Amer. Pita, planta.

"Pita. Planta de la familia de las amarilidáceas, oriunda de México, de hojas gruesas, carnosas, de más de un metro de largo, flores amarillas situadas sobre un bohordo central que se desarrolla cuando tiene la planta veinte a treinta años, elevándose en pocos días a la altura de 6 a 7 metros. De las hojas de la pita se saca excelente hilaza, y una de sus variedades produce por incisiones en su tronco un líquido azucarado con que se fabrica el pulque.

"Pita (De origen incierto.) Planta vivaz de la familia Amarilidácea (*Agave americana*). El tallo es muy corto, y de él nace una roseta de grandes hojas o pencas. Estas son carnosas y rígidas, acanaladas, espinosas en la margen y terminadas en una punta acerada. Al cabo de 8 a 10 años de crecimiento, o incluso más, la planta echa un bohordo florífero y, después de dar fruto, muere. El bohordo, llamado pitaco, varejón, o quiote, alcanza 6 a 8 m de altura y lleva a su ápice una panícula de numerosas flores amarillo-verdosas, de olor desagradable. El fruto es una cápsula polisperma. La pita es oriunda de México, donde recibe el nombre de maguey, pero se la encuentra también asilvestrada, en las costas del Mediterráneo. Es muy útil para hacer setos vivos en terrenos secos y cálidos. De sus hojas se obtienen fibras textiles; y con el aguamiel que se extrae de sus bohordos, cortados al comienzo de su desarrollo, se prepara el pulque.

"Fibra que se beneficia de las hojas de esa planta. Se emplea para cuerdas, telas, etc. Nombre común de las especies del género Agave.

"Pita. Bot. Planta Amarilidácea, llamada también maguey y ciertamente agave americana, originaria de México, con hojas o pencas radicales, carnosas y espinosas por el margen y la punta, y flores amarillas, en ramilletes sobre un bohordo central. Es muy útil para hacer setos vivos; de sus hojas se saca buena hilaza, y del tronco de una de sus variedades se obtiene un líquido azucarado del cual se hace el pulque.

"Pulque. Méj. Bebida espirituosa que se saca del zumo del maguey. Voz mexicana. Bebida alcohólica muy usada en América y que se obtiene por fermentación del aguamiel y jugo del maguey o pita."

Aunque el maguey se cultiva en varios lugares del Altiplano de México, aquí me voy a ocupar principalmente del que se cultiva en el Estado de Hidalgo, particularmente en las áridas zonas del Valle del Mezquital y en la región de los llanos de Apan, en donde se conocen alrededor de treinta variedades de maguey pulquero. Ambas zonas son de tipo semidesértico, con lluvias escasas o sea el clima ideal para el cultivo del maguey, afirmando los conocedores que el pulque obtenido en ambos lugares es de excelente calidad debido a que por su menor cantidad de agua, se concentran las proteínas y los hidratos de carbono.

El bohordo o qurote puede servir de morillo, o como carguero para sostener el techo de las chozas, el cual generalmente se hace con pencas de maguey, colocadas éstas en traslape para evitar que el agua se cuele.

La fibra extraída de las pencas, llamada *Ixtle* en lengua náhuatl, y *xandhe* en otomí, se emplea para hacer los ayates, gruesos si la fibra es la de las pencas, propios para cargar mazorcas, semillas u otros objetos; delgados si la fibra es del corazón del maguey o *meyolote* (de *Metl*, maguey; *Yólotl*, corazón), propios para servir de tocado a la mujer, que así protege su cabeza de las inclemencias del sol; el hombre los usa a manera de camisa, anudando las puntas sobre los hombros y sea por delante o por detrás, se forma una bolsa para llevar objetos personales.

El ayate grueso también es empleado para improvisar cunas y en ocasiones personas muy pobres lo emplean como ataúd o por lo menos como sudario para enterrar a sus muertos.

Las pencas se cubren por lo regular de una tela fina que recibe el nombre de *Mexiote*; fue empleada en la prehispánidad para hacer el papel con el cual confeccionaban los códices, libros donde los antiguos mexicanos dejaron plasmados sus conocimientos culturales.

El 26 de mayo de 1977, el diario *Novedades* de la ciudad de México dio la noticia de que en una bodega de la Biblioteca Nacional de An-



Después de hacer la señal de la cruz para iniciar sus labores en el tinacal, los tlachiqueros vacían el aguamiel en el "toro" para que fermente y se convierta en pulque.

Exterior de la finca pulquera, en el Estado de Hidalgo, cuya fachada está rematada con torreones de tipo medieval.

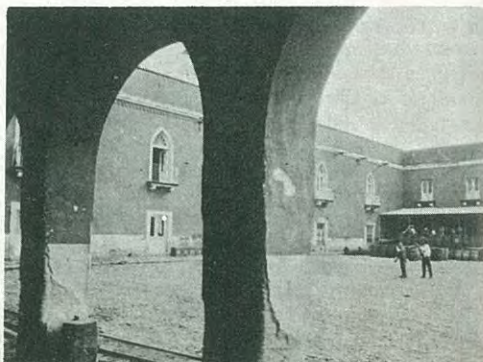




Patio principal de la hacienda, con la capilla al fondo, que muestra su torre y su cúpula.



Patio de la hacienda, con escalera de servicio; apréciase el trenecito y al fondo, la capilla.



tropología e Historia se descubrió un código hecho en tela de maguey, correspondiente al siglo XVI, en perfectas condiciones.

En la actualidad la tela del maguey se emplea en algunos lugares para cubrir heridas leves, asegurando los nativos que posee propiedades curativas. Esta tela, se usa también para envolver la carne y las verduras con las que se confecciona un rico platillo llamado *mexiote* o *mixiote*, el cual toma un sabor especial debido a la tela de la penca.

Las pencas, a las que se les llama *xoma*, sirven como recipientes para detener la masa del maíz, el nixtamal, y también la emplean algunos albañiles para transportar la mezcla o el lodo para hacer los adobes. Asimismo, ahondándolas ligeramente, con un corte transversal para poder encurvarlas, sirven para beber el pulque. Son empleadas también para hacer una especie de cama donde se tiende la carne para hacer la barbacoa, misma que, mediante las pencas, adquiere un sabor especial. La voz *barbacoa* es de origen antillano y significa cama, y precisamente para hacer nuestro clásico platillo, la barbacoa, se tiende una cama de pencas de maguey sobre las cuales se cuece la carne en un horno subterráneo, calentado con leña.

Parece ser que la palabra *mexiote* procede de las voces nahoas *Metl*, maguey y *Xiōtl*, piel, de donde probablemente provenga la palabra *fiote*, con la cual se designa una variedad de dermatosis.

Como sabemos el maguey fue deificado por nuestros ancestros, de esto tenemos la voz *xoma* dada a las pencas de una planta-deidad. Podría pensarse que esta palabra tiene relación con la voz "soma" usada por los brahmanes de la India para designar el vino sagrado. Actualmente la palabra "soma", en castellano, nos indica lo relativo al cuerpo, es decir, lo somático, lo corpóreo; mientras lo psíquico es lo relativo a lo espiritual e intelectual.

Las púas del maguey, localizadas en donde termina la penca, fueron usadas por los indígenas prehispánicos para autosacrificarse, pinchándose con ellas los muslos, las piernas, los brazos y los antebrazos para extraer sangre que luego ofrecían a sus dioses.

Hoy en día los otomíes del Valle del Mezquital las emplean como agujas, sacándolas del corazón del maguey con un poco de ixtle; de esta manera enhebradas en forma natural, unen los dos lienzos del ayate para terminar éste.

Otras personas las usan como alfileres y mondadientes, tal como fueron empleadas también en la antigüedad.

La penca fresca, picada, es un excelente forraje para el ganado, y en su estado natural, su interior es el perfecto hábitat donde la cigarra deposita sus huevecillos fecundados, los cuales, al convertirse en larvas, generalmente durante la temporada de lluvias, de mayo a agosto, son extraídas para su consumo, constituyendo un exquisito platillo muy gustado y apreciado: los famosos gusanos blancos de maguey que hoy alcanzan elevados precios.

En las pencas inferiores y en el tronco vive un gusanillo rojo, el *chinicuil* que también es saboreado con gusto en muchos lugares. En Oaxaca, por ejemplo, este gusanillo se tuesta y se muele con sal; esta mezcla recibe el nombre de "sal de gusano" y se usa para excitar el gusto y saborear mejor el mezcal.

Al embotellar el mezcal le agregan uno o dos gusanillos, los cuales, al macerarse en el alcohol, adquieren un sabor muy agradable. Pero desafortunadamente la era que estamos viviendo da lugar a muchos fraudes: en una ocasión, compré una botella de mezcal, con el deseo de saborear uno de esos gusanillos. Pero, ¡oh terrible desilusión, resultó ser de plástico rojo!

Cuando el maguey ha alcanzado la edad adecuada, entre los 8 y 12 años de haber sido plantado, según la región de que se trate, se "quiebra" o se "capa", operación que ejecuta una persona experta, la cual requiere de un determinado ritual, consistente en esperar cierta fase de la luna, observar la posición de las pencas, y cortar con un cuchillo afilado las púas laterales de las pencas hasta llegar al corazón, para después cortar éste y extraerle un trozo del extremo inferior, al que los campesinos le llaman "huevo", el cual se cuece y guisa de diversos modos; tiene un rico sabor ligeramente amargo. Con el corazón del maguey se obtienen fibras con las que se hacen ayates delgados. Una vez capado el maguey, puede empezar a "rasparse" para obtener el aguamiel, el cual es chupado con el *acocote*. Cuando se ha extraído el jugo, se raspa el fondo del tronco con un raspador de metal, obteniendo así una carnaza que sirve de forraje para los cerdos.

Es curioso observar que la técnica para obtener el aguamiel no ha variado desde la época prehispánica. Algunas personas creen que el aguamiel, al ser chupado, puede llegar a los labios del tlachiquero, contaminándose con saliva; pero no es así, puesto que la forma ligeramente abombada por donde se chupa, impide que el aguamiel llegue a los labios del chupador. Cuando el tlachiquero termina la operación,

tapa el centro de la planta con una piedra para evitar que el aguamiel sea chupado por algún animal (conejo, rata de campo, tejón o tla-cuache). Cuando el aguamiel comienza a fermentar para convertirse en pulque, recibe el nombre de *tlachique*, de donde proviene el nombre burlesco tlachicotón. Un maguey puede durar produciendo aguamiel hasta seis meses, dando diariamente de 3 a 4 litros, según la clase de la planta.

Al llegar al tinacal, el aguamiel es depositada en las ollas de barro, en las tinas de madera o en los "toros", recipientes hechos con cuero de res, montados sobre un soporte de madera, en donde generalmente hay un poco de "asiento" o "madre" de pulque, y ahí comienza la fermentación producida por microorganismos (bacterias y levaduras), para convertirse en pulque, en poco tiempo de fermentación produce un pulque suave, dulzón, y cuando la fermentación aumenta, adquiere una mayor graduación alcohólica; éste es al que los conocedores le dicen pulque fuerte.

El asiento o "madre" de pulque, debido a su fermentación, constituye una magnífica levadura empleada para hacer exquisitos panes, llamados "de pulque".

Cuando el maguey no se quiebra o capa oportunamente, su corazón crece y da el fruto, al que en Europa se le llama *bohordo* y en México *quiote*, que puede crecer hasta unos 6 a 8 metros de altura, según la clase de maguey y las condiciones ecológicas del lugar.

En las estribaciones de la Sierra Madre Occidental, por ejemplo al norte del Estado de Zacatecas, no se acostumbra tomar pulque; de manera que el maguey no se quiebra, por lo cual es frecuente ver la planta con el quiote crecido y la florescencia amarillosa en el extremo superior.

Las flores del maguey, además de ser bonitas, convenientemente guisadas constituyen un rico platillo, y el quiote asado, al masticarlo, produce jugo dulce de muy buen sabor.

Como ya dijimos, en algunos pueblos de la zona árida del Valle del Mezquital, en donde la lluvia es escasa, la única bebida es el pulque. Así, muchas mujeres destetan a sus hijos con pulque, primeramente mojando el dedo meñique en tal bebida y dándoselo a chupar, con lo cual los niños se van acostumbrando poco a poco a saborearlo.

Además de constituir la bebida de uso común, el pulque es altamente alimenticio, debido a las muchas proteínas vegetales que con-

tiene; de manera que los nativos aseguran que tomando pulque se sienten satisfechos y con fuerzas para realizar sus faenas cotidianas. El aguamiel es empleada también para hacer un magnífico atole de masa de maíz, que tiene un exquisito sabor agri dulce.

Además de la parte alimenticia que prodiga esta planta con su jugo, que calma la sed —anota el arqueólogo Salvador Mateos Higuera, en su obra citada—, daba bríos al desfallecido y calor al anciano, y todas sus partes (del maguey) eran y son muy aprovechadas. La pulpa de la hojas (pencas del maguey) ha servido para manufacturar el papel que había de servir en los adornos de los dioses o de los templos, o en la fábrica de libros, que en la Mitología y la Historia debieron quedar indelebles, a no ser por la presencia de los conquistadores. Las pencas eran utilizadas entre los pobres en los techos y canales de sus chozas, para recoger la masa a manera de bateas, o bien como leña, cuando estaban secas; de las mismas se obtenían las fibras para toscos vestidos, ayates y cuerdas; el qurote o tronco del maguey crecido, se utilizaba como morillo; fresco, era asado y comido con agrado; las púas se tenían en grande estima, pues eran instrumentos para el autosacrificio, con ellas punzaban la carne y hacían brotar su sangre, la que era en cierto modo, alimento mágico de los dioses y las mismas servían de agujas y alfileres; los troncos, las raíces, las flores, toda la planta en fin, podría alimentar, vestir y albergar al pueblo. No pudo, por tanto, permanecer en la mentalidad religiosa de nuestros antepasados como una simple planta y fue deificada. . .

Muchos nativos afirman que el aguamiel posee propiedades medicinales y que tomándola serenada cura la blenorragia en forma rápida, eficaz y radical, lo cual no es verdad pero aquí lo anoto como creencia popular que merece todo nuestro respeto.

También dicen los nativos que el pulque es medicinal, y para ingerir algún medicamento es empleado como vehículo. En alguno de los barrios del norte de Itzmiquilpan, Hgo., vi cómo a una persona picada por araña capulina, le dieron a beber pulque con excremento humano disuelto, lo cual le provocó gran vómito, asegurando los familiares que con ello arrojaba el veneno del arácnido.

En el aspecto de salubridad, hay que continuar luchando por desterrar tales creencias que dañan a nuestros nativos de muchos lugares del país.

Cuando se tallan las pencas del maguey de pulque o del maguey de lechugilla, para obtener la fibra textil con la que hacen los ayates, lazos, bolsas, cuerdas, tapetes, etc., la penca es puesta sobre una tabla gruesa, después de que ha sido machacada con un mazo y luego se procede a descarnarla con un instrumento de metal cortante, colocado sobre un mango de madera que se toma por sus extremos con ambas manos. Quienes ejecutan este trabajo se llaman "talladores".

Obtenida la fibra se lava en el arroyo y se deja secar. Una vez seca está lista para hilarla en el malacate. En algunos barrios de El Cardonal, por ejemplo en San Antonio Sabanilla, la fibra de lechuguilla es hilada o torcida mediante la rueca que mueve un niño, mientras el padre en el otro extremo, sobre la pierna tuerce la fibra en forma rápida.

La fibra del maguey pulquero se tuerce en el malacate (de *malācatl*, dar vueltas), que es una pequeña pieza de barro cocido semiesférica, de unos 5 a 6 cm. de diámetro, con un agujero al centro por donde pasa el huso de madera cuyo extremo inferior tiene un rejón para que se atore el ixtle. Generalmente los malacates tienen decoraciones, pudiendo significar algunas, por ejemplo, una constelación. El malacate sirve de contrapeso para que el huso gire rápidamente y se pueda torcer el ixtle con facilidad.

Los otomíes del Mezquital, para torcer el ixtle, hacen girar el malacate con la yema de los dedos cordial y pulgar derechos, imprimiendo al huso, en su extremo superior, un movimiento rotatorio como si se tratara de una perinola, y con la mano izquierda van desprendiendo poco a poco el ixtle del mazo que está puesto sobre el hombro izquierdo. Una vez impreso el movimiento giratorio, sueltan el malacate que, sin dejar de girar, hace un movimiento de péndulo.

Un detalle interesantísimo es que las mujeres otomíes aun cargando al hijo o un fardo pesado, yendo por los caminos hacia el tianguis semanal, no dejan de hilar, y los hombres de algunos pueblos de ayateros, como Xotí, Cocineras, Mejay y Tlacotlapilco, del Municipio de Chilcuauhtla; Maguey Blanco, llamado en otomí *Taxuadā* (de *Taxi*, blanco; *uadā*, maguey), El Alberto y otros barrios comarcanos, del Municipio de Itzmiquilpan; Nexnī, San Lucas, Taxié y Naxtey, del Municipio de Alfajayucan, al ir por los caminos o cuando se reúnen en sus barrios para tratar asuntos diversos, mientras discuten el cambio y nombramiento de autoridades civiles o eclesíásticas, o algún otro asunto de interés general, continúan en su labor; esto se debe a que tienen

que terminar determinada tarea que ellos mismos se fijan.

Una vez obtenida la fibra de la penca, el material que sobra, como contiene una saponina, se emplea como jabón, el llamado *xité* o *xixi* para lavar lana, ropa, trastos; muchas mujeres lo usan para lavarse el cabello.

El maguey sirve también de seto vivo, de cerca, pues como los hijuelos "amacoyan", es decir, se juntan bien, al ir creciendo impiden el paso de personas y de animales, con lo cual son protegidas las sementeras. Cuando no son necesarias las cercas, entonces son puestos en almácigos para luego ser transplantados a su lugar definitivo.

Ahora bien, como planta xerófila que es, sus pencas almacenan suficiente agua en la temporada de lluvias, como para resistir sin ningún problema la sequía, y aunque requiere de ciertos cuidados como todos los organismos, por ejemplo protegerla de plagas o de algunas enfermedades, no le son muy indispensables, pues de todas maneras resiste muy bien las inclemencias del tiempo y del suelo.

Cuando la planta ha agotado sus virtudes, aún su tronco, llamado "ñonfi" en lengua otomí, fresco puede utilizarse como maceta o como banquito; cuando se seca y queda sólo, abandonado, igual que algunas pencas secas, todavía es empleado como leña para avivar el fuego.

El arqueólogo José Corona Núñez me comunicó un nuevo dato acerca de lo que el maguey proporciona al hombre, desde la prehispánidad, en el sentido de que parte de las raíces de la planta era empleada para hacer el "alma" de las pelotas que se empleaba en el juego, en el Tlachtli.

Corona Núñez agrega que en su pueblo nativo, Cuitzeo, Mich., la pelota para el juego aún se hace con la raíz gruesa del maguey que penetra en la tierra y se ha secado después de que el maguey ha sido completamente despencado. Añade que en el mural del Tlalocan, en Teotihuacán, se ve a los jugadores empuñando bastones listos para golpear a la pelota.

La comunicación es importante porque a todo lo que el maguey concede —comida, bebida, material de construcción, fibras textiles, etc.—, hay que agregar que también da material para un objeto de recreación que al mismo tiempo tenía un sentido ritual y mágico.

Como hemos visto, además de que el maguey proporciona materiales de construcción, fibra textil para el vestido, alimento para el ganado y el hombre, bebida, implementos de trabajo, medicamentos,

leña, etc., constituye junto con el nopal y el pirú, un motivo estético característico del paisaje mexicano.

Se trata, pues, de una planta tan interesante que varios cronistas del siglo XVI, e historiadores y escritores de años posteriores, se ocupan de ella, por lo que considero necesario transcribir parte de lo escrito por algunos de esos autores.

Fray Toribio de Benavente (o "Motolinía", que en lengua náhuatl quiere decir "pobre"), franciscano del grupo de "Los Doce", jefaturado por Fray Martín de Valencia, "El Custodio", narra en su obra muchos aspectos históricos y costumbristas de los nativos de México. De su obra (Tratado III, Cap. XIX, pp. 197 a 199) tomo lo siguiente:

Del árbol o cardo llamado maguey, y de muchas cosas que de él se hacen, así de comer, como de beber, calzar y vestir, y de sus propiedades.

Metl es un árbol o cardo que en lengua de las Islas se llama maguey, del cual se hacen y salen tantas cosas, que es como lo que dicen que hacen del hierro: es verdad que la primera vez que yo lo vi sin saber ninguna de sus propiedades dije: gran virtud sale de este cardo. Él es un árbol o cardón a manera de una yerba que se llama zábila, sino que es mucho mayor. Tiene sus ramas o pencas verdes, tan largas como vara y media de medir, van seguidas como una teja, del medio gruesa, y adelgazando los lados del nacimiento; es gorda y tendrá casi un palmo de grueso, va acanalada, y adelgázase tanto la punta, que tiene tan delgada como una púa y como un punzón; de estas pencas tiene cada maguey treinta o cuarenta, pocas más o menos, según su tamaño, porque en unas tierras se hacen mejores y mayores que en otras. Después que el metl o maguey está hecho y tiene su cepa crecida, córtanle el cogollo con cinco o seis púas, que allí las tiene tiernas. La cepa que hace encima de la tierra, de adonde proceden aquellas pencas, será del tamaño de un buen cántaro, y allí adentro de aquella cepa se van cavando y haciendo una concavidad tan grande como una buena olla; y hasta gastarle del todo y hacerle aquella concavidad tardarán dos meses, más o menos según el grueso del maguey; y cada día de éstos van cociendo un licor en aquella olla, en la cual se recoge lo que destila.

Este licor, luego como de allí se coge, es como aguamiel; cocido y hervido al fuego, hácese un vino dulcete limpio, lo cual beben los españoles, y dicen que es muy bueno y de mucha sustancia y salu-

dable. Cocido este licor en tinajas como se cuece el vino, y echándole unas raíces que los indios llaman octlan, que quiere decir medicina o adobo del vino, hácese un vino tan fuerte, que a los que beben en cantidad embeoda reciamente. De este vino usaban los indios en su gentilidad para embeodarse reciamente, y para hacer más crueles y bestiales. Tiene este vino mal olor, y por el aliento de los que beben mucho de él; y en la verdad, *bebido templadamente es saludable y de mucha fuerza*. Todas las medicinas que se han de beber se dan a los enfermos con este vino; puesto en su taza o copa echan sobre él la medicina que aplican para la cura y salud del enfermo.

De este mismo licor hacen buen arrope y miel, aunque la miel no es de tan buen sabor como la de las abejas; pero para guisar de comer dicen que es ésta mejor y es muy sana. También sacan de este licor unos panes pequeños de azúcar, pero ni es tan buen ni tan dulce como el nuestro. Asimismo hacen de este licor, vinagre bueno; unos lo aciertan o saben hacer mejor que otros. Sácase de aquellas pencas hilo para coser. También se hacen cordeles y sogas, maromas, cinchas y jáquimas, y todo lo demás que se hace del cáñamo. Sacan también de él, vestido y calzado; porque el calzado de los indios es muy al propio del que traían los apóstoles, porque son propiamente sandalias. Hacen también alpargatas como los del Andalucía, y hacen mantas y capas; todo de este metl o maguey.

Las púas en que se rematan las hojas sirven de punzones, porque son agudas y muy recias, tanto, que sirven algunas veces de clavos, porque entran por una pared y por un madero razonablemente, aunque su propio oficio es servir de tachuelas cortándolas pequeñas. En cosas que se haya de volver a roblar (doblar o remachar) no valen nada, porque luego saltan; y puédenlas hacer que una púa pequeña al sacarla saquen con su hebra, y servirá de hilo y aguja.

Las pencas también por sí aprovechan para muchas cosas. Cortan estas pencas, porque son largas y en un pedazo ponen las indias el maíz que muelen, y cae allí; que como lo muelen con agua y el mismo maíz; ha estado en mojo, ha menester cosa limpia en que caiga; y en otro pedazo de la penca lo echan después de hecho masa. De estas pencas hechas pedazos se sirven mucho los maestros que llaman amantecas, que labran de pluma y oro, y encima de estas pencas hacen un papel de algodón engrudado, tan delgado como una

muy delgada toca (*tejido muy delgado de lino o seda*), y sobre aquel papel y encima de la penca labran todos sus dibujos; y es de los principales instrumentos de su oficio. Los pintores y otros oficiales se aprovechan mucho de estas hojas, hasta los que hacen casas toman un pedazo y en él llevan el barro. Sirven también de canales y son buenas para ello.

Si a este metl o maguey no le cortan para coger vino, sino que le dejan espigar, como de hecho muchos espigan, echa un pimpollo tan grueso como la pierna de un hombre, y crece dos y tres brazas, y echada su flor y simiente sécase. Y donde hay falta de madera sirve para hacer casas, porque de él salen buenas latas (*madero largo sin labrar que sirve para las techumbres*), y las pencas de los verdes suplen por teja. Cuando ha echado su árbol luego se seca todo hasta la raíz, y [lo] mismo hace después que le han cogido el vino. Las pencas secas aprovechan para hacer lumbre, y en las más partes es ésta la leña de los pobres; hace muy buen fuego y la ceniza es muy buena para hacer lejía.

Es muy saludable para una cuchillada o para una llaga fresca, tomada una penca y echada en las brasas, y sacar el zumo así caliente es mucho bueno para la mordedura de la víbora; han de tomar de estos magueyes chiquitos; del tamaño de un palmo y la raíz que es tierna blanca, y sacar el zumo, y mezclado con zumo de ajénjos de los de esta tierra, y lavar la mordedura, luego sana; esto yo lo he visto experimentar y ser verdadera medicina; esto se entiende siendo fresca la mordedura.

Hay otro género de estos cardos, o árboles de la misma manera, son que el color es algo más blanquecino, aunque es tan poca la diferencia, que pocos miran en ello, y las hojas o pencas son un poco más delgadas; de éste que digo sale mejor el vino que dije que bebían algunos españoles, y yo lo he bebido. Éste cuecen en tierra, las pencas por sí y la cabeza por sí, y sale de tan buen sabor como un diacitrón no bien adobado o no muy bien hecho. Lo de las pencas está tan lleno de hilos que se sufre tragarlo, sino masticar y chupar aquel zumo que es dulce y así lo llaman mexcalli; mas si las cabezas están cocidas de buen maestro, tiene tan buenas tajadas que muchos españoles lo quieren tanto como buen diacitrón; y lo que es de tener en más es que toda la tierra está llena de estos *metls* (magueyes), salvo la tierra caliente; la que es templada tiene más de es-

tos postreros. Éstas eran las viñas de los indios; y así tienen ahora todas las linderas y valladares llenas de ellos.

Hácese del metl buen papel; el pliego es tan grande como dos pliegos del nuestro; y de esto se hace mucho en Tlaxcala, que corre por gran parte de la Nueva España. Otros árboles hay de que se hace en tierra caliente, y de éstos se solía gastar gran cantidad; el árbol y el papel se llaman amatl y de este nombre llaman a las cartas y a los libros y al papel amatl, aunque el libro su nombre se tiene.

En este metl o maguey hacia la raíz se crían unos gusanos blanquecinos, tan gruesos como un cañón de una avutarda (*del grueso de una pluma de las del ave llamada avutarda*) y tan largos como medio dedo, los cuales tostados y con sal son muy buenos de comer; yo los he comido muchas veces en días de ayuno a falta de peces. Con el vino de este metl se hacen muy buenas cernadas para los cabellos (*cataplasma de ceniza y otros ingredientes para fortalecer el cabello*), y es más fuerte y más cálido y más apropiado para esto que no el vino que los españoles hacen de uvas.

En las pencas u hojas de ese maguey hallan los caminantes agua, porque como tiene muchas pencas y cada una como he dicho tiene vara y media de largo, cuando llueve, algunas de ellas retienen en sí el agua, lo cual como ya los caminantes lo sepan y tengan experiencia de ella, vanlo a buscar, y muchas veces les es mucha consolación.

Esta primorosa descripción de Motolinía se completa con la que describen otros autores, como Fray Bernardino de Sahagún, quien durante su estancia en el monasterio franciscano de Tepeapulco, Hgo., comenzó su famosa obra *Historia general de las cosas de la Nueva España*, y seguramente que ahí conoció la planta del maguey y vio cómo se elaboraba el pulque. De su obra (T. III, Libro XI, Cap. VI "En que se trata de todas las hierbas", pp. 319 y 320) copio lo siguiente:

El maguey de esta tierra, especialmente el que llaman *tlacametl*, es muy medicinal por razón de la miel que de él sacan, la cual hecha pulcre, se mezcla con muchas medicinas para tomarlas por la boca. . . también este *pulcre* es bueno, especialmente para los que han recaído de alguna enfermedad, bebiéndolo mezclado con una vaina de ají¹ y con pepitas de calabaza, todo molido y mezclado, bebién-

¹ Los españoles llamaron "ají" al chile mexicano. Aún hoy se ve en algunas pulquerías del medio rural, la costumbre de dar la "botana" a los parroquianos, poniendo en unas

dolo dos o tres veces, y después tomar el baño, así sana; también la penca del maguey nuevo, asada en el rescoldo, el zumo de este maguey, o el agua en que se coció, hervido con sal, echado en la llaga del que se descalabró, o del herido, de cualquier herida, sana; también el pulcre se mezcla con la medicina que se llama *chichipactli*, y hervida con ella, es provechosa para el que tiene dolor de pecho, o de la barriga, o de las espaldas, o tiene alguna enfermedad con que se va secando; bebiéndola en ayunas una o dos veces, o más, sana.

Esta medicina que se llama *chichipactli* es de la corteza de un árbol que se llama *chichiquautli*; solamente la corteza de este árbol es provechosa. Hácese este árbol en las montañas de Chalco. También estas pencas de maguey son buenas para fregar con ellas las espaldas para que no se sientan los azotes. . .

Sahagún llama "árbol" a una variedad de maguey de Chalco, de donde se obtiene pulque de excelente calidad. El mismo Sahagún traduce la palabra "chichiquautli" como procedente del nahoá y *Cuauitl* que significa "árbol" y *Chichihua*, nombre que se da a la mujer que amamanta a los niños, de donde viene la palabra "chichi" o "chiche", con la que se designa a los pechos femeninos; entonces el nombre, traducido literalmente, sería "árbol que amamanta", lo que nos recuerda las figuras de los códices antes mencionados, en donde aparece la diosa Mayahuel amamantando a un niño y a un pez, sólo que ambas criaturas no maman leche, sino pulque, que es la secreción del maguey representado por la deidad.

De esta manera, los conocedores del pulque, cuando la bebida es de muy buena calidad, dicen que "es leche de la virgen" o que "está como la leche de la virgen", sin que tal expresión sea, de manera alguna, una blasfemia o una expresión mal dicha. Más bien se trata de una expresión folklórica, como vivencia inhistórica, popular, vernácula y anónima, aprendida por tradición oral y transmitida de generación en generación desde la época prehispánica, y relativa, con toda seguridad, a la representación de la diosa Mayahuel en forma de maguey divinizado y humanizado, y cuya secreción, el aguamiel, fue llamada, como dice el arqueólogo García Payón, "leche de Mayahuel" para amaman-

cazuelitas de barro o de vidrio, granos de sal y chiles verdes, para incitar el gusto de continuar libando. Alguien muerde un grano de sal y un chile verde, dejando el resto de lo mordido en la cazuelita, para otros parroquianos.

tar a un pez, según se puede ver en el *Códice Borgia*, y para amamantar a la humanidad en figura de niño, según se ven el *Códice Fejervary-Mayer*; además de que el *Códice Vaticano B* aparece el pez libando el pulque. Así pues, esa expresión folklórica es correcta.

El doctor Francisco Hernández, durante su estancia en la Nueva España, a fines del siglo XVI, después de estudiar las plantas mexicanas escribe en su obra *Historia natural* (Cap. LXXI):

De metl o maguey.

Echa el metl raíz gruesa, corta y fibrosa, hojas como de álve pero mucho mayores y más gruesas, pues tienen a veces la longitud de un árbol mediano, con espigas a uno y otro lados y terminadas en una punta dura y aguda; tallo tres veces más grande, y en el extremo flores amarillas, oblongas, estrelladas en su parte superior, y más tarde semilla muy parecida a la de asfódelo. Innumerables casi son los usos de esta planta. Toda entera sirve como leña y para cercar los campos; sus tallos se aprovechan como tejas, como platos o fuentes, para hacer papiro (*papel*), para hacer hilo con que se fabrican calzado, telas y toda clase de vestidos que entre nosotros suelen hacer de lino, cáñamo, algodón u otras materias semejantes.

De las puntas hacen clavos y púas, con que solían los indios perforarse las orejas para mortificar el cuerpo cuando rendían culto a los demonios; hacen también alfileres, agujas, abrojos de guerra y rastrillos para peinar la trama de las telas. Del jugo que mana y que destila en la cavidad media cortando los renuevos interiores u hojas más tiernas con cuchillos de *iztli*,² y del cual produce a veces una sola planta cincuenta ánforas, fabrican vinos, miel, vinagre y azúcar; dicho jugo provoca las reglas, ablanda el vientre, provoca la orina, limpia los riñones y la vejiga, rompe los cálculos y lava las vías urinarias.

² El "iztli" que cita el Dr. Hernández, es el *iztli* pedernal. Al referirse a los cuchillos de pedernal, creo que el nombre completo en lengua Náhuatl, sería *Itzmilitl*, (de *Itzli*, pedernal, y *Militl*, navaja o cuchillo). Con relación al instrumento empleado para raspar el maguey, recuérdese lo escrito por el arqueólogo Lizardi Ramos, cuando se refiere al raspador de obsidiana hallado en las excavaciones de Huapacalco, en el Valle de Tulancingo. Respecto a la palabra *iztli* (pedernal), considero pertinente aclarar que la raíz *Itz* forma parte de algunos geotoponímicos, como en el caso de "Itzmiquilpan" Hgo., que generalmente se escribe "Ixmiquilpan", la grafía correcta es la primera, ya que su glifo, según el *Diccionario de Nombres Geográficos* del doctor Antonio Peñafiel, ostenta en la

También, de la raíz hacen sogas muy fuertes y útiles para muchas cosas. Las partes más gruesas de las hojas así como el tronco, cocidos bajo la tierra (modo de cocción que los chichimecas llaman barba-coa), son buenos para comerse y saben a cidra aderezada con azúcar; cierran además de modo admirable las heridas recientes, pues su jugo, de suyo frío y húmedo, se vuelve glutinoso al asarse.

Las hojas asadas y aplicadas curan la convulsión y calman los dolores aunque provengan de la peste india, principalmente si se toma el jugo caliente; embotan la sensibilidad y producen sopor. Por la destilación se hace más dulce el jugo, y por la cocción, más dulce y más espeso, hasta que se condensa en azúcar. Se siembra esta planta por renuevos, que brotan alrededor de la planta madre, en cualquier suelo, pero principalmente en el fértil y frío.

Esta planta sola podría fácilmente proporcionar todo lo necesario para una vida frugal y sencilla, pues no la dañan los temporales ni los rigores del clima, ni la marchita la sequía. No hay cosa que dé mayor rendimiento.

Se hace vino del mismo jugo diluido con agua y agregándole cortezas de cidra y de limón, *quepatli* y otras cosas para que embriague más, a lo cual esta gente es sobremanera aficionada, como si estuviera cansada de su naturaleza racional y envidiara la condición de los brutos y cuadrúpedos.

Del mismo jugo sin ponerlo al fuego, echándole raíces de *quepatli* asoleadas durante algún tiempo y machacadas, y sacándolas después, se hace el llamado vino blanco, muy eficaz para provocar la orina y limpiar sus conductos. Del azúcar condensado del mismo jugo, se prepara vinagre disolviéndolo en agua que se asolea luego durante nueve días. Hay muchas variedades de esta planta,

parte superior una navaja de pedernal tinta en sangre. En seguida, hacia abajo, tiene una hierba comestible, el quelite (quiltil), en su parte inferior se ve un rectángulo dividido en cuadretes que significa el locativo abundancial *pan*. Peñafiel traduce la voz *militl* como "milpa", e Itzmiquilpan como "lugar de los quelites en la milpa", añadiendo que ese glifo es un ejemplo de que los Mexihca casi llegaron a la escritura fonética. Leído el glifo de Itzmiquilpan de abajo hacia arriba Pan, Quilitl Itamilitl, creo que la traducción correcta es: "Donde abundan los quelites como navajas de pedernal", y tales quelites, con figura de navaja de pedernal, son las verdolagas; de manera que, resumiendo, Itzmiquilpan significa "Lugar de las verdolagas", lo que coincide perfectamente con el nombre Otomí de ese pueblo, "Zutkani", verdolagas o Lugar de las Verdolagas.

de las cuales hablaremos en seguida. Dicen que el jugo de metl en que se hayan cocido raíces de *piltzintecxóchitl* y de *matlaxóchitl*, cura los puntos de las fiebres. . .

Juan Torres de Lagunas, en su *Descripción de Tehuantepec*, hecha hacia 1580 y publicada fragmentariamente en la Revista Guchachi: reza, de Juchitán, Oax., menciona las comidas de los tehuanos zapotecas y hace alusión al pulque:

. . . comían maíz, ají, frijoles, calabazas de la tierra, patatas y carnes de venado y puercos monteses, liebres, conejos, armados (armadillo), iguanas que son a manera de lagartos y muchos géneros de frutas de la tierra, y miel. . . Entonces no usaban los brebajes que ahora usan que es el cacao³ y vino de Castilla. . . tan solamente usaban por bebida un poco de maíz tostado, molido que llaman pinol y la *miel de maguey*, de las que hacían vino. . . antiguamente no usaban de otras bebidas. . .

Durante la etapa virreinal se siguió produciendo pulque en tierras de Tlaxcala, Estado de México, parte de Puebla, alrededores de la ciudad de México y particularmente en el Estado de Hidalgo.

La bebida era enviada a la ciudad de México, donde se permitía su venta y consumo, el cual seguramente era grande, ya que llegó a preocupar al clero, al grado de que hubo discusiones entre frailes acerca de si se podía otorgar o no la absolución a los vendedores de pulque.

El doctor Fernando Ocaranza, al estudiar la *Historia de la orden franciscana* (Cap. XXXVI, "El pulque, los mercedarios y los franciscanos", pp. 369 y 379), describe un pasaje curioso en el que Fray Diego González, de la Orden de los Mercedarios, fue interrogado acerca de ". . . si todos los que administran y venden pulque pueden ser absueltos sacramentalmente. . . si debía o no venderse la bebida que vulgarmente llaman pulque, en el reino de la Nueva España", y

³ Los antiguos mexicanos hacían con el cacao (*Theobroma*: alimento de dioses) una bebida en agua, la que batida produce espuma. En la actualidad los zapotecas del Istmo de Tehuantepec, en sus fiestas tradicionales, siguen haciendo tal bebida a la que llaman *Bupu*, que significa espuma, la cual se sirve en jícaras sobre atole blanco, y para tomarlo o sorberla la empujan con un palito a manera de cucharita, el que a veces está labrado artísticamente. Tanto en los pueblos istmeños como en muchos del Estado de Chiapas, se usa tomar el *posol*, que es masa de maíz batida en agua, así como el *tascalate*, de maíz y cacao, tostados y molidos como pinole, mezclados con agua y azúcar, constituyendo un refresco de rico sabor.

en favor de ello se aducía la razón de que en las boticas se venden venenos, que lícitamente se vende madera con la que se pueden hacer ídolos o imágenes y otras cosas buenas, y que todo depende del uso bueno o malo que se dé a las cosas, según las circunstancias, la educación, el gusto o el temperamento.

Según el *Eclesiastés*, en su capítulo 38 dice que Dios creó el vino para deleite del hombre, mas no para la embriaguez; esta contundente razón, aplicada al pulque, se podría administrar para poder venderlo sin culpa y sin pecado.

Pero el fraile mercedario no se daba por vencido y juzgaba cualquier expendio de pulque como una "sinagoga de los hombres malévolos, ociosos y vagabundos, y de aquí se siguen los latrocinios, pues todo lo que se hurtan para en las pulquerías y ya se ve que no es útil para la República de haber ladrones en ella".

Al decir del mercedario, los indios bebedores de pulque estaban ". . . necesitados, hambrientos y desnudos; sus pobres chozas o tugurios, tan pobres y desahajados, sin más que una estera, que en su idioma llaman petates, alumbrándose con humosas teas, que más ciegan que alumbran, padeciendo ellos, sus hijos y mujeres, graves necesidades, nacidas todas de esa bebida, porque gastan en ella todo lo que ganan en sus trabajos, lo que adquieren con sus oficios."

Ocaranza continúa considerando que lo mismo que se decía a principios del siglo XVIII acerca del uso del pulque, podría repetirse a mediados del siglo XX, y luego transcribe lo dicho por el fraile mercedario:

En tiempo de Moctezuma, cuando vino Cortés a esta tierra, no se usaba ni vendía el pulque, más que una vez al año, cuando había fiesta a los dioses del vino. Fuera de este tiempo el indio que se embriagaba por primera vez, le quitaban el cabello.

En la segunda, le derribaban la casa y por la tercera, le quitaban la vida a él y a toda su familia y ésta era una de las ocho leyes que dio a los mexicanos un antiguo emperador; y refieren que un rey que estuvo en Tezcoco tan celoso de esta materia, que porque olió a su mujer con el mal olor del pulque, le quitó la vida siendo hermano de Moctezuma que entonces reinaba, y siendo entre sus mujeres la más querida, no dejó de hacer justicia, sin atender al respeto de su hermano ni a su propio cariño, la acción fue bárbara; pero se conoce en ella el odio que le tenían, pues no perdonó a su mujer por el odio que hubo al pulque. . .

El fraile mercedario asegura que no bebiendo pulque, la reproducción de los indios sería prodigiosa, y que la despoblación de indios de principios del siglo XVIII, se debía al abuso más que al uso del pulque, asegurando que los que no lo bebían se mantenían en excelentes condiciones de salud, y que los indios de México podrían vivir "tan bien sin probar el pulque".

El fraile agrega que los delitos cometidos por los indios, "muerte, heridas, golpes, blasfemias, incestos, adulterios, estupro, homicidios y sacrilegios", eran causados por la embriaguez de pulque, "pues si el indio se aficiona de su madre, de su hija o de su hermana, o quiere vengarse de su enemigo, el medio es embriagarse para conseguir sus deseos y tener disculpa".

Fray Diego González dice que:

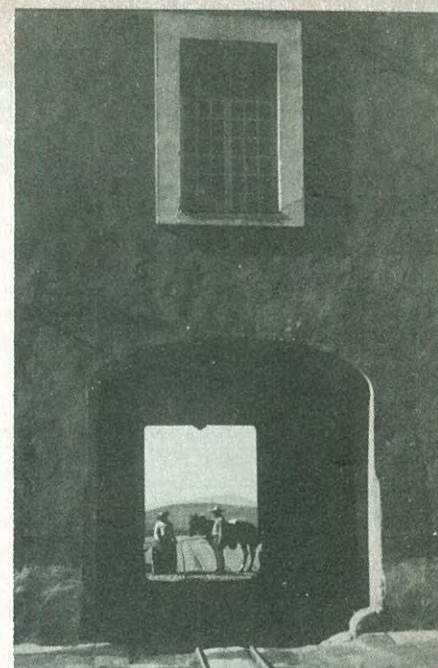
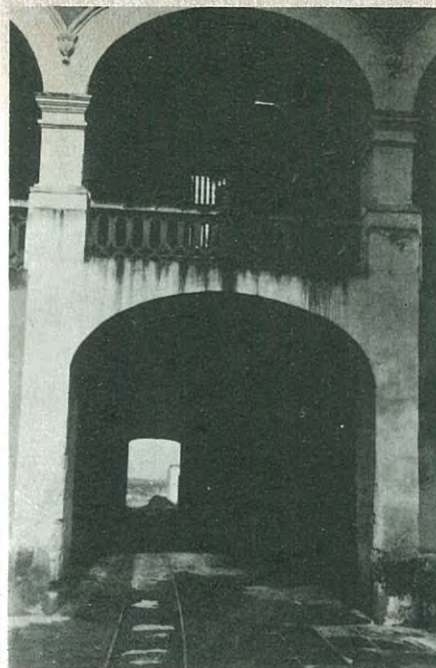
Desde el tiempo que el maguey se planta, se traspone, crece y madura y le sacan el aguamiel, es una continuada superstición. Pues todo lo hacen con ceremonias diabólicas y adiciones idolátricas. Cuando estrenan el pulque nuevo, tiene una ceremonia idolátrica, convidan a los amigos, encienden el fogón y lo primero es ofrecerle a fuego un cantarillo de pulque, lo demás se reparte en jícaras a los convidados.

Entonces uno de los viejos que son los maestros de ceremonias, derrama un poco en el fuego diciendo con mucha sumisión: Dignaos, Señor, de recibir este poco de pulque que os ofrezco. Y esto mismo hacen todos los convidados. Y así llaman al pulque, Agua de Dios. Y usan en las pulquerías una ceremonia bien conforme a la pasada.

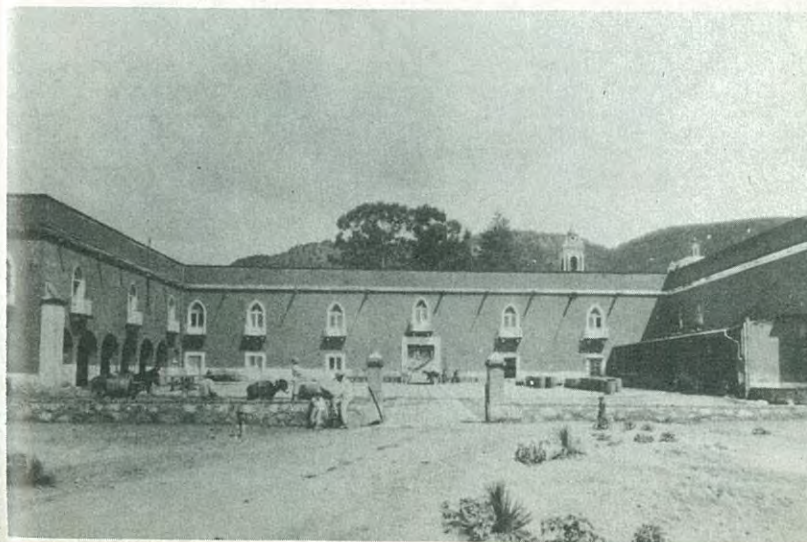
Júntanse algunos convidados a beber y puesta la vasija en medio, se ponen en rueda y uno de ellos mete la mano en la vasija, y asperja a los demás, con lo que piensan que es agua de Dios o lo que juzgan agua bendita.

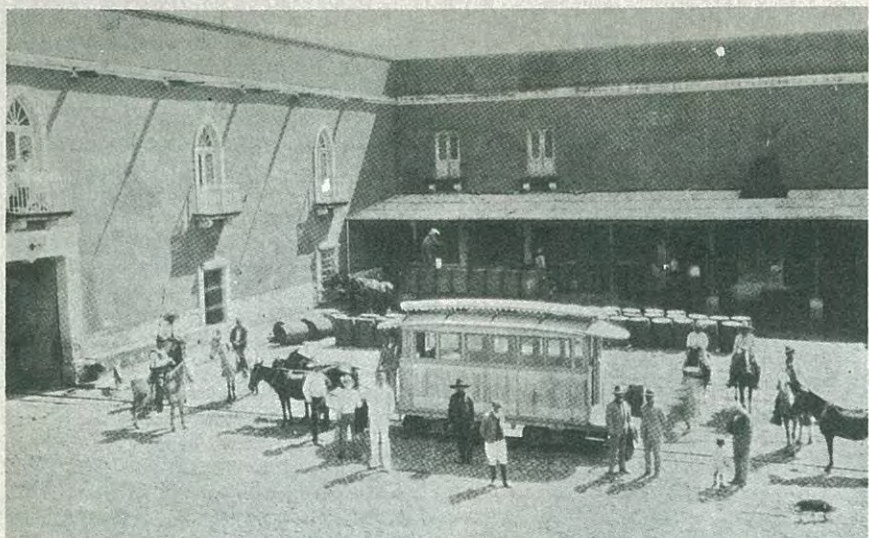
En un convento de Nuestro Padre San Francisco, de esta ciudad, estando prevenido el aceite para al asperge del domingo, lo llenaron de pulque en lugar de agua bendita. . . Véase qué escrúpulo hará un indio de beberse un cuero de pulque, juzgando que el licor es bendito. . .

En la transcripción que ofrece el doctor Ocaranza, considera cinco puntos de vista: el teológico, el social, el jurídico, el histórico y el anecdótico, y narra que el fraile archivero de la Provincia del Santo Evange-



Interior de una hacienda pulquera (Estado de Hidalgo), donde se ve la vía del trenecito para conducir el pulque.





En el patio de la hacienda, el trecito, tirado por mulas, espera el embarque de las barricas de pulque.

Entrada al tinacal de una finca pulquera. En frente, el trecito para la conducción del producto.



lio, de la Orden de San Francisco de Asís de la Nueva España, trata el tema del pulque biológicamente, y al calce del manuscrito escribe:

La bebida del pulque absolutamente es contra la propagación y multiplicación de los indios (tributarios de su Majestad), porque si es frío en tres grados y juntamente húmedo, resfría la facultad generativa; y si se le echare una raíz caliente y seca en cuatro grados, siendo los indios cálidos de su naturaleza, añadido el calor preternatural, se extingue asimismo la multiplicación de ellos (inconveniente así para los tributos de su Majestad) y cuando no sea por estos dos principios, por el de la continua embriaguez, se impide y extingue la fecundidad como enseña Aristóteles; porque destruido el calor por el cuerpo y ocupado el natural por extraño, resfría la facultad generativa. Esta causa se reduce a la de que el pulque y su bebida o embriaguez, no cede en utilidad del Reino ni del Rey Nuestro Señor.

De lo arriba dicho —continúa el manuscrito—, se sigue por consejo, más que cierto, que el menoscabo de los indios y perdición de este Reino, no consiste tanto en los que perecen en el trabajo de las minas, o en el desagüe, o en otros peligrosos ministerios, porque éstos son en cortísimo número, respecto de los que mueren y faltan por la embriaguez del pulque, llegando tal vez algunos a reventar, como se ha visto, por los hijares de la fortaleza de la bebida, por lo cual y su vicio están asolados y despoblados sus pueblos, pues aunque se les caiga la casa, nunca se reedifican, ni ponen en ella una piedra; ya no tejen sus tejidos, ni trabajan los más días de la semana, mientras tienen qué beber, sino sólo aquellos que han menester para ganar algunos reales para emplear en las pulquerías. Todo se reduce al pecaminoso y execrable vicio de la embriaguez.

Después de transcribir lo dicho por ambos religiosos, el mercedario y el franciscano, Ocaranza termina diciendo:

“El franciscano que comienza como biólogo, termina en calidad de sociólogo, político y economista. . .”, de donde se deduce que el interés de tales religiosos por apartar a los indios de la bebida, no era propiamente el cuidar de su salud, sino la disminución de tributos que ello acarrearía al monarca español.

Durante el siglo XVII, el virrey, marqués de Mancera, ordenó la descentralización de las pulquerías, persiguiendo, en cierta forma, su venta y consumo, persecución que se mantuvo prácticamente hasta el siglo

XIX, según veremos después, conforme a una requisitoria publicada en 1868 en el periódico satírico intitulado *La Orquesta*.

Francisco Javier Clavijero, en su *Historia antigua de México* (T. II, p. 52), nos informa con mucha amplitud del maguey y del pulque, diciendo:

Las plantas que más comúnmente cultivaban los mexicanos, además del maíz, eran el algodón, el cacao, el metl o maguey, la chíá y el pimiento, todas las cuales les daban grandes utilidades.

El maguey suministraba por sí solo todo lo necesario para la vida de los pobres. Además de servir de excelente cercado para las sementeras, su tronco se empleaba en los techos de las chozas, como vigas y sus hojas como tejas. De estas hojas sacaban papel, hilo, agujas, vestido, calzado y cuerdas; y de su abundantísimo jugo hacían vino, miel, azúcar y vinagre.

Del tronco y de la parte más gruesa de las hojas, cocidos debajo de tierra, sacaban un manjar agradable. En aquella planta tenían, finalmente, un eficaz remedio para muchos males y especialmente para los de la orina. Aun en el día es uno de los productos más apreciados y mas ventajosos a los españoles.

Al referirse Clavijero a la medicina de los antiguos mexicanos, escribe: "Tenían muchos eméticos: el *mexôchitl* (*metl*, maguey; *xôchitl*, flor)", y cuando se refiere al vino de maguey, se ocupa de aspectos económicos:

Vino.— Usaban muchas especies de vino, o bebidas equivalentes, sacadas de la palma, de la caña del maíz y del mismo grano: de esta última, llamada chicha, hacen mención casi todos los historiadores de América, por ser la más general en el Nuevo Mundo.

El vino más común y el mejor de los mexicanos es el de maguey, que ellos llaman octli, y los españoles, pulque. Hâcese del modo siguiente: cuando el maguey llega a cierto tamaño y madurez, le cortan el tallo, o por mejor decir, las hojas tiernas de que sale el tallo, que están en el centro de la planta, y dejan allí una cavidad proporcionada.

Raspan después la superficie interior de las hojas gruesas que circundan aquella cavidad, y de ellas sacan un jugo dulce, de tanta cantidad, que una sola planta suele dar en seis meses más de seiscientas libras, y en todo el tiempo de la cosecha, más de dos mil.

Sacan el jugo de la cavidad con una caña, o más bien con una calabaza larga y estrecha⁴ y después lo ponen en una vasija hasta que fermenta, lo cual sucede antes de las veinticuatro horas. Para facilitar la fermentación, y dar más fuerza a la bebida, le ponen una hierba que llaman ocatli (*octli*, vino; *pactli*, medicina: o remedio del vino).

El color del pulque es blanco; el sabor algún tanto áspero, y la fuerza bastante para embriagar, aunque no tanta como el vino de uva. Es bebida sana y apreciable por muchas razones; pues es excelente diurético, y remedio eficaz para la diarrea.

Es increíble el consumo que se hace del pulque en aquellos países⁵ y muy considerable la ventaja que produce a los españoles. El impuesto sobre el consumo sólo de la capital, asciende anualmente a cerca de trescientos mil pesos, pagando un real mexicano por cada veinticinco libras castellanas. La cantidad de pulque que se consumió allí en 1774 subió a dos millones doscientas catorce mil noventa y cuatro arrobas y media, sin contar el que se introduce de contrabando y el que despachan en la plaza mayor los indios privilegiados. (Clavijero, ob. cit. T. II, Libro VII, pp. 102 y 103).

El Barón de Humboldt, en su *Ensayo Político sobre el Reino de la Nueva España* (Libro IV, Cap. IX, pp. 237 y 252), dice:

En la Nueva España. . . los principales objetos de la agricultura no son. . . sino los cereales, las raíces nutritivas y el maguey, que es la viña de los indígenas.

. . . el alto llano central (en México) es el país de las viñas mexicanas, allí se encuentran los plantíos de agave que producen el pulque de maguey que es la bebida favorita de los naturales."

Los magueyes o metl que se cultivan en México son numerosas variedades del agave americano, con flores amarillas, en hacecillos,

⁴ La "calabaza" mencionada es el *acocote*, que varía de tamaño. En la planta, este fruto se ve con su extremo superior delgado y el inferior, grueso. Seco se emplea para chupar el aguamiel, haciéndole un agujero en ambos extremos; por el extremo grueso se chupa y el delgado, que tiene adosado un cuerno pulido de toro, se introduce en la concavidad del maguey. Al hacer la succión, el aguamiel llega a la parte gruesa sin que ésta se llene por completo; es por esto que el aguamiel no llega a los labios del tlachiquero evitando así que el aguamiel se contamine con la saliva.

⁵ Cuando Clavijero dice "en aquellos países", se refiere a México, pues cuando escribió la *Historia Antigua de México* se encontraba en la ciudad de Bolonia.

y derechas, con estambres dos veces más largos que la corola, que se ha hecho tan común en nuestros jardines.

Los plantíos de maguey de pulque remontan a tanta antigüedad como la lengua azteca. Los pueblos otomí, totonaca y mixteca son aficionados al octli, que los españoles llaman pulque. En el altiplano central, al norte de Salamanca, apenas se cultiva el maguey. Los más bellos plantíos que he tenido oportunidad de ver, están en el valle de Toluca y en los llanos de Cholula. Los pies de agave están plantados por filas, a quince centímetros de distancia los unos de los otros. Las plantas no empiezan a dar el jugo, que se designa con el nombre de miel, a causa del principio azucarado de que abunda, hasta que el tallo está al punto de desarrollarse; por esto el cultivador tiene un grande interés en conocer con exactitud la época de la florecencia. Su proximidad se anuncia por la dirección de las hojas **radicales que el indio observa con mucha atención.** Estas hojas, que hasta entonces estaban inclinadas hacia la tierra, se levantan repentinamente y se van acercando unas a otras, como para cubrir el tallo que está próximo a formarse. Al mismo tiempo el corazón toma un verde más claro y se alarga sensiblemente. Los indígenas me han asegurado que es difícil equivocarse con estas señales; pero que hay otras no menos importantes que no se pueden explicar con precisión, porque pertenecen simplemente al porte o traza de la planta. El cultivador recorre diariamente sus plantíos para señalar los pies que están próximos a florecer; si le queda alguna duda se dirige a los peritos del pueblo, a los indios ancianos, que por una larga experiencia tienen el juicio o, por mejor decir, el tino más seguro.

Cerca de Cholula y entre Toluca y Cacalomacan, un maguey de ocho años ya da señales de quererse desarrollar su tallo. Entonces empieza de la cosecha del zumo con que se hace el pulque. Se corta el corazón, se ensancha insensiblemente la herida y la cubren con las hojas laterales levantándolas y atándolas juntas por los extremos. En esa herida es en donde parece que los vasos depositan todo el jugo que debía formar el tallo colosal cargado de flores. Es una verdadera fuente vegetal que chorrea por el espacio de dos a tres meses, de la cual el indio saca el jugo tres veces al día. Se puede formar juicio del empuje más o menos lento del maguey por la cantidad de miel que se saca en diversas épocas del día. Comúnmente cada pie da todos los días cuatro decímetros cúbicos ó 200 pulgadas cúbicas, que

equivalen a 8 cuartillos, tres al salir el sol, dos a medio día y tres al anochecer. La planta que está muy lozana da a veces hasta 15 cuartillos diarios, durante cuatro o cinco meses, que hacen un enorme volumen de 1 100 decímetros cúbicos. Esta abundancia de jugo, producido por un maguey que apenas tiene metro y medio de alto, es tanto más maravillosa cuanto los plantíos de agave están en los terrenos más áridos y muchas veces en bancos de rocas apenas cubiertos de tierra vegetal. Un pie de maguey que está próximo a su florecencia vale en Pachuca cinco pesos. En terreno ingrato el indio no cuenta más que 150 botellas por cada maguey y un real por el valor diario del pulque. El producto es tan desigual como el de la cepa, que unas veces tiene más racimos y otras menos. . . he citado el ejemplo de una india de Cholula que dejó a sus hijos haciendas de maguey que se estimaban en setenta u ochenta mil pesos.

El cultivo del maguey tiene ventajas reales sobre el del maíz, del trigo y de las patatas. Esta planta, cuya hojas son recias y carnudas, no teme la sequedad, el granizo, ni el frío excesivo que en invierno reina en las altas cordilleras de México. El tallo muere después de haber dado las flores, y si se le quita el corazón se seca en cuanto se ha agotado el jugo que la naturaleza parecía haber destinado para el acrecentamiento del tronco. Entonces nacen una infinidad de hijuelos de la raíz misma de la planta que acaba de morir, pues no hay otra que se multiplique con más facilidad. Una fanega de tierra contiene de 1 200 a 1 300 pies de maguey. Si el campo es cultivado de antiguo, se puede calcular que todos los años la duodécima, o décima parte de estas plantas producen miel. Un propietario que planta 30 ó 40,000 magueyes está seguro de fundar la riqueza de sus hijos; pero para dedicarse a un cultivo, que no empieza a ser lucrativo hasta al cabo de quince años, es menester paciencia y mucho valor. En un buen terreno el agave entra en florecencia a los cinco años; en terreno ingrato no se puede contar con cosecha hasta los dieciocho años. Aunque la rapidez de la vegetación es del mayor interés para los cultivadores mexicanos, no por eso procuran acelerar el desarrollo del tronco, mutilando las raíces o regándolas con agua caliente. Se ha experimentado que valiéndose de estos medios se debilita la planta y se disminuye sensiblemente la afluencia del jugo hacia el centro. Una planta de maguey se pierde si el indio, engañado con falsas apariencias, hace la herida mucho tiempo antes de la

época en que las flores se habrían desarrollado naturalmente.

La miel o jugo del agave tiene un sabor agridulce bastante grato y fermenta fácilmente a causa del azúcar y mucílago que contiene. Sin embargo, para acelerar esta fermentación añaden un poco de pulque añejo y agrio: la operación se hace en tres o cuatro días. La bebida vinosa, que se asemeja a la sidra, tiene un olor de carne podrida muy desagradable. Los europeos que han conseguido vencer el disgusto que causa este olor fétido prefieren el pulque a toda otra bebida; y lo consideran como estomacal, fortificante y sobre todo muy nutritivo. Se recomienda su uso a las personas demasiado flacas. He visto blancos que, al modo de los indios mexicanos, se abstenían totalmente de agua, cerveza y vino, y no bebían otro líquido que el zumo del agave. Los que se precian de conocer las calidades de esta bebida hablan con entusiasmo del pulque que se hace en el pueblo de Ocotitlán, sito al norte de la ciudad de Toluca, al pie de un cerro casi tan alto como el Nevado de este nombre, y aseguran que su excelente calidad depende no sólo del arte con que está hecho, sino también de un sabor de tierra que toma el jugo, según los campos en que se cultiva la planta. Cerca de Ocotitlán hay haciendas de pulque que reditúan anualmente más de ocho mil pesos. Los habitantes del país no están acordes en la verdadera causa del olor fétido que despiden esta bebida. En general aseguran que este olor, semejante al de las materias animales, dimana de los pellejos en que meten el jugo fresco del agave; pero varias personas instruidas pretenden que el pulque preparado en vasijas de tierra tiene el mismo olor, que si no se encuentra en el de Toluca es porque el gran frío del alto llano modifica el curso de la fermentación. Yo no tuve conocimiento de esta última opinión hasta la época de mi salida de México; de suerte que debo sentir el no haber podido aclarar con experimentos directos este punto curioso de la química vegetal. Acaso este olor proviene de la descomposición de una materia **vegeto-animal análoga al gluten contenido en el jugo del agave.**

El cultivo del maguey es un objeto de tanta importancia para el fisco, como que los derechos de entrada que se cobraron en 1793 en las tres ciudades de México, Toluca y La Puebla importaron 817 739 pesos. Los gastos de cobranza entonces eran de 56 608 pesos, de suerte que el gobierno sacó del zumo del agave un producto neto de 761 131 pesos. El deseo de aumentar las rentas de la Corona hizo en

estos últimos años sobrecargar los derechos de fabricación del pulque de un modo tan vejatorio como inconsiderado. Ya es tiempo de que se cambie de sistema en este particular; pues no haciéndolo es presumible que este cultivo, uno de los más antiguos y lucrativos, declinará insensiblemente a pesar de la decidida predilección del pueblo por el jugo fermentado del maguey.

Destilando el pulque se hace un aguardiente llamado mezcal, o aguardiente de maguey que embriaga mucho. Me han asegurado que la planta que cultivan para destilar el jugo difiere esencialmente del maguey común o de pulque; me ha parecido más pequeña y las hojas menos glaucas; como no la he visto en flor no puedo juzgar de la diferencia de ambas especies. . . El gobierno español, particularmente la Real Hacienda, hace mucho tiempo que persigue con todo rigor el mezcal, que está severamente prohibido, porque su uso perjudica el comercio de los aguardientes de España. Sin embargo, se fabrica una cantidad enorme en las intendencias de Valladolid, México y Durango, principalmente en el nuevo reino de León. Si se considera la desproporción que hay entre la población del reino de México y la importación de los aguardientes de Europa que se hace anualmente por Veracruz, se podría juzgar de la importancia de aquel tráfico ilícito, pues toda esta importación no sube más que a 32 000 barriles. En algunas partes del reino, por ejemplo, en las Provincias Internas y en el distrito de Tuxpan perteneciente a la intendencia de Guadalajara, de algún tiempo acá han empezado a permitir la venta pública del mezcal, cargando este licor con un derecho de poca monta. Esta medida, que debiera hacerse general, ha sido útil al fisco y al mismo tiempo ha acallado las quejas de los habitantes.

Pero el maguey no sólo es la viña de los pueblos aztecas, también puede reemplazar al cáñamo del Asia y a la caña de papel de los egipcios. El papel en que los antiguos mexicanos pintaban sus figuras jeroglíficas, estaba hecho con las fibras de las hojas del agave maceradas en agua y pegadas a tongadas como las fibras del cyperus del Egipto y de la morera de las islas del mar del Sur. He traído varios fragmentos de manuscritos aztecas escritos en papel de maguey y de un grueso tan variado, que los unos parecen cartones y los otros de la China. Estos fragmentos son tanto más dignos de atención cuanto (que) los únicos jeroglíficos que existen en Viena, Roma y

Veletri están escritos en pieles de ciervos mexicanos. El hilo que se saca de las hojas de maguey se conoce en Europa con el nombre de pita, y los físicos lo prefieren a cualquier otro porque está menos sujeto a torcerse. . . El jugo de cocuiza que da el agave cuando todavía está distante de la época de su florecencia, es muy acre y se emplea con buen éxito como cáustico para limpiar las llagas. Las espinas que terminan las hojas. . . las hacían servir los indios antiguamente como alfileres y clavos. Con ellas los sacerdotes mexicanos se horadaban los brazos y pecho en los actos expiatorios análogos a los de los budistas del Indostán.

Por todo lo que acabamos de referir acerca del uso del maguey, se puede concluir que después del maíz y la patata, esta planta es la más útil de todas las producciones que la naturaleza ha concedido a los pueblos montañoses de la América equinoccial (Humboldt, *Ensayo*, pp. 279 a 282).

Esta bella descripción que del maguey y del pulque hace el Barón de Humboldt, sugiere las siguientes consideraciones:

Humboldt toma en cuenta las condiciones ecológicas como indispensables para la producción del maguey y del pulque. Dice que esta bebida tiene un olor desagradable, y lo compara con el de las materias animales. Mucho se ha dicho que para hacer fermentar mejor y más pronto el aguamiel, se le agrega lo que se hace llamar como la "muñequita", consistente en un trozo de tela conteniendo poco de excremento humano, lo cual es increíble, y debe negarse que se haga tal maniobra en el tinacal, en virtud de que el pulque es una bebida muy fina y tan delicada que no admite impurezas en su elaboración y mucho menos de tal índole. Sabemos que al tinacal no se permite la entrada a mujeres, por el solo hecho de que pueden dañar al pulque con su perfume. Es posible que el caso de la "muñequita" se haga en expendios de ínfima categoría, mas no en el tinacal.

Hay algo muy importante que comenta Humboldt en cuanto a la persecución del pulque en el periodo virreinal, en el sentido de que al prohibir la bebida destilada, el mezcal, no era para proteger la salud del pueblo, sino los intereses económicos de España; es decir, que a las autoridades de la metrópoli y a las virreinales no les interesaba el aspecto sanitario, sino eminentemente el económico.

Con relación a la producción pulquera de México, Humboldt hace apreciaciones de índole económica muy interesantes, en las cuales

tiene sobrada razón, pues hemos visto cómo las grandes haciendas pulqueras de la Altiplanicie mexicana, produjeron grandes cantidades de dinero, y andando el tiempo, durante la etapa porfiriana, familias linajudas, cuyos grandes capitales procedían del producto de la magueyera, no desdeñaron aceptar que se les llamara la "aristocracia pulquera".

En la interesante *Historia del ferrocarril mexicano* (pp. 211 y 212), los señores Gustavo Baz y E.L. Gallo escriben lo siguiente acerca del maguey y sus productos:

Como hemos dicho, los plantíos de maguey en esta parte (sur del Estado de Hidalgo), forman el principal ramo agrícola.

En los llanos de Apan existen treinta y tres especies de magueyes, de las cuales se cultivan con mayor esmero seis especies que son las que producen la mejor aguamiel. Las otras clases sirven para vallados como en Cuba, o para extraer las diversas sustancias que produce esta planta una de las más ricas del territorio mexicano.

Sobre este párrafo los autores hacen una llamada que dice: "El P. Lazcano, *instrucción sobre el cultivo del maguey. Existe también un trabajo inédito de don Pedro Fuertes.*"

El agave mexicano produce además de la aguamiel con que se elabora, el pulque, aguardiente, mezcal, pita, azúcar, goma y potasa.

La mejor especie, según los Sres. Blásquez, autores de una memoria inédita que consultamos, es la del maguey manso o agave Maximiliana (maxo, en otomite) que crece hasta tres y media varas de altura, da mucha aguamiel, clara, líquida, y muy dulce; dura produciéndola seis meses; se emplea en hacer pulque. Es el mejor y más fino de su clase.

Una segunda llamada dice: "El maguey considerado como planta productora del suelo Mexicano, por Pedro e Ignacio Blásquez. 1869, MS. existente en el archivo de la Sociedad Mexicana de Historia Natural."

La elaboración del pulque consiste en una serie de operaciones agrícolas primero, y de algunas preparaciones químicas, ejecutadas diariamente conforme a una rutina vetusta e inveterada, que poco debe diferenciarse de los procedimientos usados por los pobladores de esta tierra antes de la conquista.

Después de la elección de los retoños y del trasplante y de la preparación del terreno y apertura de zanjas, operaciones que se diferencian según la calidad y posición del terreno, sigue la poda o es-

carda de los magueyales, cuyo objeto es disponer el maguey en los primeros años de su juventud, para que al entrar de lleno en el periodo más interesante de su vida, adquiera toda la lozanía debida, a fin de que lo más pronto rinda en el mayor tiempo posible, la mayor cantidad de aguamiel. La poda de los magueyales está sometida a reglas invariables de tiempo y de procedimientos.

Sigue después otra operación, la más importante, pues que sin ella nunca se llegaría a extraer el aguamiel de los magueyes. Esta operación es la castración, llamada vulgarmente capazón, y que se ejecuta cuando el maguey ha llegado a su completo desarrollo, y tiene por objeto el privar a la planta de sus órganos sexuales antes de la fecundación. Privada la planta de la púa o espina llamada *me-yolote*, formada por hojas nombradas por los botánicos *conduplicativas*, se deja vacía o se cubre de tierra la cavidad que resulta.

Es sumamente interesante la observación de los autores citados en el sentido de que la técnica empleada es muy antigua. En efecto, la técnica no ha variado desde la época prehispánica y se conserva tal como fue enseñada por los descubridores del pulque.

De la manera con que se ejecuta la castración, dicen los Sres. Blásquez en su interesante memoria, se infiere claramente que ésta no es otra cosa que una segunda poda que se le hace, para lograr que todos sus jugos nutritivos, que debían concurrir al crecimiento y desarrollo del quiote, detengan su curso natural de ascensión, y se les obligue artificialmente a alimentar con sobra, las hojas que forman la planta derramándolos en ellas en todas direcciones.

Este trastorno que experimenta la savia, es la causa que ha de producir la aguamiel en la taza del maguey y la que ha de prolongar su vida.

Sigue luego otra operación llamada *picazón y raspa*, para la extracción del aguamiel. El pulque es un licor blanquizo que contiene principalmente agua, gluten y alcohol; su olor es pronunciado y tiene un sabor gelatinoso. Sus condiciones medicinales han sido recomendadas y se le reputa como nutritivo; a falta de agua calma la sed, y su embriaguez es más lenta, aunque no menos fuerte en sus resultados que la de otros licores.

El pulque se fabrica con la aguamiel fermentada al contacto con la atmósfera, y mezclada sucesivamente con otras cantidades de aguamiel de la misma clase.

Este licor, cuyo invento lo atribuye la fábula a la reina Xóchitl, es de un uso muy generalizado en la Mesa Central, de muy bajo precio, y del cual se introducen inmensas cantidades diariamente a la capital. Un tren especial conduce el pulque de las haciendas por donde pasa la vía, a la ciudad de México.

De la destilación del pulque se saca aguardiente, usando para su completo refinamiento del carbón animal. El mezcal se consigue de la parte carnosa y blanca de las pencas y hojas asadas y prensadas después. El jugo extraído de este modo, se fermenta aumentándole una cantidad de pulque, y se destila en el alambique.

De las pencas u hojas desprovistas de su parte carnosa, por medio de la agua clara y jabonosa y secadas después con cuidado, se saca la pitá y se fabrican sogas (reatas) de diversas clases y que se emplean en multitud de industrias. Los aztecas usaban, y también los primeros pobladores europeos de las colonias, el papel de maguey y algunos otros sujetos tejidos con esta clase de pitas.

Del aguamiel mezclada con cal y a una elevación de temperatura de 60 grados y después de algunas filtraciones sucesivas, se obtiene un jarabe que se cristaliza en moldes cónicos, produciendo excelentes panes de azúcar.

El maguey produce también espontáneamente una especie de goma, análoga a la goma arábiga, que se empieza ya a usar en nuestra industria.

Aun después de que el maguey ha dejado de producir aguamiel, es susceptible de rendir otro producto interesante por sus aplicaciones en la industria y en la medicina, como es la potasa. Quemado el maguey, mezcladas con agua sus cenizas, hervido este nuevo compuesto, y dejado después en reposo, se obtiene de la evaporación de agua un residuo que es la sal de potasa, la cual se purifica con otros lavados sucesivos.

En el maguey existen varios insectos conocidos con el nombre de Bombyx agavis llamados vulgarmente con los nombres de Chilocuiles, tecoiles o gusanos colorados. El Tingis bombicida y la Velia melis agavis.

La mayor parte de las haciendas de los alrededores de Apan, se dedican a la siembra del maguey, cuyo cultivo es tan fácil, y cuyos productos son tan necesarios para la vida de las poblaciones. En la Mesa Central existen también otra infinidad de fincas magueyeras.

En el distrito de Cholula existen dieciséis especies de magueyes, según lo afirman los Sres. Blásques en la memoria citada.

No quiero cerrar este capítulo sin transcribir lo dicho por los biólogos desde el punto de vista ecológico principalmente:

Uno de los agaves que se cultivan más extensamente en México es el maguey pulquero, que ha tenido muchos usos en el pasado y en el presente y está muy bien adaptado para vivir en zonas áridas.

(Se trata del) *Metl*, hoy llamado maguey (Agave), muchas de cuyas aplicaciones persisten hasta nuestro tiempo. Los magueyes plantados alrededor de los campos de cultivo, delimitan éstos a modo de cercados vivos. El bohordo o eje floral era utilizado como viga para reforzar paredes y techos de las habitaciones rústicas; las hojas se empleaban como tejas para techar las mismas casas, con la ventaja sobre otros materiales de que no son fácilmente combustibles; también, por su forma acanalada, fueron objeto de una aplicación en calidad de recipientes para el nixtamalli, o maíz preparado para elaborar la masa con que aún se fabrica el pan popular de México (las tortillas, los tamales, etc.); con dichas hojas o pencas se envolvía, como se hace ahora, la carne que habrá de convertirse en barbacoa. La cutícula que reviste esas hojas era transformada en una de esas clases de papel indígena antiguo el cual era blanco, terso y duradero y que se empleaba para escribir y como base para los mosaicos de plumas. La púa terminal fue, entre otras cosas, punzón, alfiler, mondadientes e instrumento para extraer gotas de sangre ofrendadas a las divinidades; pero si a la púa se le dejaban las largas fibras de la hoja, servía como aguja con hilo, con el cual se remendaba cualquier tejido toasco.

De la fibra en particular se obtenía material para elaborar cierta diversidad de objetos: estropajos, cuerdas y sogas, sandalias (*cactli*), escudo (*chimalli*), hondas, armaduras acojinadas (*ixhuipilli*), etc. y, con los filamentos más finos, se hacían tejidos para vestir.

Tenía el maguey calidad de comestible cuando se horneaban las porciones más gruesas de las hojas o el "corazón" (equivalente de un tallo reducido) convirtiéndose en una golosina popular todavía hoy llamada *quiote* o *mezcal*. Las flores igualmente, se comen, en diferentes preparaciones. De las hojas y de sus desperdicios secos y quemados, se obtenía ceniza que se aprovechaba como abono para los suelos agrícolas y para fabricar lejía y, asimismo, se usaba parte

de las raíces como jabón, por su contenido de saponinas. Por otra parte, algunos magueyes proporcionaban medicamentos para tratar ciertas enfermedades, de lo cual dan testimonio el protomédico de Indias, Francisco Hernández y los informantes de Sahagún.

Accesoriamente, es de mencionarse que el maguey es el asiento donde viven dos insectos comestibles popularmente prestigiados, que son las orugas de dos mariposas, a las que se llama *meocuiles* o gusanos blancos de maguey (*metl*, maguey; *ocuillitl*, gusano),⁶ *Aegiale hesperiaris* (los que se encuentran en el interior de las hojas) y gusanos rojos o *chilocuiles*, *Hypopta agavis*, de grato sabor picante (los que viven en las raíces). A los primeros se les cultiva hoy, sin provocar daño a las plantas, criándolos en locales cerrados, en recipientes grandes que contienen picaduras de las pencas.

Por último, la savia o aguamiel de estos vegetales se bebía y aún se bebe, al natural o convertida en melaza después de condensarla cociéndola, o bien se le dejaba fermentar hasta producir un licor ligeramente alcohólico hoy llamado *tlachique*; con mayor tiempo de fermentación pútrida, el licor era llamado *poliuhqui* (descompuesto o podrido) y se le desechaba. Hoy se llama pulque (*poliuhqui*) a la bebida que se obtiene de la fermentación del aguamiel.

Por todo lo dicho, el historiador Joseph de Acosta afirmó: "El árbol de las maravillas es el maguey." (*Consejo Nacional para la Enseñanza de la Biología*. Biología, pp. 59 a 62).

En párrafos anteriores he dicho que el maguey también se cultiva en el Distrito Federal, pues lo he visto en pequeñas magueyerías de la parte norte del Distrito Federal; pero suponía que en la parte sur, por condiciones ecológicas distintas, no los habría. Es por esto que considero importante mencionar el relato hecho por la señora doña Luz Jiménez, hablante del náhuatl y nativa de Milpa Alta, D.F., acerca de interesantes aspectos de su pueblo natal, sucedidos a principios de este siglo. El investigador y maestro Fernando Horcasitas los tradujo del náhuatl al castellano y los transcribe en su obra *De Porfirio Díaz a Zapata*, pp. 21, 27, 29 y 67, ordenado cronológicamente en dos partes abarcando la primera el medio ambiente físico, social y económico y cultural en el cual se desarrollaron la infancia y la juventud de la señora

⁶ Quizá el nombre náhuatl de "gusanos blancos de maguey" sea *iztacmeocuiles*, de *Iztac*, blanco; *Metl*, maguey; *Ocuillitl*, gusano.

informante, y la segunda especialmente al gran caudillo sureño Emiliano Zapata, hasta su muerte el 10 de abril de 1919, fecha en la que cae asesinado por traición, en la hacienda de San Juan Chinameca, Estado de Morelos.

En una palabra, el texto exclusivo de doña Luz Jiménez, en forma natural y espontánea ha producido una admirable obra de arte, de considerable importancia. La narración hace alusiones al maguey y al pulque, cuando relata:

... voy a contar unas palabras acerca de mi padre. Cuando yo era pequeña mi padre no trabajaba mucho. Sólo raspaba sus magueyes en el campo y así hacia el pulque con doce magueyitos. Como no éramos muchos hijos entonces se podía vivir con el dinero del pulque. Por esos tiempos costaba el litro de pulque tres centavos. Por esos tiempos no se usaba la palabra "litro" como hoy. Para medir había cuartillos, medios cuartillos y cuartos de cuartillo. Con eso podían vivir mi padre y mi madre. ... había veces que trabajaba con la talacha; con ésta arrancaba los magueyes, o a sacar troncos de magueyes. ... A las nueve de la mañana mi padre almorzaba con frijoles de olla, o molito de olla con carne y con su pulquito. Y luego se echaba encima el mecapan y el hacha. Llevaba comida para dos días, también pulque para dos días. ...

Después narra las peregrinaciones que hacían a Chalma por varios días, donde llevaban "... hartos tamales y hartas tortillas y pulque. ...

Hace referencia también a una deidad prehispánica: "En Cuauh-nahuac (Cuernavaca). ... allí hay otro gran sabio; el gran Tepozteco ... junto a tierras de Tepoztlán. Este señor. ... es un gran sabio"; y luego narra la leyenda del nacimiento de Tepozteco, cuya madre era una doncella que iba al río a lavar ropa, y "... veía que pasaba un pajarito delante de ella. Nadie sabía que era lugar de 'aites'. Cuando la vieron, la joven estaba enferma de niño." El hijo nació y creció, y cuando la madre iba a casarse, el hijo, confundido al final de la leyenda con el primer marido de la madre, quiso evitar el matrimonio de ésta.

"Luego se soltó un ventarrón —sigue diciendo la informante— y se los llevó un remolino; los subió arriba del cerro, donde se sabe que vive el Tepozteco. ..."⁷

⁷ Cerca de Tepoztlán, Estado de Morelos, lugar cercano a Cuernavaca, hay una zona arqueológica importante, con vestigios del templo al Dios Tepoztécatl.

Esta bella leyenda nos recuerda la del nacimiento de Huitzilopochtli. Por otra parte según la narración, en Milpa Alta se tiene en gran estima a Tepozteco, cuyo nombre correcto es Tepoztécatl, una de las deidades protectoras del pulque.

El escritor inglés D.H. Lawrence, quien ha escrito varios libros sobre México, en uno de ellos relata:

... hay extensiones de magueyes, de cactus enormes y de álces que elevan al cielo sus grandes hojas puntiagudas y afiladas, que cubren kilómetros y kilómetros de terreno en el Valle de México, en donde, se cultiva el maguey para fabricar el pulque, bebida maloliente. El Mediterráneo tiene la uva negra; la vieja Europa, la cerveza; la China, el opio de sus amapolas blancas.

Del suelo de México brota un bosque de espadones barnizados de negro y en la punta del monstruo florecido, un botón a medio abrir, que parece dirigirse al cielo. Los hombres cortan este botón fálico y lo aplastan para extraer el aguamiel.

Sin embargo, el pulque es mejor que el aguardiente que se saca del maguey: mezcal, tequila, o en los Estados del Sur, el aguardiente de caña.

El mexicano se abrasa el estómago con estas bebidas de fuego, cauterizando luego la herida con el chile, el pimiento colorado. Para apagar un fuego se atraca de otro. ..."

Después de hacer algunas consideraciones acerca del cultivo de plantas que otorgan al hombre sus fibras textiles y plantas que proporcionan jugos fermentables para producir bebidas alcohólicas, el doctor Rafael Martín del Campo, en su artículo *El pulque en el México pre-cortesiano*, al referirse a los "usos del maguey", dice: "Habiendo ya los indígenas aprendido de Quetzalcóatl el cultivo del maíz (centli, tlaolli), y estatuido a esta planta como básica para su propio sustento, se encontraron frente a un magno auxiliar de sus múltiples necesidades con el maguey (metl), una de las plantas más productivas del mundo."

En seguida hace consideraciones acerca de los múltiples usos del maguey: "material de construcción, materia textil, alimentación y otros usos domésticos e industriales, cría de insectos alimenticios, medicina, castigos y autosacrificios, bebida, etc."; terminando por decir: "Sobrada razón tuvo el P. Acosta al decir: 'El árbol de las maravillas es el maguey', y gran acierto fue el de Linneo al llamar a la planta, AGAVE o admirable".

Luego, citando al doctor Francisco Hernández, menciona catorce variedades de magueyes: 1, *Metl coztli*, *Coztic metl*, *Macoztic metl* o *Hucimatl*; 2, *Mexcalmetl* (*Agave*, varias especies); 3, *Mexoxochitli* (o *magüey meco rayado*, *Agave americana*); 4 *Nexmetl*; 5, *Quemetl*; 6, *Hoitzitzilmetl*; 7, *Tapayaxmetl*; 8, *Acametl*; 9, *Xilometl*; 10, *Tepe-mexcalli*; 11, *Tlacametl*; 12, *Theometl*; 13, *Quetzalichitli*; 14, *Xolometl*.⁸

Respecto a las bebidas embriagantes de los indígenas, el doctor Martín del Campo escribe:

Habían llegado a prepararlas de diversos tipos; a este respecto, resume Chavero: "En cuanto a sus bebidas, ya hemos visto que los nahoas hacían vino de mexcal, y lo sacaban también de las pitahayas, de las tunas o nochtli, de las semillas del mezquite y de maíz. . ."⁸ Ninguna de ellas tuvo una significación tan profundamente arraigada como el octli, llamado también neuctli o miel, y actualmente, pulque. Bebida refrescante, alimenticia y de sabor —cuando carece de adulteraciones insanas— obtenida por fermentación del aguamiel o jugo del maguey, desde la época precortesiana hasta nuestros días ha sido la predilecta de una considerable mayoría del pueblo mexicano.

El pulque es la bebida fundamental de los habitantes de enormes extensiones de terreno desprovistas de aguas potables; y claro que es con ventaja preferible a las aguas contaminadas. Comento esta apreciación con una malintencionada rima popular: "Abraham, cuando murió, dejó escrito en sus leyes: el pulque es para los hombres y el agua para los bueyes".

Al referirse al descubrimiento del pulque, el doctor Martín del Campo hace alusión a la tan conocida leyenda narrada por Alva Ixtlixóchitl, relativa a la noble tolteca Xóchitl, luego hace mención de la leyenda mítica, narrada por Sahagún, relativa a que:

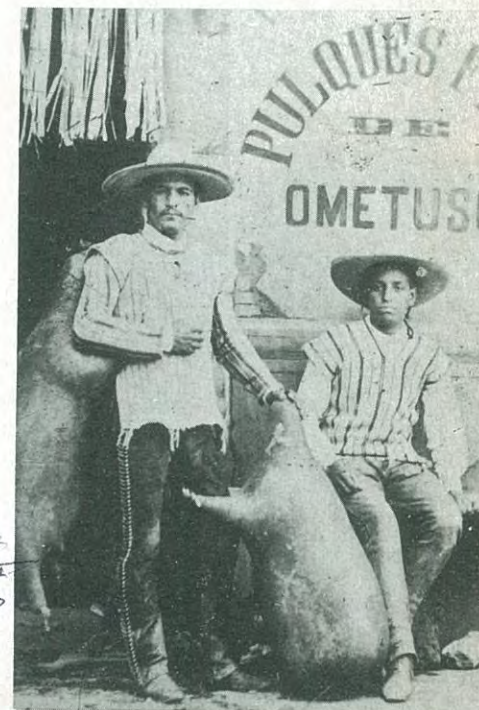
Fueron los ulmecas procedentes de Tamoanchán, los inventores del pulque, atribuyendo el hecho personalmente a Mayahuel.

Esta leyenda —continúa Martín del Campo—, está en contra del relato que se hace de la llegada de los emigrantes de Tamoanchán a la tierra de los gigantes o quiname (otomíes) y de su conquista. . .

⁸ En el capítulo relativo a bebidas fermentadas y destiladas de México, mencionaremos las producidas por la tuna (el colonche) y por el maíz (el sotol y el tesguino).



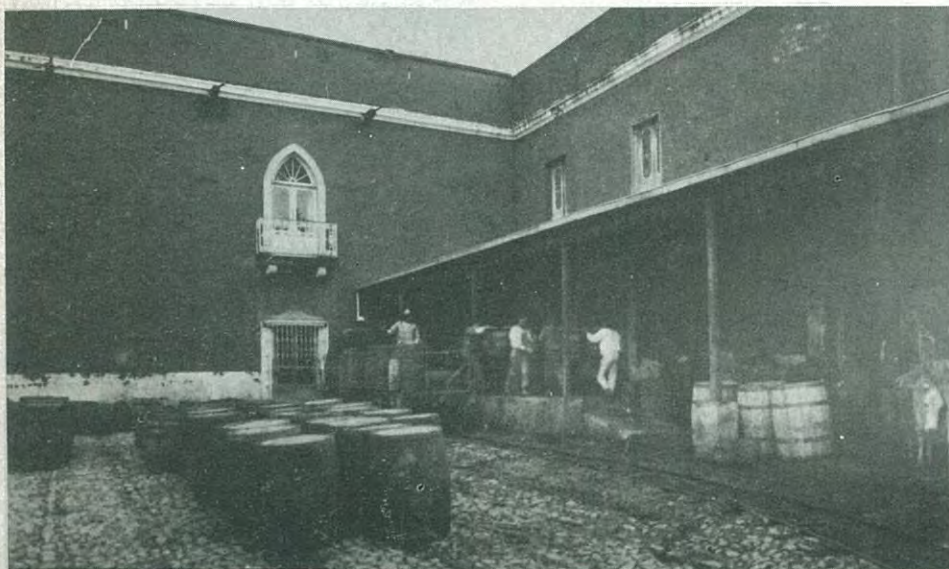
Los tlachiqueros dan los datos numéricos de las "tandas" de magueyes raspados para recibir su correspondiente "raya".



Tlachiqueros que conducen pulque en cueros curtidos de cerdo.



Embarque de las barricas en el ferrocarril, para ser llevado a los lugares de consumo.



Chavero cree, con razón, que el pulque fue usado desde la más remota antigüedad por los otomíes, que eran crueles y soberbios y muy dados a la embriaguez, pues sabían sacar de la planta del maguey el jugo del pulque y —a continuación cita la leyenda— de un animalito, rata o tuza, que raspa el tronco del maguey con su trompa, que tiene cierta forma como de cuchara; en el lugar raspado va brotando y depositándose el jugo o aguamiel de la planta, y entonces vuelve el animalito a beberse el licor. . . los indios, de ese animal aprendieron a hacer el pulque.

Por cuanto se refiere a la preparación del pulque, no parece sino que haya sido la misma que hoy, pues no ha intervenido todavía la técnica para perfeccionar e higienizar la elaboración del pulque.

La raspa del maguey poco puede variar; la extracción sigue haciéndose, a pesar de la falta de higiene que entraña, y a despecho de las innovaciones que se ha pretendido introducir, como se hacía antiguamente, es decir, absorbiendo el aguamiel a través de un acocote (fruto de *Lagenaria vulgaris*). Y la fermentación continúa efectuándose en tinas de cuero. Lo que no sabemos con exactitud es si la fermentación en sí se operaría de manera distinta a causa de la intervención de otros ingredientes, ni desde entonces fueron preparados de igual guisa que ahora los famosos “pulques curados”. De todos modos creemos que no existe gran diferencia entre lo que la elaboración del pulque era y lo que es, y que continúa padeciendo muchas imperfecciones. . .

Citando las obras de Erwin Kisch, *Descubrimientos en México* (Ed. Nuevo Mundo, México, 1944) y de Oswaldo Gonzálvez de Lima, *El maguey y el pulque en los códices mexicanos* (Ed. Fondo de Cultura Económica, México, 1956), el escritor Fernando Benítez, en su libro *Los indios de México* (Tomo IV, pp. 197 a 203), dice lo siguiente acerca del maguey:

El Señor Maguey. — A las orillas de Gundó el pueblecito de la sierra más cercana del valle del Mezquital se veían dos magueyes a los cuales por algún descuido, no se les amputó su tallo floral. Son dos ejemplares de una prodigiosa belleza. En el centro de las grandes hojas carnosas erizadas de espinas se levanta una alta columna coronada de pesadas flores amarillas. Es éste el último esfuerzo del maguey y la señal de su próxima muerte pues no bien las flores maduran y el viento dispersa las semillas, la planta comienza a languidecer

Egon Erwin Kisch, el periodista checo que logró escapar a la y a secarse, pues esto significa un derroche inadmisibile en la economía del indio y ocurre muy rara vez.

Lo normal es que cuando el apretado manojo central se adelgaza, señal del próximo nacimiento del tallo, el otomí corta unas hojas exteriores para tener acceso al mellóyotl —el corazón del maguey— y despejado el camino, lo amputa valiéndose de su machete. Luego ahonda y raspa la cavidad usando una cuchara —uñas o iztetzl en mexicano— y protege la herida cubriéndola con las mismas hojas.

Ahora, la savia que debía alimentar el tallo floral se va acumulando en el hueco, al principio lenta y difícilmente. Después de tres o cuatro semanas y de raspar a diario los tejidos de esa especie de vasija, el aguamiel brota sin cesar y el llamado tlachiquero lo absorbe en las mañanas y las tardes usando un largo calabazo.

El maguey se convierte así en un recipiente, en un manantial que proporciona tres o cuatro litros diarios por espacio de varios meses. La amputación del tallo puede verse como un acto ritual, semejante al sacrificio humano, donde a la víctima se le arranca el corazón con el propósito ritual de mantener el equilibrio del universo, y en efecto, apenas el maguey agota su savia, cobra la apariencia de un cadáver horriblemente mutilado. La herida se llena de insectos, las hojas antes verdes y carnosas se doblan marchitas, y con todo, esa ruina vegetal es útil todavía; su tronco proporciona bancos que el otomí emplea para sentarse alrededor de las llameantes hojas secas de la planta milagrosa.

El maguey no sólo constituye la bebida, el fuego y el asiento del otomí. Las oscuras y largas espigas que le sirven de defensa, se utilizaban en la antigüedad como agujas, alfileres en instrumentos de sacrificio; de sus fibras se hacían vestidos, mantos, ayates, cuerdas y papel; de la savia obtenían miel, azúcar o vinagre, y las pencas sirven aún para techar las casas.

Es natural que una planta tan rica y generosa, haya atraído desde el siglo XVI la atención de los españoles. Cortés habla de la miel de unas plantas. . . llamadas maguey, el doctor Francisco Hernández, médico de Felipe II, logró catalogar catorce especies detallando algunos de sus usos medicinales y prácticamente no hay historiador, viajero o naturalista que no le haya dedicado algunas páginas laudatorias a esa hosca criatura de los desiertos.

persecución nazi y refugiarse en México, también se sintió fascinado por las cualidades del maguey y escribió un reportaje donde relata la forma en que los cultivadores le amputan sin misericordia su tallo floral y con la savia, previamente fermentada, hacen una bebida popular causante de grandes calamidades.

El hecho de privar al maguey de su alta columna provocaba un drama social muy intenso en la época de Erwin Kisch. A los ojos del botánico y del periodista, el asesinato de la planta se pagaba con homicidios, locuras y penalidades sin cuento y esta correspondencia ya establece, no la caracterización de un rasgo determinado del sector más pobre de la sociedad mexicana —la pulquería y su corolario la cárcel o el hospital— sino la de todos los indios avecinados en el altiplano, al día siguiente de la Conquista.

Antes de la llegada de los españoles. . . los verdaderos bebedores eran los ancianos, las ancianas y los aventureros, los osados, aquellos que jamás ceden por temor, aquellos que exponen sus cabezas y sus pechos, es decir de los de mucha edad —por ello el pulque estaba asociado al zopilote llamado el viejo— y los jóvenes guerreros, sobre todo, los destinados a la piedra del sacrificio.

Fuera de ellos, el que se embriagaba era castigado con la muerte, y gracias en parte a este rigor casi inhumano, logró mantenerse la cohesión de la sociedad azteca. Derrotados, esclavizados, diezmados por enfermedades y trabajos, los indios fatalmente se entregaron a la embriaguez.

El mismo Sahagún que contribuyó a destruir su cultura y a preservarla en su doble función de misionero y etnógrafo, lamentaba la destrucción de los vencidos con la peculiar vehemencia de su carácter.

Ignorando que la colonia supone una especie de catástrofe moral, el fraile no podía entender por qué razones, los indios sustraídos al poder del demonio, se condenaban a la pasividad, a la desesperación y a la embriaguez.

Entonces principiaban a formarse las haciendas pulqueras, inmensas construcciones feudales, rodeadas de millares y millares de plantas. Exclamaba el barón de Humboldt: “¡Qué contraste de formas vegetales es el que presenta un campo de trigo, un plantío de agave o un grupo de plátanos cuyas hojas lustrosas guardaban constantemente un verde fresco y delicado! Bajo todas las zonas, multiplicando el hombre ciertas producciones vegetales, modifica a su

placer el aspecto de la comarca reducida a cultivo."

Sólo un siglo más tarde, cuando México retenía el monopolio mundial de las fibras duras, la península de Yucatán ofrecía un espectáculo comparable a los llanos resecos del altiplano pues somos un país donde prevalece el desierto y en ese desierto de preferencia se dan los grandes magueyes del pulque y los más pequeños del henequén, los millonarios agaves del tequila en las tierras pobres de Jalisco y los miserables de la lechuguilla en las tristes llanuras norteñas.

De todos estos agaves el más antiguo y el principal fue nuestro maguey, creador de la llamada aristocracia pulquera. El señor feudal, cuando no vivía en México o en Europa, gustaba pasar algunas vacaciones en su desmantelado castillo, seguido de una corte de amigos y sirvientes. Poseía un hermoso huerto, fuentes, caballerizas y enormes salones en que se organizaban banquetes, bailes y juegos de cartas. Los peones, vivían en cabañas, fuera de la hacienda, y del alba al anochecer, bajo la mirada de los capataces, recorrían los campos interminables de magueyes sorbiendo el aguamiel con su calabazo.

El santosantorum de esta fábrica tan peculiar lo constituía sin duda el "tinacal", la oscura estancia donde los santos adornados con flores contemplaban cómo el aguamiel traído por centenares de tlachiqueros se fermentaba en las inmensas tinas hechas de cuero que constituían verdaderos estanques. Todo el que entraba a ese lugar sagrado debía quitarse respetuosamente el sombrero. Los indios, al caer la tarde, cantaban el Alabado y era en verdad un notable espectáculo ver sus rostros oscuros iluminados por el resplandor rojizo de las velas y oír sus tristes cantos de alabanza a una divinidad que ellos habían reverenciado con otras figuras hacía millares de años.

Entramos en el mundo de Sergio Eisenstein. Su ojo eslavo, acostumbrado a la magia de los íconos y a los rostros maravillosos de los campesinos que cantaban a las mismas imágenes, recreó la mitología de la hacienda pulquera, el melodrama de los capataces y mayordomos empistolados que enterraban a los peones dejando fuera sus cabezas y sobre ellas corrían en tropel los caballos.

Señas de identidad.— El maguey llamado reverencialmente el Señor Maguey, pertenece a la extensa familia de los agaves. Es una planta adaptada al desierto mexicano, una especie de caballo vege-

tal capaz de retener una gran cantidad de agua y de sufrir las mayores sequías. Para no dejar escapar una sola gota, se reviste, como los guerreros medievales, de una armadura impermeable y de numerosas espinas que mantienen alejados a sus enemigos.

A semejanza de sus cercanos parientes los cactus y las opuncias, es una criatura de rara fecundidad. De sus raíces nacen numerosos hijos que reproducen sin alteración los caracteres de la planta madre, y siguiendo su curso normal, al final según hemos visto, produce un tallo cargado de centenares de flores, como si el maguey temiera perecer no habiendo asegurado en terrenos hostiles, una prolongada descendencia.

El maguey, fuera del trabajo de sembrarlo, no requiere mayores cuidados. Crece solo y solo se desarrolla resistiendo las noches heladas y el ardiente sol de las mesetas. Enemigo del trópico, alcanza su lozanía entre los 1 800 y los 2 500 metros de altura, lo cual determina que sea el más conspicuo personaje del altiplano.

Aunque la savia destinada a alimentar su tallo central había sido estudiada por algunos mexicanos desde el siglo XIX, no fue sino hasta 1924 cuando el profesor alemán Paul Lindner, descubrió y aisló una bacteria de gran movilidad conocida hoy con los nombres de *Termobacterium mobile* o *Pseudomonas lindneri*. Las pseudomonas inician el trabajo de la fermentación reservado tradicionalmente a las levaduras que en este caso intervienen más tarde, por lo que el profesor Lindner se preguntaba admirado: "¿Quién se imagina que lograríamos descubrir una bacteria capaz de producir al mismo tiempo una fermentación alcohólica y una láctica?"

El investigador Sánchez Marroquín comprobó a su vez que el aguamiel no sólo es una bebida, sino un alimento por la cantidad apreciable de azúcares, sales minerales, prótidos y vitaminas que contiene. Éstas y otras muchas exploraciones revelaron los últimos secretos del Tlacómetl, el Señor Maguey (Sp. *Atrovirens* Karw) y de sus hermanos el maguey blanco (Iztacámetl) y el maguey verde (Xoxótic), del maguey del fuego (Tlélmetl) y del maguey divino (Teómetl), el consagrado a los guerreros y a los vencidos muertos sacrificiamente.

Sin embargo, el trabajo tan importante de los investigadores modernos no guarda ninguna relación con el realizado por los sabios

sacerdotes de la antigüedad a fin de consagrar y de exaltar religiosamente las cualidades naturales de la planta.

Tal vez una primera asociación consistió en ligar el maguey a la luna. La idea de que la luna, "la completamente blanca", "la pálida de frío", se concibiera como una vasija cósmica llena de agua y por lo tanto, creadora de las nubes y de la lluvia, y que el maguey ya castrado, fuera también un recipiente de aguamiel en los desiertos, proporcionó una convincente relación.

En virtud de que mitológicamente hay relaciones entre el maguey y el culto lunar, el escritor Benítez, en su obra, páginas 218 a 221, dice: Los sagrados poderes de la luna, diosa por antonomasia del agua y de la fertilidad, del erotismo y de la muerte, hallaron su perfecta expresión en el maguey, la planta más conspicua del desierto, la que se da en los lugares apartados del agua. Resumiendo su significado escribía Lehman: "El licor, el intoxicante ritual, la bebida-medicina, el líquido sacrificial, el vino blanco, leche de Mayahuel, la legendaria madre nutricia de los mexicanos, el Teómetl, vino sagrado para los guerreros vencidos que se iban a inmolar, bebida de los valientes y de los sabios, eso fue el octli de los aztecas hasta el desplome de su civilización. . ."

¿Qué queda de ese omnipresente complejo cultural? Muy poca cosa en verdad. Los desiertos del altiplano donde se cultivaba de preferencia el maguey, fueron desde el principio de la Colonia el centro de la más intensa evangelización. Los indios, al perder su carácter guerrero dejaron de ver en el pulque la bebida de los valientes y los sabios, convirtiéndolo poco a poco en el licor de los vencidos. En su amargura, todos tuvieron acceso a la embriaguez desacralizada y los jóvenes se arrogaron el derecho de los viejos y de los soldados. Al gran sacerdote Ometochtli, maestro de músicos y cantores, lo sustituyó el dueño de la hacienda pulquera que los obligó a cantar el Alabado en los oscuros tinacales. Desaparecieron, uno a uno, los dioses agrarios del pulque. El otomí dejó de ver en la oquedad del Señor Maguey la fuente mágica donde navegaba un pez entre joyas resplandecientes. Se alejó lentamente Mayahuel y sus 400 pechos sirvieron para enriquecer y transformar en un aristócrata al granuja propietario de los extensos magueyales. Aun desplomado el panteón, la planta continuó siendo su agua, su techo, su vestido, su ayate, su vino, su comida, su medicina, su defensa.

Para los otomíes la luna no ha perdido su carácter de totalidad religiosa. De algún modo, la intensamente pálida de frío lleva en el rostro impresa la figura del conejo, rige la menstruación de las mujeres y todavía se halla ligada a los magueyes que se castran dos días después de la luna llena. Si bien Mayahuel desapareció, la ha sustituido la Virgen de Guadalupe, la nueva dueña o señora de los magueyes, y el mismo pulque conserva una parte de su sacralización.

Privados de agua, los otomíes beben tres o cuatro litros diarios y este hecho determina que a partir del medio día, hombres y mujeres estén ligeramente ebrios. Las diferentes clases de borrachera que consignó Sahagún se suceden sin alteración después de cinco siglos. Hay hombres ensimismados, tristes o ajenos al mundo y los hay riosos, pendencieros o comunicativos, amantes de contar historias, de recitar versos, de bailar o de cantar liberados de su pesada existencia.

Las mujeres bordan en sus telares primitivos, hilan y tejen sus ayates bebiendo de tarde en tarde un poco de octli, de modo que entrar al desierto, equivale a entrar al mundo de los 400 conejos, donde los hombres se aconejan. . .

Tampoco se ha perdido el carácter sacrificial de la diosa Mayahuel y de la blanca leche que fluye de sus pechos. Cuando el campesino amputa el tallo del agave y raspa con las uñas la brutal herida, experimenta los sentimientos que debieron apoderarse del sacerdote al arrancar el corazón del soldado vencido. . .

No hay acto trascendente —nacimiento, siembra, cosecha, muerte, fiesta— que no vaya acompañado de una libación y en algunos lugares apartados de la sierra, se acostumbra alimentar al Abuelo Fuego vertiendo sobre las llamas el pulque sagrado.

La India advirtió la huella del conejo en la cara de la luna y asoció los poderes del astro al soma, la bebida sagrada por excelencia. Otros indios los asociaron al maguey y al pulque, su bebida predilecta. En un momento no sólo conjugó y sintetizó lo semejante y lo disímulo, la polaridad de lo sagrado, la noche y el día, lo contrario y lo próximo, el exceso y el castigo, el morir y el renacer de la vegetación, la pleamar y la menstruación de las mujeres, sino la esencia misma de la cultura azteca en el cuchillo de pedernal, en Huitzilopochtli, el Dios de la Guerra, y en el Sacrificio de los Guerreros.

Todo ese mundo se ha desplomado o mejor dicho se ha empobre-

cido y mutilado, pero los otomíes no obstante su avanzado sincretismo, mantienen una parte de la herencia y el Señor Magüey conserva su carácter sagrado y continúa siendo la trama y el hilo de su vida. . .

De esta manera vemos cómo diversos autores se ocupan del magüey y simultáneamente de su principal producto, el pulque. A la fecha, la producción magüeyera y pulquera sigue otorgando grandes beneficios y magníficos rendimientos económicos.

Desafortunadamente se observa que en la zona magüeyera del Estado de Hidalgo, con excepción del Municipio de Zempoala, desde Epazoyucan hasta Apan, hay lugares en los que se ha descuidado el cultivo del magüey y consecuentemente se ven muchas y grandes cárcavas producidas por la erosión de la tierra, que adolece de la falta de esa planta, cuyas raíces la detienen.

Recordemos siempre, no como una obligación sino como un deber cívico, que la tierra que se fuga por la acción erosionante del viento y del agua, jamás regresa, y que debemos unir nuestros esfuerzos para preservar los recursos naturales, comenzando por el primero de ellos, que es el propio suelo.

IV. El pulque, bebida popular apreciada y perseguida

"Licor de las verdes matas,
tú me tumbas, tú me matas,
tú me haces andar a gatas. . ."

"Oh, lindo y verde magüey,
a tus pencas me encomiendo,
si no das pulque de ley
no lo seguiré bebiendo! . . ."

Versos populares

"El siempre mal comprendido y nunca bien
ponderado licor, que le falta un grado para
ser carne. . ."

Dicho popular

En la prehispanidad, el pulque, además de ser la bebida ritual que en actos ceremoniales se ofrecía a los dioses, fue motivo de deleite para sacerdotes ancianos y aun para el mismo pueblo. A esto se atribuyen sus características sociales de índole aristócrata y demócrata, pues lo mismo fue saboreada por la nobleza y el clero que por las clases desheredadas.

Durante la dominación hispana, en cuanto comenzó la importación de vinos y licores de la metrópoli, el pulque además del mezcal y el chinguirito fue perseguido, porque su venta y consumo debilitaba los ingresos económicos de la real hacienda. De esta manera, paulatinamente el pulque fue descendiendo de categoría social, al grado de que hoy es considerado una bebida corriente, de olor y sabor desagradables, como propio para gente de baja condición social, en especial

los "indios". ¡Qué bueno que así fuera, pues debido al elevado costo que hoy ha adquirido el producto, tanto por las actuales condiciones económicas cuanto porque en algunos lugares se ha puesto de moda, nuestros indios, en muchos lugares, ni siquiera de eso disfrutan!

Todavía durante el siglo pasado el pulque fue gustado por las clases sociales pudientes, teniendo noticia de que el emperador Maximiliano asistió a un banquete que le fue ofrecido, donde el pulque fue el principal elemento, ya que varios platillos fueron guisados con tal bebida, sin faltar desde luego, la "salsa borracha": salsa molida en el molcajete y aderezada con pulque para darle su exquisito sabor.

Etapas prehispánicas

Según dijimos antes, una leyenda menciona a Xóchitl y a su padre, Papantzin, como descubridores del pulque, y que ella lo dio a beber al penúltimo soberano de Tollan, quien prendado de su belleza la retuvo en su palacio y la hizo su mujer; de esta unión nació Meconetzin (hijo del maguey, de *metl* maguey, *cómetl* muchacho, *tzin*, sufijo reverencial o diminutivo) o *Ce Acatl Topiltzin Quetzalcóatl* (Uno Caña, Nuestro Señor Quetzalcóatl), último soberano de Tollan.

De esta leyenda, Garibay, en su *Epica náhuatl* (p. 89), dice: "No hay en los textos nada del descubrimiento del pulque propiamente dicho. Lo que Xóchitl descubrió fue la miel de maguey, es decir, la concentración del azúcar que el licor extraído de los agaves contiene. No hay que calumniar a la doncella de la leyenda de haber introducido el uso de la bebida embriagante, sino de algo útil, como es la miel.

En efecto, aquella versión que no pasa de ser una leyenda es inexacta, según lo demuestra Lizardi Ramos en sus hallazgos arqueológicos en el Valle de Tulancingo, asegurando que el pulque es conocido en el Altiplano desde hace más de 2500 años, y Tepancaltzin, penúltimo soberano de Tollan, apenas hace 927 años que reinó, cuando se dice que Papantzin envió a su hija con el blanco licor.

Transcribo aquí la leyenda en cuestión, tomada del libro de Manuel Rivera Cambas, *México pintoresco, artístico y monumental* (Tomo III, relativo al Estado de Hidalgo, Edición de la Casa Hidalguense de la Cultura y del Gobierno del Estado de Hidalgo; Pachuca, 1976), en el cual, entre otros motivos, se refiere a dicha leyenda, y dice:

Tula.— Se refiere a que el primer medio de que se valieron (los enemigos del rey Tecpancaltzin) para lograr sus fines (de corromperlo), fue el pulque, bebida fermentada cuyo invento se hace datar de la época en que gobernaba Tecpancaltzin. Se cuenta que esa bebida fue condimentada por primera vez en Popozonaltépetl, y que en un festín los inventores repartieron a cada convidado cuatro tazas de licor; uno de ellos, llamado Cuextécatl, tomó la quinta, perdió la razón, se desnudó a la vista de sus compañeros y tuvo necesidad, después, de huir con sus vasallos y establecerse por el rumbo de Pánuco. Conocidos por los enemigos del rey los terribles efectos del pulque, llevaron esta bebida varias veces, sin lograr que se les diera entrada en el palacio; mas al cabo pudieron llegar a presencia del rey y después de saludarlo respetuosamente, descubrieron el vaso y le rogaron aceptara el presente.

—No beberé, les contestó Tecpancaltzin, soy débil y esta bebida puede embriagarme o matarme.

—Probadla con la punta del dedo, replicaron los emisarios, es un licor divino.

El rey, por complacerlos, humedeció sus labios con el licor contenido en el vaso, le agradó y tomó un trago.

—Quiero beber un poco más.

—Os serviremos el que queráis, si permitís el sacrificio de cuatro seres humanos.

Admitida, la condición, le hicieron tomar varias copas seguidas.

—Mirad, decían, ya comienza a hablar de un modo confuso.

Embriagado el rey, hizo beber a todas las personas de su servidumbre, hubo cánticos destemplados, escenas deshonestas y el palacio, tan austero, convirtióse en teatro de escandalosas orgías. Entregado a los placeres, se olvidó el gran sacerdote de practicar los ejercicios del culto. . .

Hay otras versiones de la misma narración; una de ellas, la más conocida, Rivera Cambas la refiere de la siguiente manera, apoyándose en lo escrito por Ixtlilxóchitl:

Un noble llamado Papantzin dedicado al cultivo del maguey, logró fabricar miel con el jugo de esta planta. . . Quiso obsequiar con esto al rey, y habiendo pasado a Tula acompañado de su esposa y su hija única llamada Xóchitl, fue acogido benigneamente, alabando el rey la industria del noble; le cedió en recompensa el señorío de algunos

pueblos, encargándole que le enviara nuevos presentes con Xóchitl. . . Satisfecho y lleno de vanidad, se volvió Papantzin a sus tierras, decidido a perfeccionar aquella nueva industria, sin sospechar que el entusiasmo del rey por el descubrimiento no había sido sincero; la belleza de Xóchitl le había causado profunda impresión y al advertirlo la joven, se había ruborizado dando creces con ello a sus encantos. El monarca luchaba interiormente con sus deberes de soberano y las inclinaciones de una pasión tan repentina como violenta, que le hizo olvidar el decoro del trono, la pureza de costumbres, la paz y aun la existencia misma del reino.

Papantzin seguía elaborando nuevas pastas dulces y además inventó el pulque. . . una vasija llena del blanco licor (fue llevada por) Xóchitl a Tula, acompañada de sus criados y su nodriza Tepe-nénetl; la joven arengó al rey, con turbado acento, al presentarle el regalo y ella misma escanció el licor que gustó la corte toda, elogiando la riqueza del fruto, la inteligencia del inventor y la hermosura de la joven embajadora. El rey alejó a la nodriza y a los criados, haciéndolos portadores de nuevos frutos y honores, y les encargó que dijeran a los padres de la joven, que ésta quedaba en palacio para ser educada por ilustres señoras, según correspondía a su rango y su mérito, y en cumplimiento de la promesa que había hecho a Papantzin en la primera entrevista.

¡Quién había de oponerse a la determinación del rey! Sumergidos Papantzin y su esposa en terribles dudas y grandes temores, recibían recados del rey avisándoles que Xóchitl seguía con salud y contento; cada recado iba acompañado de valiosísimos obsequios de telas, joyas y metales, trabajados artísticamente. Llamada la nodriza al lado de la bella joven, fueron trasladadas en oscura noche, a un palacio erigido en la cima del cerro cercano al pueblecillo de Palpan; el rey puso guardias para que nadie, excepto él pudiera entrar o salir, ni acercarse. A los nueve meses un niño llamado Meconetzin o fruto del maguey, fue dado a luz por Xóchitl. . .

Papantzin procuraba, entre tanto, descubrir el paradero de su hija, pues el rey se limitaba a comunicarle que seguía con salud y adelantando en su educación; supo. . . casualmente, que vivía Xóchitl en el palacio de Palpan y advertido de que a nadie se permitía la entrada, se disfrazó de labriego, se pintó y desfiguró el rostro y fingiéndose cojo, fue a ofrecer flores al inmediato pueblo; trabó conoci-

miento con uno de los jardineros reales (y éste) diole entrada. . . allí vio Papantzin a su hija, cerca de la fuente, teniendo un niño en sus brazos. . . se acerca a su hija, se descubre y ella se refiere al ultraje de que había sido víctima.

El padre disimuló; . . . resolvió que se presentaría al monarca y le hablaría sin rodeos. Así lo hizo. . . (y) exigióle que se casara con Xóchitl. . . Insultado y avergonzado el monarca se negó a casarse; mas prometió que declararía a Meconetzin, heredero de la corona. . .¹

Tecpancaltzin tenía varias hijas (y) una de ellas. . . enamoróse de un plebeyo o macehual, que vendía pimientos verdes en un mercado inmediato al palacio. Tobueyo era el afortunado mancebo, en quien, había fijado su pasión la princesa. . . al grado de caer enferma. . . Tecpancaltzin (ordenó) que le llevaran al inconsciente robador de aquel corazón, y conducido ante el rey, le preguntó:

—¿Quién eres y de dónde vienes?

—Soy del campo y vengo a vender pimientos verdes. . . Que me castiguen los dioses y hágame morir vuestra Alteza. No soy más que un infeliz que procura la vida vendiendo pobres mercancías.

Continúa la leyenda diciendo que aquel macehual se casó con la princesa, con grave disgusto de los nobles, quienes le exigen que encabece el ejército, esperanzados en que muera en batalla; pero éste se da cuenta y en el primer combate, hábilmente, se finge muerto.² Por otra

¹ Esta leyenda tolteca, de Tula, tiene cierta semejanza con la leyenda heroica "La pérdida de España", contenida en la *Flor nueva de Romances viejos*, de Ramón Menéndez y Pidal, la cual narra en bellos versos octosílabos cómo Rodrigo, el último rey de los godos, se enamora de Florinda, hija del conde don Julián, y aunque ella resiste los amores del monarca, él la fuerza y la convierte en su concubina. Don Julián, quien creía que su hija, junto con otras doncellas, se educaba en el palacio real, al conocer la verdad traiciona a España, ayudando a los moros en la invasión a la península ibérica, que termina con el reinado gótico y la domina durante ocho siglos.

² Esta leyenda recuerda a la del joven harapiento que no es otro que el dios hechicero Tezcatlipoca, quien llega a Tula y la hija de Huémac, el soberano, se enamora de él. Ante el mal de amor que sufre la princesa, el rey permite que se case con el desconocido y luego envía a su yerno a la guerra, esperando que sucumba en ella; pero el joven guerrero, el Telpochtli (Tezcatlipoca joven), regresa triunfante. Poco después, los nobles encuentran al príncipe consorte en el tianguis, bailando un muñeco que es una especie de caricatura de Huitzilopochtli; se disgustan por ello y lo lapidan, hiriéndolo gravemente. El joven se finge muerto y los nobles quieren levantar el cadáver para tirarlo en otro sitio; pero el cuerpo se muestra sumamente pesado y tienen que abandonarlo ahí mismo. (Guerrero, Raúl. *Restos del culto prehispánico a Tezcatlipoca*).

parte, Meconetzin, el hijo bastardo, es proclamado heredero del trono de Tula con el nombre de Topiltzin El Justiciero.

Topiltzin gobernó bien al principio, pero más tarde se tornó orgulloso y "no se detuvo en la vía de los vicios, cundiendo la corrupción. . . no respetó el santuario; las sacerdotisas dejaron de ser respetadas y Tula sucumbió", agregando estas leyendas que, como presagio de los males que caerían sobre Tula, ". . . en los aires había aparecido un milano blanco, cirniéndose sobre Tula con una flecha en las garras"³

Periodo del virreinato

Hemos visto ya lo dicho por el doctor Ocaranza respecto a la persecución del pulque hecha por el fraile mercedario, y sabemos también de la orden dictada a mediados del siglo XVII por el virrey don Antonio Sebastián de Toledo, Marqués de Mancera, a fin de que los expendios de pulque fueran desalojados del centro de la ciudad y permitidos sólo bajo determinadas condiciones. Como razón contundente para abolir o disminuir el consumo del pulque, el fraile aducía la de que el beberlo era contrario a los intereses del rey, llegando a proponer el decreto de excomunión a los vendedores del pulque.

Naturalmente, al virrey le interesaba defender los intereses económicos de España y de la Nueva España, pues la metrópoli continuaba enviándonos licores y vinos, así como aceite de olivo, aceitunas y telas finas de seda del Oriente, que eran transportadas en la nao de China. Con tal motivo se prohibió que en la Nueva España se plantaran olivos, vides y moreras, cuyas hojas sirven de alimento al gusano de seda.

³ Con relación a esta leyenda, recuerdo que comentando con el señor Aurelio Ballado, en 1939, algunos aspectos folklóricos musicales de México, me comunicó un bello canto popular de su lugar natal, San Andrés Tuxtla, Ver., en el cual hallo motivos parecidos a los que contiene la leyenda tolteca transcrita. El texto del canto en cuestión dice:

*"Despierta Monarca, del pesado sueño;
despierta Monarca, del pesado sueño;
un águila real al palacio vino,
mira que te prende, por estar dormido. . . !"*

y la música es la siguiente:



En este aspecto la hazaña del padre Hidalgo se podría calificar de heroica y bella por su valor civil, personal, al desobedecer tales órdenes y cultivar moreras para la cría del gusano de seda y viñedos para la producción de vinos de mesa, así como por establecer varios talleres para favorecer social y económicamente a sus feligreses, algunos de los cuales, como las alfarerías, aún a la fecha continúan trabajando en Dolores Hidalgo, Gto., con resultados artesanales de singular importancia estética y económica.

Desde el principio de la dominación hispana en nuestro país, en 1529, doña Juana de Castilla, madre de Carlos I de España y V de Alemania, dictó una cédula real fechada en Toledo el 24 de agosto de 1529, donde dice a la Audiencia de la Nueva España y al obispo de México, Fray Juan de Zumárraga, que, en virtud de tener conocimiento de que los indios de México elaboraban pulque para celebrar sus fiestas, al cual le echaban una raíz que los emborrachaba, después de lo cual hacían ceremonias y sacrificios como en su antigüedad, se prohibiera el cultivo de aquella raíz o por lo menos el que se le echara al pulque, para evitar la embriaguez y los vicios carnales y nefandos⁴

⁴ Cédula publicada en los *Anales* del Instituto Nacional de Antropología e Historia, T. VI, p. 37. (Citada por *Cristina Montoya Rivero*, pp. 12 y 13).

En acatamiento de la cédula real, las autoridades novohispanas prohibieron la elaboración y venta del pulque y otras bebidas, prohibición que no fue totalmente obedecida, al grado de que un vecino de la ciudad de México, Alonso de Herrera, fabricante de cerveza, solicitó a la autoridad que la orden de prohibición fuera totalmente obedecida.⁵ Ya desde entonces la cerveza invadía los hogares mexicanos y se declaraba enemiga acérrima del pulque.

Posteriormente, en el siglo XVII, según lo narra Cristina Montoya Rivero en su obra *Instituto Mexicano Matías Romero* de Estudios Diplomáticos, páginas 13 a 18, el virrey Luis Enríquez de Guzmán, al saber que el pulque era menos embriagante y de mayor provecho, permitió su venta en varios puestos ubicados en distintos sitios de la ciudad, con la condición de que fuera pulque puro.

Más tarde, continúa diciendo Montoya Rivero, "... durante el periodo del virrey duque de Albuquerque (1652-1660), se estableció el primer impuesto sobre el pulque, siendo su monto de doce reales por carga (175 litros aproximadamente), utilidad que recaía en los corregidores y administradores.

"En los años siguientes, al propagarse el uso del pulque, el problema de la embriaguez se agudizó; en 1653 el marqués de Cerralvo, Diego de Pacheco y Osorio, dictó fuertes penas contra los ebrios; y determinó que se confiscaran los bienes de quienes vendiesen, usasen y tuviesen tepache, benguí, cuarapo, pulque amarillo corrupto y otras bebidas nocivas. En 1664, los múltiples desórdenes existentes dieron lugar a que el corregidor de la capital del virreinato actuara arbitrariamente al pedir a sus ministros que derramaran todo el pulque que encontraran en los expendios".

Informada la corte acerca del impuesto al pulque, pidió mayores noticias sobre si la bebida era perjudicial a los indios y, sobre todo, "si recibía perjuicio el gobierno de España por lo tocante a los vinos que se traían de Andalucía; si se minoraba la renta de la sisa que sufrían aquéllos, y si se conservaría su valor no obstante la tolerancia del pulque".

El impuesto del pulque era rematado al mejor postor y tal hecho permaneció de 1664 a 1769 y continuó la prohibición de la venta del

⁵ José María Marroqui. *La Ciudad de México*. Impr. de J. Aguilar Vera y Cía. México, 1900, I. p. 190 (Citado por Montoya Rivero, p. 13).

Barricas de madera y cueros de cerdo conteniendo pulque, para ser conducido en carretas tiradas por animales, a la estación del ferrocarril.



Estas ilustraciones muestran el embarque del pulque, aspecto económico importante del producto.





Extraído de las barricas, el pulque es llevado a los expendios en cubos de 25 litros cada uno.



*"Comadre, cuando yo muera,
haga de mi barro un jarro;
si tiene sed, en él beba,
si a los labios se le pega,
son los besos de su charro".*

El niño también participa en la bebida que la madre le da a probar con el menique.

pulque amarillo, corrupto y mezclado con raíces; a los puestos que no vendieran pulque blanco, se les tiraba la mercancía y el expendedor era apresado y castigado con cincuenta azotes; si incurría por segunda vez, el número de azotes ascendía a doscientos, y si continuaba, era desterrado de la ciudad. Pero no sólo se castigaba a los vendedores, sino también a los consumidores, a quienes se les penaba con cincuenta azotes (Montoya, ob. cit., pp. 14 a 16.)

Asimismo se prohibía que hombres y mujeres tomaran juntos y que hubiera comida, música y baile. "Los puestos de pulque debían cerrar al ponerse el sol. Las ventas se harían solamente en efectivo. . . Finalmente. . . se señalaban las penas a las que se harían acreedores los ebrios que fueran sorprendidos en las calles, puestos y plazas; dichas sanciones comprendían pena de prisión, azotes y corte de cabello. Por último se señaló que el número de pulquerías no excedería de treinta y seis, de las cuales, veinticuatro eran para hombres y doce para mujeres." (Idem. pp. 16 y 17.)

"El virrey conde Gálvez ordenó suspender el tráfico y uso del pulque y pidió a la Real y Pontificia Universidad de México, a los jesuitas y al Protomedicato que le informaran si se justificaba la prohibición del pulque." (Idem. p. 17.)

Entre las opiniones emitidas hubo una que votaba porque los indios cultivaran plantas en lugar de maguey. "La Junta pasaba por alto que el cultivo de legumbres, algodón y otros productos no era factible y productivo en muchas de las tierras magueyeras." (Idem. p. 18.)

Esta última opinión es digna de ser considerada, en virtud de que toma en cuenta las diversas condiciones ecológicas para la producción agrícola, lo que no permite cultivar las plantas que se deseen sino las que deben ser, a efecto de obtener producción costeable.

La citada autora agrega "que en ninguno de los informes mencionados se toma en consideración que la explotación del maguey representa para algunas comunidades indígenas el único o el principal medio de vida"; esto confirma la idea de que a las autoridades hispanas y novohispanas no les interesan la salud y el bienestar de los indios, sino sólo el aspecto económico, a efecto de evitar competencias para la venta y el consumo de las bebidas traídas de España.

Como la producción y el consumo de pulque era una actividad que rendía magníficos dividendos, pronto los españoles que poseían grandes haciendas también se dedicaron al cultivo y explotación del ma-

guey para acrecentar sus ingresos. Entre ellos podemos mencionar a Pedro Romero de Terreros, conde de Regla, quien en sus fincas del municipio de Huasca y otras muchas más, cultivaba magueyes; obtuvo un permiso para tal cultivo y su explotación, e inclusive para abrir expendios de pulque, los que le producían muy buenos ingresos. Prácticamente éste sería el nacimiento de la "aristocracia pulquera", que andando el tiempo habría de gozar de enorme influencia social y política, conservando su poderío hasta el Porfiriato.

Así como fue perseguido el pulque, también se trató de obstaculizar la producción y venta de otras bebidas como el mezcal y el chinguirito. La prohibición del consumo del pulque afectaba a nuestros indígenas no sólo por ser ésta la única bebida, sino porque formaba parte indispensable de su alimentación.

Una vez creado el impuesto al pulque, en el siglo XVIII, se procedió a la construcción de un edificio que sirviera de garita, donde se habría de fiscalizar todo el pulque que entraba a la ciudad de México y de cobrar el impuesto correspondiente. El lugar elegido para edificar dicha garita fue Peralvillo, pues precisamente por ese rumbo, el norte de la ciudad, entraba la mayor parte del pulque procedente de Tlaxcala, de Puebla y particularmente de lo que hoy es el Estado de Hidalgo. Según la relación de pulquerías que anota García Cubas, vemos que en ese rumbo se establecieron varios expendios de la bebida.

Tan importante debió haber sido la garita de Peralvillo que posteriormente, cuando se estableció el ferrocarril, ahí mismo se edificó la Estación del de Hidalgo, que iba a Pachuca conduciendo gran cantidad de barricas de pulque. Aún hoy la estación ferrocarrilera de Apan tiene gran importancia por el embarque diario que se hace de la bebida.

Ese bellissimo edificio, ubicado en la Avenida Peralvillo, posteriormente fue usado como cuartel, escuela de artes y oficios, oficinas federales, y hoy es una dependencia de la Secretaría de Relaciones Exteriores.

Siglo XIX

En la pasada centuria muchos escritores famosos se ocuparon del tema, entre ellos el ya citado Barón de Humboldt, y don José Joaquín Fernández de Lizardi.

Pero es a mediados del siglo pasado cuando hallamos mayores datos acerca de esa bebida, pues, por ejemplo, Guillermo Prieto, el romántico poeta del Romancero, en sus obras *Memorias de mis tiempos*, *Los Sanlunes de Fidel* y *La musa Callejera*, se ocupa extensamente de las pulquerías de la ciudad de México, en una descripción, pintoresca y bella, que veremos en otro capítulo.

El escritor Manuel Payno también aborda el tema en su *Memoria sobre el maguey mexicano*, donde, al referirse a la deidad más importante del panteón mexihca, dice que "... En la gran fiesta que se celebraba en honor al dios Tezcatlipoca, se ponían en el templo mayor de México muchas espinas del maguey de las que se servían todos los que hacían penitencia, picándose las piernas hasta que les brotaba la sangre. También había disciplinas hechas de las fibras de las hojas de esa planta: con ellas se azotaban y era un deber presentar al dios estos trofeos ensangrentados que se depositaban en los templos."

En su conocida y famosa novela de costumbres, *Los bandidos de Río Frío*, Payno describe escenas de una pulquería, donde los albañiles y otros operarios celebraban el San Lunes: Evaristo el tornero, uno de los personajes de la novela, disfruta de una juerga habida en una pulquería, ingiriendo mucho pulque curado con tuna camuesa, roja, llamado "Isabel dormida" o "Sangre de Conejo" (nombre éste en el que volveremos a encontrarnos con nuestro antiguo conocido, el conejo, en íntima relación con el pulque). Más tarde, llega borracho a su casa, ubicada en el Callejón de la Estampa de Regina, y furioso, después de insultar a su mujer, la mata con un formón. Gertrudis, la tierna y bella Tules, que había gozado de buena vida cuando servía a Mariana, la condesita del Sauz, moribunda se revuelca en su sangre, mientras Juan Robreño, el protagonista de la novela, nieto del orgulloso conde del Sauz, aprendiz del tornero y protegido de Tules, presencia aterrorizado el crimen.

Evaristo era un operario y se reunía con otras personas de su misma condición social a emborracharse con pulque. Pero esto no significaba que personas de mejor posición social y económica despreciaran el pulque; por ejemplo, el licenciado Pedro Martín de Olañeta, otro de los personajes de la novela, integérrimo letrado y juez, miembro de la alta sociedad y amigo de la aristocracia mexicana del siglo XIX, entre la que se hallaba el marqués de Valle Alegre, en su comida no menospreciaba el pulque, pues "A las diez en punto, su almuerzo (era):

arroz blanco, un lomito de carnero asado, un molito, sus frijolititos refritos y su vaso de pulque. . . ”

Asimismo Payno describe una comida de tipo ranchero efectuada en la hacienda de uno de los personajes de la misma novela, el aristócrata don Pepe Cervantes, quien invita a sus amigos a un herradero, y dice: “El almuerzo fue como todos los almuerzos de las haciendas de tierra fría. Un buen carnero en mole aguado . . . y jarras de tlachique. . . Como postre. . . miel de maguey”.⁶

Antonio García Cubas señala que en la fonda “El Moro de Venecia”, de la calle de Tlapaleros, se servía el almuerzo por dos reales, y consistía en huevos, algún guisado con chile, costillas o asado, frijoles y un vaso de pulque.

Muchos extranjeros que nos han visitado también han escrito acerca del pulque, entre ellos, la marquesa de Calderón de la Barca, en su libro *La vida en México*, donde menciona algunas festividades populares en las que la gente del pueblo y personas de la aristocracia mexicana sacian su sed con el jugo fermentado del maguey. Otro escritor extranjero, Claudio Linati, en su obra *Costumes du Mexique*, páginas 105 y 108, describe sus láminas 35 y 38, donde se presenta al vendedor de odres y al indio que saca el pulque; relata:

Indio que saca el pulque.— Los álces que en diferentes comarcas no sirven sino de barrera impenetrable para separar los campos, que en La Habana misma no ocultan sino un jugo acre y venenoso, en México es la planta sobre la cual la naturaleza ha reunido las mayores cualidades benéficas. De sus largas hojas sacan los indios un hilo muy fino y sólido, con el que la industria europea hará pronto tejidos que rivalizarán con los de cáñamo y de lino; las hamacas, esos lechos portátiles tan útiles en tierra caliente donde las comodidades de la vida no se han generalizado, son trenzados de pita, nombre que los españoles dieron al hilo y a la hilaza del álce o alzapara, que los indios llaman maguey. El papel sobre el cual los antiguos mexicanos escribían o pintaban sus historias era también de maguey: su nombre científico es agave americana y este nombre le conviene

⁶ La miel de maguey es un postre delicioso que se obtiene mediante la evaporación del agua que contiene el aguamiel, de manera que se concentren los azúcares. La miel de maguey la está obteniendo el Patronato del Maguey y exportando en cantidades considerables.

quizá exclusivamente por su cualidad particular de guardar en la parte inferior del tronco, y en un receptáculo que se encuentra al centro de las raíces, un licor blanquísimo, espirituoso y un tanto agradable al gusto, que suple entre los indios al vino, que les es desconocido. Algunos europeos que residen en México se habitúan a ese licor y lo prefieren a la cerveza y a otras bebidas, pero tiene el defecto de no poder conservarse por más de dos días, después de que ha sido sacado de la planta, y de nunca estar libre de partículas fibrosas y vegetales que le quitan la limpidez.

El mejor pulque se recoge en los llanos de Apan, a dos breves jornadas de la capital. Es por medio de un largo calabazo (el acocote), especie que se cultiva expresamente y que hace el efecto de un sifón, que los campesinos absorben el pulque y con él llenan los odres; lo clarifican filtrándolo por un saquito y lo llevan diariamente a las pulquerías de la ciudad, en donde se distribuye a la población. Los indígenas lo aman apasionadamente y les turba su razón, aunque no produce el mismo efecto en los europeos acostumbrados al vino. En general éstos convienen en que el pulque es una bebida excelente para apreciar el mérito del vino de Burdeos...

Vendedor de odres.— Es difícil ver un cuadro más animado que el que ofrece un mercado de México. La ciudad no es muy rica en tiendas; la mayor parte de las cosas necesarias a la vida, alimentos, frutas, objetos de vestir, calzado y otras cosas, las llevan diariamente los indios de los alrededores, instalados en el mercado o paseándose por los lugares públicos.

Esos mercados se parecen bastante a los bazares del Oriente. Las mujeres, sentadas o en cuclillas junto a sus mercancías, invitan a los que pasan a comprar. Aquí se ve al vendedor de zapatos al lado del que vende tijeras, allí un vendedor de pañuelos cerca de una ramillettera. Loza, cristalería, telas, carnes, legumbres, mantequilla, grasa, todo se encuentra al natural en un recinto muy apretado.

En medio de ese laberinto de gentes, de bancos, de géneros diferentes circulan los revendedores de cigarros, de yesca, de rosarios, de dulces, de patos y de cabezas de carnero asado; mas el que sobresale entre todos es el indio cargado de odres, llenos de aire, para ser usados con pulque o con vino.

A veces, cuando su cabeza queda oculta en el enorme volumen de que está rodeado, se diría que es algún animal deforme que an-

da por las calles abriéndose camino entre la multitud.

Los mexicanos no conocen muy bien el curtido de cueros y de las pieles para uso de las zapaterías y de las guarnicionerías, pero en revancha saben dar mucha suavidad a la gamuza, al venado y a otras pieles, de las cuales confeccionan pantalones, chalecos, etc. Las pieles de chivo —como las que se ven en el dibujo— están bastante bien preparadas y cosidas para no dejar salir los líquidos, mas no tan bien como para no comunicar, al vino sobre todo, ese olor desagradable que es tan común en España.

El fondo de la lámina adjunta representa una cabaña indígena, rodeada de una palizada vegetal de esa especie de nopal que los franceses llaman "tubo de órgano", por su semejanza con los tubos de este instrumento (se refiere a los órganos, aunque les llama nopales).

Esta planta sin ramas y sin hojas es muy común en México, donde sirve para bardear las habitaciones. Su fruto es muy inferior al del nopal, la tuna (higo de la India)

Salvador Novo, en las páginas 287 y 289 de su obra citada, narra que "La condesa Paula Kllonitz llegó a México en el séquito de la emperatriz Carlota." Su libro *The Court in México*, publicado en Londres en 1867, contiene interesantes impresiones sobre la vida mexicana que brevemente compartió, y acerca de los mexicanos dice: "... Llevan una vida muy moderada. Rara vez toman vino o cerveza, pero el pulque no falta en las mesas de los ricos." Esta observación de la condesa es interesante, pues advierte que el pulque era consumido por los ricos, de manera que, con mayor razón lo era por lo pobres, pues el pulque costaba mucho menos que cualquier otra bebida, según hemos visto en alguna de las transcripciones.

En el citado libro de Manuel Rivera Cambas se describen algunos lugares visitados, de la región sur; los llanos de Apan, zona magueyera y productora de pulque, y al respecto escribe:

Epazoyucan. Pertenece a la municipalidad de Pachuca el pueblo de Epazoyucan, cuyo terreno, es estéril, tepetatoso y arenoso, en su mayor parte propio solamente para el cultivo del maguey y algunos cereales, por estar en muchas partes la toba volcánica muy cerca de la superficie. Dedícanse los vecinos de Epazoyucan a la elaboración del pulque y a las labores del maguey. Los vecinos de la municipalidad conducen a Pachuca el pulque.

Tizayuca. Cultivan de preferencia el maguey para el que son propios los terrenos, y sin embargo, el pulque no es de la mejor calidad. ... Liebres y conejos. ... abundan en los magueyales.

Tezontepec. La agricultura es de poca importancia: el maguey es la única planta segura. ... Zempoala. El comercio principal consiste en pulque. ... en la ondulada llanura crecen muy bien los magueyes. Zempoala se compone de propietarios de ranchos y haciendas de pulque. ... el cultivo principal es el del maguey, rivalizando en esta industria Zempoala con los Llanos de Apan. Hay algunos alambiques de vino mezcal.

A la fecha la vida económica de Zempoala depende del cultivo del maguey y de la elaboración del pulque, siendo, quizá, el principal productor de pulque. En uno de sus pueblos, Santa María Tecajete, se hallan instaladas las oficinas y laboratorios del Patronato del Maguey.

En las cercanías de Actopan —sigue diciendo Rivera-Cambas—, hay maguey cimarrón. ... En los terrenos de Atitalaquía abunda el maguey. ... sus actuales medios de subsistencia consisten en la labranza de los campos, y la raspa del maguey. ... El consumo de pulque es muy considerable, por no haber casi más que agua salada e insalubre. Mixquihuala. — Desde hace algunos años se han dedicado muchos vecinos al cultivo del maguey de diversas clases, y especialmente del de Zempoala o Tlazametil que se considera el de mejor calidad. ... benefician el filamento del maguey llamado ixtle. Ixmiquilpan (Itzmiquilpan). — El medio más común para subsistir es trabajar en la talla del ixtle de maguey y lechuguilla. Alfajayucan. — Hay tal escasez de agua, que muchas veces hay que caminar más de una legua para abastecerse de ese líquido tan necesario. El aguamiel y el pulque son bebidas muy usadas. El principal recurso para la subsistencia consiste en los tejidos de ixtle llamados ayates. El Cardonal. — Se cultivan. ... el maguey y la lechuguilla, plantas exquisitas preferidas en aquellos terrenos. Chilcuauhtla. — Abundan los magueyes, el carbón y los nopales. Nopala. — Los terrenos están cubiertos con magueyes. Los vecinos de Nopala subsisten con la elaboración del pulque tlachique. Zimapán. — Le dan recursos las fábricas de vino mezcal. Atotonilco el Grande. — Es notable la fabricación de aguardiente llamado de Holanda.

Es curioso ver aquí la designación de un licor mexicano, con nombre extranjero, pues generalmente los vinos y licores toman el nombre del sitio donde se elaboran, como en el caso del tequila, del pueblo de Tequila, Jal. Continúa Rivera Cambas:

Zacualtipán.— En el pueblo de Xoquixoquipan hay fábricas de aguardiente; (se consume) aguardiente y tepache. Huejutla.— En el pueblo de Ixcatlán, situado en una barranca árida y estéril, cultivan el maguey, del cual sacan pulque y miel que expenden en los pueblos inmediatos. Tulancingo.— La clase proletaria consume mucho pulque, que es de excelente calidad, así como el aguardiente de caña. Apan.— Frío y escaso de aguas el terreno de Apan, es preferente a cuantos se conocen para el cultivo del maguey, que produce el pulque de mayor estimación consumido en gran cantidad en México y en Puebla. Se dedica la generalidad al plantío de maguey. . .

Recordando Rivera Cambas las hazañas de los insurgentes en los llanos de Apan, dice que los hacendados convinieron con Osorno, el jefe insurgente, en que los dejaría elaborar y conducir el pulque a México, en donde, por las difíciles circunstancias por las que se atravesaba, solía faltar esa bebida.

En la ciudad de México se consumía bastante pulque y había muchas pulquerías, inclusive en el centro, no obstante que la bebida sufría tantas persecuciones, al grado de que en el periódico *La Orquesta*, del 18 de julio de 1868 (citado por Novo, a páginas 199-201) se publicó un ingenioso artículo intitulado "Representación del pulque", en el cual a esa bebida se le anima de sentimientos y pensamientos humanos:

El ciudadano Pulque Blanco, de esta vecindad y comercio, por sí y en nombre de sus menores hermanos, de Piña, de Tuna, de Naranja, de Almendra, de Apio, etc., ante el Ayuntamiento de México, comparezco y digo:

Que no es posible por más tiempo soportar la persecución de que yo y toda mi familia somos víctimas desde ya muchos años, sin que haya habido para nosotros cambios en nuestra triste y vergonzosa situación, que cada día es más angustiosa. Creados y nacidos en este país, era natural que esperásemos una decidida protección de parte de los gobiernos nacionales, y que como el vino de España, gozásemos los pulques de México de todas las consideraciones debidas a

patriotas como nosotros, que ni de grado ni por fuerza han podido hacernos salir de nuestra patria para servir a los extranjeros.⁷

Los vinos de todas partes gustan de ir orgullosos a lucir en tierras lejanas su mérito, y requieren, para dar pruebas de su bondad, permanecer en el rincón de una bodega muchas generaciones; nosotros no queremos ser catados sino por los mismos que viven bajo nuestro cielo, y no necesitamos el transcurso de los años para dar prueba de nuestra bondad, sino que luego luego estamos listos para todo servicio.

Respecto a nuestro amor por la Reforma, basta saber que hemos sufrido terribles persecuciones por parte del clero, hasta haber llegado al caso de haberse excomulgado nuestra venta en el año de 1617, poco más o menos, por el Arzobispo de México.⁸

Y después de tanta constancia y de tantos sufrimientos, después de que somos los más francos contribuyentes, ¿cuál es el pago que se nos da? Vamos a verlo brevemente:

Relegados a los barrios de la ciudad los expendios de pulque, el centro ha quedado enteramente a merced de nuestros naturales enemigos el Cognac, el Brandy, el Ajenjo y otros, que sin más razón de privilegio que no ser del país, gozan de toda clase de franquicias.

¿Por qué razón se consiente en las calles principales un expendio de licores embriagantes que se llama "La Montaña de Nieve", "La Estrella de Oro", "La Gran Sociedad", "El Gran Bazar", y se prohíbe otros que se llaman "El Triunfo" y la Resistencia", "Los amores del Turco", "El recreo de los amigos", o "La gran Sebastopol"?

Las pulquerías se han de cerrar a las cinco, los días de trabajo, los de fiesta a las tres, no se puede tomar allí lo que allí se vende; el

⁷ Decir que el pulque, ni por fuerza ni por gusto sale al extranjero, es debido a que por su fermentación no puede enlatarse ni, por ende, puede exportarse. Adelante dice que el pulque no necesita tiempo para prestar sus servicios, y en efecto, el pulque fermenta pronto, de manera que desde luego se dispone de él para su consumo, a diferencia de los vinos que hay que añejarlos para obtener mejor sabor en ellos. El añejamiento de los vinos debe hacerse en barricas de madera, por ejemplo de encino; pero se sabe que ahora, para aparentar su añejamiento, se les pone viruta de madera para darles el sabor viejo, lo cual es un fraude al público consumidor. El pulque no requiere de tales fraudes.

⁸ Al citar el año en el que se persigue el pulque, es probable que se refiera a lo dicho por aquellos frailes que el doctor Ocaranza cita en su libro de *Historia de la Orden Franciscana*.

mostrador ha de estar pegado a la puerta, no se consienten música, ni reuniones ni aun vendedores de comida.

Y en cambio, en donde se expendien licores extranjeros, hay mesas, y sillas, y música, y reuniones, y se platica, y se bebe, y se consienten comidas, y están abiertos los establecimientos de día y de noche, y se colocan en donde mejor les parece.

¿Será porque sólo va allí gente de levita? Pero que permitan pulquerías de lujo, y también concurrirán allí los de reloj, porque altos dignatarios toman en su casa pulque, y bellas damas deben su color de rosa a nuestras buenas cualidades.

Así apoyados nuestros enemigos por el gobierno, han logrado desprestigiarnos a tal grado, que sólo un loco pudiera decir a un amigo suyo, siendo (por ejemplo), los dos diputados: “¿Vamos a tomar un vaso de Tlamapa?” cuando es así que no tiene escrúpulo en invitarlo a tomar en casa de Plaisant un Chincoptel. Sin embargo, en el lugar doméstico cambia la cuestión de aspecto; se prescinde de ese empeño de parecer franceses, ingleses o yankees, y el marido más encopetado le dice a su mujer, “Hija, toma pulque, porque ya te ha dicho el médico que sólo así te alivias de los nervios y te pones sana.”

¿Por qué se nos expulsa de la ciudad, como los leprosos de la Edad Media? Porque el pulque embriaga. ¿Pero el Cognac, y el Chinguirito, no? Lo mismo y puede que peor.

¿Por qué a uno porque se llama Pontones, o Garnica, se le impide lo que se consiente a otro porque se llama Fulcheri o Plaisant?

¿Por qué los de chaqueta, y los que ni aun eso usan, no han de poder tener su pulquería, como los aristócratas su borrachería, en donde haya mesas, y sillas, y periódicos, y música, y tertulia? Y el charro lleve a su china, y la siente, y le diga con mucho taco: ¿Un helado de pulque de piña, un vasito de curado de almendra?

Entonces no habría desorden, y si lo había, para eso es la policía, que tendrá más que ejercitar su paciencia y su actividad.

Ya suponemos que se reirán los Concejales, pero no deben olvidar que todas las ideas nuevas provocan risa, y así se reirían nuestros padres, si se les hubiera dicho: por la Casa de Ejercicios de La Profesa ha de pasar una calle, y en un patio del convento de Nuestro

Padre San Francisco ha de haber circo y bailes, pero bailes de los más buenos.⁹

En fin, no quiero cansar la atención de esa Municipalidad, que mucho quehacer tiene ya con don Manuel Delgado; y sólo diré por mí, y en nombre de mis hermanos, que para el mal trato y desprecio con que se nos mira, sería bueno que dejáramos de existir siquiera por quince días, como en tiempo del sitio, y entonces qué de apuros en la Aduana, qué de aspavientos de las doncellas viejas, qué aflicciones del gordo y rubicundo empleado, que no pudo pasársela sin nosotros, qué de precauciones del robusto y bien condicionado confesor, y de sus hijas de sacramento; entonces veríamos si el vino o el licor suplían en las arcas públicas, o en las barrigas privadas, el inmenso vacío de la falta de pulque, despreciado y perseguido por todos los Ayuntamientos, desde Cortés hasta nuestros días. Por tanto, al Ayuntamiento pido provea y acuerde en justicia. PULQUE.”

¡Qué formidable requisitoria del Ciudadano Pulque Blanco! Seguramente que el autor de este ingenioso artículo hubo leído lo dicho por aquellos frailes mercedario y franciscano, pues en efecto, en varias épocas se ha tratado de prohibir la elaboración, venta y consumo del pulque, inclusive en el medio rural, lo cual sería injusto e indebido por constituir un craso error.

⁹ La calle que pasaría por la Casa de Ejercicios de la Profesa, templo ubicado en la esquina de la Avenida Francisco I. Madero y Avenida Isabel la Católica, en la Ciudad de México, es la del 5 de Mayo, de Oriente a Occidente, o sea del “Zocalo” a la Alameda.

García Cubas dice: “En febrero de 1861, a causa de la ley de exlastración, se dio principio a la demolición del convento, la que terminada dejó abierta la segunda calle del Cinco de Mayo. Por la parte del sur se levantaron varias casas particulares y el Hotel Gilow (esquina de Isabel la Católica y Cinco de Mayo). Sólo el hermoso templo (de La Profesa) permanece en pie, administrado dignamente por los mismos filipenses (de San Felipe Neri)”.

Es curiosa esta nota de García Cubas, en la cual se advierte un descuido o un anacronismo, pues se refiere a la calle del Cinco de Mayo “en febrero de 1861”. Siendo el nombre “Cinco de Mayo” relativo a la fecha de la batalla de Puebla, la cual tiene lugar hasta 1862.

En el Apéndice se agregan los decretos presidenciales de Comonfort, donde se ordena demoler el convento de San Francisco para abrir la calle de la Independencia, pues el Ciudadano Pulque habla del convento, en uno de cuyos patios, según se dice, podría haber circo y bailes.

Dados los magníficos rendimientos económicos que el pulque produce, en las haciendas pulqueras de los Estados de México, Tlaxcala e Hidalgo, continuó la explotación del maguey en gran escala. Asimismo, en los últimos tiempos, aproximadamente de 1935 a nuestros días, los estudios biológicos y químicos acerca del pulque han proliferado, pudiéndose contar a la fecha con buena cantidad de ellos, todos serios y profundos.

Novo, en su obra citada, dice que el "octli o pulque sorprendió a los españoles como una de tantas novedades gastronómicas mexicanas. A partir de sus primeras menciones por los cronistas, es caudalosa la bibliografía que explora las virtudes y exagera los defectos de esta bebida, hoy desterrada por la cerveza en los hogares urbanos; hoy apenas babeante y superviviente en las pulquerías en decadencia y persecución; pero en el pasado, habitual como complemento de las comidas en todas las clases sociales, cuando la aristocracia de México derivaba su riqueza de las haciendas que lo producían en abundancia. Oswaldo González de Lima ha estudiado con amplitud El Maguey y el Pulque en los Códices Mexicanos (Fondo de Cultura Económica, México, 1956). Se documenta ahí en fuentes de primerísima mano, el papel primordial que maguey y pulque desempeñaron en el mundo prehispánico".

Hasta hace poco tiempo todavía se perseguía la elaboración y venta del pulque, y Novo lo hace notar cuando se refiere a las pulquerías "en decadencia y persecución". Lo curioso es que el motivo principal es de índole económica, tal como sucedió durante el virreinato, y probablemente se debe a la poderosa acción de los fabricantes de cerveza, cuya producción para la competencia comercial les hace anunciar sus productos en forma insólita en la prensa, el radio y la televisión.

Al mismo tiempo, no obstante la persecución, el pulque produce ingresos de consideración al fisco federal y al de los Estados donde se produce. Este asunto del impuesto al pulque fue tan importante, y sigue siéndolo, que en la ciudad de México, después de la Aduana en la Avenida Peralvillo, se establecieron dos más, una en Santiago Tlaltecotl y otra en Pantaco.

Toda erogación por concepto del pago del impuesto se hace oficialmente mediante recibos correspondientes; mas algunos productores,

conductores, introductores y expendedores de pulque relatan que mensualmente tienen que erogar determinada cantidad de dinero a varias personas que la reciben sin extender recibo alguno.

Por otra parte, no obstante que en el siglo XVIII las autoridades políticas y eclesiásticas quisieron evitar la producción y el consumo de aguardiente, disponiendo el establecimiento de los estancos y dictando determinadas disposiciones que consideraron adecuadas, no pudieron lograr su objetivo, ya que la elaboración de aguardiente en forma clandestina, su venta y su consumo, siguió su curso como había sucedido anteriormente.

En la actualidad, no obstante las disposiciones similares que se dictan, continúa el clandestinaje. Pero lo curioso es observar que en ocasiones es alguna autoridad la que fabrica el aguardiente, también en forma clandestina, cometiendo con ello no sólo un fraude al fisco, sino además envenenando al consumidor con productos de ínfima calidad, según lo demuestra el caso que señaló el periódico "El Popular", Año II, Número 60, del 15 de junio de 1977, que se edita en la ciudad de Pachuca, Hgo., en cuya primera plana apareció la siguiente noticia:

El jefe de Alcoholes, envenenador público.— . . . Jefe de Alcoholes del Gobierno del Estado, es señalado directamente por varios comerciantes, como la persona que les vende protección para expendier clandestinamente aguardiente de ínfima calidad, que el mismo funcionario elabora fuera de la ley, en la ciudad de Tulancingo.

Entre los comerciantes que denunciaron ante el reportero de El Popular las sucias maniobras de . . . , debemos citar al señor. . . , con domicilio conocido en el barrio de Las Lanchitas, donde en una tienda expende bebidas embriagantes ante la complacencia de nuestras autoridades que incluso le surten de aguardiente, habiendo en esa zona, según comentaron, más de veinte tienduchas donde se vende alcohol, incluso a menores de edad.

. . . vende el litro de aguardiente a diez pesos, de lo que se deduce que el producto es de ínfima calidad y por lo consiguiente, representa un grave peligro para la salud pública, el reparto lo realiza en varias camionetas, que van a cargar a Tulancingo a altas horas de la noche, habiendo sido testigo de esta maniobra el reportero de este medio de información, que incluso, compró al señor. . . un galón de aguardiente, que obra como prueba de las ilícitas actividades del

Jefe de Alcoholes, pues el vendedor aseguró que es el que produce el multicitado envenenador público. . .

Por lo menos en el siglo XVIII, las autoridades, con el sano pretexto de cuidar la salud de los indígenas, se preocuparon por aumentar los ingresos de la Real Hacienda; pero hoy resta mucho que desear para evitar la corrupción en todos sentidos. En cuanto a la plantación del maguey y la elaboración del pulque, el semanario *Consenso*, de Ciudad Sahagún, Mpio. de Tepeapulco, Hgo., con fecha 10. de abril de 1977, en la pág. 6, publicó un artículo de don Matías Cruz Mera intitulado "El maguey. El malinchismo ha acabado con él", que dice:

Fue por muchos años en las regiones más pobres, la base económica de las familias más humildes, porque es el maguey, junto con el nopal las únicas plantas que se desarrollan en tierras estériles, es decir, en ese tipo de tierra tepetatosas, en donde las lluvias son sumamente escasas, ahí el maguey se reproduce y sin ninguna aplicación técnica se aprovecha en aspectos muy conocidos como son los siguientes: partiendo desde que su cultivo no requiere demasiado gasto económico asimismo la reproducción de planta es abundante y aunque tarda de 6 a 7 años para su explotación, sí es conveniente su cultivo, teniendo en consideración que es la producción de pulque la base de su economía, agregando a ello el aguamiel, en diferentes usos que se le da en el hogar, el mexal (que es lo que se raspa en la piña del maguey para extraer el aguamiel), se utiliza para techo de chozas y que es la misma que se pone a los hornos de barbacoa (empleando) la mitad de la penca, o sea la punta; la penca gruesa que es forraje para cerdos, caballos y reses. El ixtle, que es con lo que elaboran los lazos al que en la actualidad ha sustituido el henequén. El gusano blanco y el llamado chilincual; además agregar el quiote y sus flores que son alimento y el dulce llamado mexcal, elaborado de penca gruesa de maguey.

Estos variados productos son benéficos para el campesino, pero volveremos a repetir que es el pulque la base de su alimentación, comprobado que ésta consiste en tortilla con chile y pulque, y sus hijos crecen sanos y fuertes.

Sin embargo, la Ley de Hacienda es contradictoria hasta la fecha, en el beneficio que se dice se busca para el campesino y el incremento que da a la industria nacional, ya que sistemáticamente corta el incremento de la producción de esa fuente de vida que significa el

pulque y merma su consumo, debido a los impuestos que tan drástica y enérgicamente se le aplica a la producción de aguamiel y su fermentación, aunándose a la campaña discriminatoria y malinchista contra el noble líquido, la Secretaría de Salubridad, que en lugar de cuidar que su elaboración sea higiénica, antepone diversos obstáculos para su producción.

Por su parte, la Secretaría de Hacienda cobra un impuesto tan elevado por litro en producción que rebasa el 50 por ciento, que si se suma a los gastos de producción, se llega a la lógica que virtualmente se coarta el derecho a producirlo, por lo que el campesino, en lugar de plantar un maguey, lo quita de donde nace como si fuera una planta dañina, lo que corrobora significativamente lo antes dicho.

Se dice que el motivo es que se considera una bebida embriagante por los grados de alcohol que contiene. Sobre esto cabe preguntar: ¿acaso la cerveza no lo es? Sin embargo, está considerada como "bebida de moderación".

Las bebidas alcohólicas que se anuncian en la radio y la televisión: brandys, rones, coñacs, whiskys y otras que sí cuentan con la anuencia del Departamento de Alcoholes. Pero veamos las cervezas que "son bebidas de moderación". En numerosas ocasiones tratados dignos de todo crédito han dicho que en México no se produce cerveza buena, que en muchas ocasiones son simplemente líquidos con olor a la levadura de cerveza; que además lesionan seriamente el organismo como se ha comprobado cuando alguien aficionado a esa bebida se presenta ante su médico; sin embargo, se expenden libremente en toda clase de changarros.

Todo esto, los que nos consideramos mexicanos bien nacidos y que amamos a nuestra patria y lo que produce, contemplamos con tristeza la discriminación que se hace de lo mexicano y que se refleja en el níveo y noble líquido, el pulque.

El término "malinchismo" empleado por el autor en lugar de xenofilia, procede del nombre de aquella abnegada y estoica mujer, Malintzin, conocida en el mundo hispánico de la conquista como doña Marina, a quien de una manera injusta se le acusa de haber preferido a los extranjeros. Creo pertinente recordar lo que de ella dice Bernal Díaz del Castillo en su *Verdadera Historia de la Conquista de la Nueva España*. "Otro día de mañana. . . vinieron muchos caciques y princi-

pales de aquel pueblo de Tabasco. . . y trajeron un presente de oro. . . y trajeron mantas. . . Y no fue nada todo este presente en comparación de veinte mujeres y entre ellas una muy excelente mujer. . . doña Marina (que) verdaderamente era gran cacica, hija de grandes caciques y señora de vasallos. . . y Cortés la dio a Alonso Hernández Puerto Carrero. . . buen caballero, primo del conde de Medellín. Cuando ese conquistador volvió a Castilla. . . estuvo la doña Marina con Cortés, y hubo en ella un hijo que se dijo don Martín Cortés." (Ob. cit., pp. 119 a 124.)

Bernal Díaz agrega que doña Marina era hija de señores y caciques, y muerto su padre, siendo ella muy niña, su madre casó con otro cacique de quien concibió un hijo. La madre y el padrastro dieron a Malintzin a unos indios de Xicalango y éstos la dieron a los de Tabasco, quienes a su vez la obsequiaron a Cortés, junto con otras doncellas; más tarde aquél la obsequió a Alonso Puerto Carrero. Bernal Díaz narra que después, en Orizaba, doña Marina casó con Juan Jarmillo, y poco más tarde, vinieron a donde ella estaba su medio hermano y su madre que la reconoció, y lloraron con temor ante ella. Doña Marina los conoció, perdonó a su madre el haberla dado a los de Xicalango, y a ambos les obsequió ropa y joyas de oro. Según nos cuenta Bernal Díaz, testigo ocular de los hechos, Malintzin fue dada a Cortés junto con otras doncellas; de manera que doña Marina, obediente de las órdenes superiores, se vio obligada a venir con los intrusos, lo cual no significa que los haya preferido, ni traicionar a los suyos. Si posteriormente amó a Cortés, menos debe ser inculpada, pues el sentimiento del amor es excelso, divino, y creo injusto que la manifestación de tal sentimiento sea considerada como una traición a su pueblo. Las nobles acciones de Malintzin al perdonar a su madre y obsequiarle joyas y ropa, ¿son acciones vituperables y deshonestas? Desde luego que no, y ahí demuestra, inclusive ante sus poseedores, que no olvida a los suyos, por lo que decir "malinchismo" en el sentido en que se toma, es injusto y erróneo. En el sentido de perdonar injurias y agravios a los que nos ofenden, ojalá que todos fuésemos "malinchistas". Por otra parte, gramaticalmente, el vocablo "malinchismo" suena mal por ser una palabra híbrida, y es inadecuado pues el sufijo "ismo" significa una corriente, una escuela, y ésta, en el sentido en el que generalmente se toma el vocablo, sin que aún exista, poco a poco puede ir tomando carta de naturalización, lo cual debe evitarse a toda costa. Un detalle más: unos con-

quistadores, entre quienes iba el propio Bernal Díaz, por orden de Cortés fueron a ver a Gonzalo Guerrero para que se les uniera; pero éste se negó porque ya había formado su familia con una india maya con quien había procreado hijos (Bernal Díaz. Ob. cit., p. 98). Esta india maya preferida por Gonzalo Guerrero era extraña a los hispanos conquistadores. ¿Esto quiere decir que Gonzalo Guerrero es también un "malinchista"? De ninguna manera. Es un hombre formal, honesto y amante de su familia, como Malintzin una mujer estoica y abnegada. Desterremos pues, para siempre, los términos "malinchismo" y "malinchista".

Es posible que en la actualidad la persecución haya disminuido un poco, debido a la reciente fundación oficial del Patronato de Maguey, institución dedicada a producir pulque como a obtener de él y del maguey muchos otros productos, empleando métodos científicos.

Hace algunos años, en el Valle del Mezquital se trató de prohibir el consumo de tal bebida, lo cual hubiera sido un gravísimo error, pues ahí, donde el agua escasea, el pulque es lo único que se tiene a mano para calmar la sed, además de que, como ya dijimos, es el complemento alimenticio de los campesinos de aquel lugar. Si se procurara aumentar la dieta alimenticia del campesino con mayor cantidad de proteínas, quizá fuera posible reducir la ración de pulque, pero de ninguna manera anularla.

Entre los años 1950 y 1951, el doctor Manuel Gamio, ilustre antropólogo entonces Director del Instituto Indigenista Interamericano, intentó la realización de un programa en favor de los otomíes del Valle del Mezquital, bajo el auspicio moral y económico de la UNESCO, dirigida entonces por el doctor Jaime Torres Bodet, consistente en establecer talleres de tejidos de lana, y particularmente propagar el cultivo y el consumo de soya, a efecto de aumentar la alimentación del pueblo otomí.

En dicho programa colaboramos la señora Rosalía Rosado de Guerrero, el ingeniero Rubén López Gutiérrez y su señora esposa, la profesora Ethel Wallis y sus colaboradoras del Instituto Lingüístico de Verano, y yo, habiendo logrado en gran parte dos objetivos primordiales: aumentar la alimentación de los habitantes de algunos barrios de Itzmiquilpan y Tasquillo, propagando el consumo de soya, así como su cultivo en lugares agrícolas adecuados; y disminuir un poco la ración ingerible del pulque, sobre todo en la alimentación de los niños.

En la propaganda de consumo de aquella leguminosa se logró vencer a los poblados de esos barrios para que consumieran soya en forma de gordas y tortillas, revolviéndolo con maíz y cociéndolo igualmente con cal, tal como se prepara el nixtamal, en la proporción de dos litros de maíz por medio litro de soya.¹⁰

Asimismo se les enseñó cómo obtener leche y productos lácteos (queso y crema) de la misma semilla y también la forma de confeccionar algún otro platillo con dicho elemento.

Pero así como es difícil romper tradiciones, también así fue difícil imponer estos nuevos hábitos; de manera que la labor fue ardua, y aunque sabemos y estamos convencidos de que en buena parte se obtuvo éxito, también tenemos que reconocer que el esfuerzo no prosperó, en gran parte por la falta de continuidad, defecto burocrático que hay que desterrar para que las acciones gubernamentales, decididas y desinteresadas, puedan alcanzar el éxito que merecen cuando parten de la buena fe con que se emprenden.

En líneas anteriores decía que el pulque es una bebida fina, delicada, por lo que para su elaboración se requiere de muchos cuidados.

Una vez que el pulque es envasado en cueros curtidos de chivo o de cerdo, los odres que mencionaba Linati, su fermentación continúa, por lo que los portadores no tapan tales cueros, sino que sólo ponen en la boca del recipiente un tapón de estropajo, para que tanto el cuero o el garrafón de vidrio, como el mismo pulque, "puedan respirar". De esta manera, con la fermentación, se derrama un poco de espuma, lo cual nos recuerda la bella descripción del arqueólogo Mateos Higuera.

¹⁰ Para medir el maíz y otras semillas, los otomíes del Valle del Mezquital emplean medidas de capacidad y no de peso, siendo la unidad del cuartillo o juadá equivalente a dos litros; el medio cuartillo o madén juadá, de un litro, y el cuarto de cuartillo, fotié, medio litro; en castellano también recibe el nombre de "puño". La cantidad de semilla de maíz que cabe en un cuartillo es suficiente para sembrar mil metros cuadrados o sea un décimo de hectárea; es por esto que emplean la misma medida para saber la superficie de sus terrenos. En la década de los cuarentas, la Secretaría de la Economía Nacional ordenó que en los mercados las semillas se vendieran por kilos; naturalmente nuestros otomíes no aceptaron tal orden por desconocer el sistema métrico decimal. A la fecha siguen empleando el cuartillo para medir semillas. ¿Qué pensarán de la venta de huevos por kilo? Es difícil crear nuevos hábitos y tradiciones, pero es mucho más difícil destruir las que ya están establecidas.

Inclusive el que carga el cuero a la espalda, sostenido de su frente con un mecapal, de vez en cuando golpea en forma ligera al cuero con una varita, para ayudar a la respiración del continente y del contenido.

Sabemos que la Enología establece ciertas reglas para la fabricación de vinos y licores, como lo es el de tomar precauciones para evitar en ellos el estímulo de factores físicos, químicos o biológicos, tales como la luz, la humedad, el ruido, ciertas sales, bases o ácidos, y determinados microorganismos. He visitado alguna fábrica de cerveza, de vinos o licores, y en las paredes exteriores hay letreros suplicando a los manejadores de vehículos que al pasar por ahí no hagan uso de la bocina, por el peligro de que los productos se echen a perder. Tales precauciones también se observan en la elaboración del pulque, pues generalmente los tinacales son piezas grandes, de paredes altas, semioscuras, con pequeñas ventanitas en la parte superior para la iluminación y ventilación, debiendo asimismo guardar determinada temperatura.

Los elaboradores de pulque aseguran que para la buena fermentación del aguamiel, debe ser echada en recipientes de barro, de madera o, de preferencia en cueros de res.

Además de las ideas ancestrales supervivientes, que constituyen un folklore puro, las precauciones que se observan obedecen a aspectos económicos, puesto que actualmente el pulque ha alcanzado precios tan elevados, que si por algún descuido se echase a perder, ello redundaría en considerables pérdidas económicas.

Hace algún tiempo del 10. al 10 de abril de 1977, tuvo lugar en la ciudad de Apan la celebración de la Primera Feria Nacional del Maguey, con la idea primordial de propagar el cultivo de ese agave que constituye la base económica de muchas familias de la región.

Durante dicha feria tuve el honor de ser invitado a sustentar una plática acerca del maguey, en la que hice resaltar no sólo sus aspectos históricos, legendarios y folklóricos, sino también su importancia económica y ecológica; insistiendo en la conservación de la tierra, al evitar su erosión mediante el cultivo del maguey.

Como dato curioso acerca del pulque, hace algún tiempo, el jueves 21 de julio de 1955, la Academia Mexicana de Gastronomía y Bromatología, entonces dirigida por el profesor Agustín Aragón Leiva, efectuó una comida a la que se le llamó "El Banquete del Pulque", en recuerdo del que en 1866 se sirvió en Palacio Nacional a Maximiliano y Carlota. Al banquete de 1955 asistió el rey Carol de Rumanía, quien

no sólo gustó del licor divino, el Teoctli, sino que, combinándolo con sidra, obtuvo lo que él llamó champaña blanca.

La invitación que circuló anunciaba los platillos que se servían y que fueron los siguientes:

"Gusanitos de maguey con su escolta de rancheros; sopa de la Reina Xóchitl; Mixiote de Pachuca; riñones empulcados; ayocotes en tlachicotón", y las bebidas que se escanciaron fueron "Champaña blanca del rey Carol de Rumanía; mariposa de pulque; sidra y vino blanco; curado de espanto y Sangre del Conejo."

Algunos de tales nombres, aunque no son muy adecuados, sí conservan algo de lo pintoresco de otras épocas.

V. Los tinacales y las pulquerías de los siglos XIX y XX

"Vayan entrando,
vayan bebiendo,
vayan pagando,
vayan saliendo"

"Aquí hay curado de lima,
de melón y de manzana. . .
Si a *usté* le gusta mi prima,
a mí me gusta su hermana.
— Y échale. . .!"

Versos populares de pulquería

Don Leovigildo Islas Escárcega, nativo del Estado de Hidalgo, fue charro y escritor, como lo fue don Luis G. Inclán que escribió la mexicanísima novela *Astucia*.

En la revista *Artes de México* publicó un interesante artículo intitulado "Apan" en el que dice: "...Cabecera del distrito de su nombre y asiento de la renombrada región de Los Llanos de Apan, afamada en todo el país, por su abundante y magnífica producción de pulque, de tal manera que, al referirse a dicho lugar, se piensa simultáneamente en el calumniado e incomprendido producto del maguey llamado teometl (maguey divino) por los mexicanos y *Agave atrovirens* por los hombres de ciencia".

Muchos autores han escrito acerca de las haciendas de México, entre ellos Luis G. Inclán, del siglo pasado, y don Manuel Romero de Terreros, del presente, quien se ocupó ampliamente del tema. Mas para el objetivo de este libro sólo voy a atenerme a lo escrito por Islas Escárcega, quien, en su artículo citado, menciona unas cuantas haciendas cerca-

nas a la población de Apan, las cuales eran "... grandes y prósperas, como las de Tlalayote, San Miguel de las Tunas, Chimalpa, Tetlapáyac, Mimiahupán, Quintanilla, San Nicolás el Grande y otras muchas que sería prolijo enumerar. ..."

Cuando describe una hacienda pulquera, hace mención del casco, el cual comprendía la casa principal del propietario, la del administrador y las de los empleados superiores, el despacho, el tinacal, las trojes, el depósito de maquinaria y herramientas, las cocheras, el sillero, los cuartos para huéspedes, el alambique, la tienda, la capilla, la escuela, las caballerizas, los macheros, los corrales, las zahurdas, la carrocería, la herrería, etc., todo circundado por bardas de mampostería y adosadas a ellas las habitaciones de los peones, tlachiqueros y demás sirvientes.

Este abigarrado conjunto de construcciones era llamado *curatería* o *calpanería*,¹ y es curioso observar cómo en su descripción se ocupa, en primer lugar, de las casas del propietario, el administrador y los empleados superiores; luego de las habitaciones de los caballos, las mulas, los cerdos y otros animales, y hasta el final, de las casas ocupadas por los peones, tlachiqueros y demás sirvientes. ¡Hasta en este caso los peones ocupan el último lugar!

"Los peones —dice Islas Escárcega— al iniciar sus trabajos, en las primeras horas de la mañana, más bien de la madrugada, y al terminar sus jornadas, entonaban el Alabado, cántico devoto y doliente compuesto o introducido entre los labradores a fines del siglo XVII por el misionero franciscano Fr. Antonio Margil de Jesús."

En cuanto a los aspectos del maguey y el pulque, Islas Escárcega continúa escribiendo:

El pulque y el tinacal.² El pulque es el producto de la fermentación del aguamiel, que proviene del maguey manso y de la de algunas

¹ Calpanería es una palabra híbrida: del náhuatl *Calli* casa; *pan*, lugar; y el sufijo castellano *ría*; que generalmente indica establecimiento comercial, como carnicería, panadería, pulquería, sastrería, etc. De esta manera, la traducción de *calpanería* sería "el lugar donde están las casas" o "el conjunto de casas", que es el sentido en el que la usa el señor Islas Escárcega.

² La palabra híbrida tinacal está formada por la voz castellana tina, recipiente, y por la voz náhuatl, *calli*, casa. De esta manera su traducción sería "La casa o el cuarto de los recipientes; el cuarto donde están las tinas o vasijas", refiriéndose a los recipientes donde se deposita el aguamiel para su fermentación.

otras especies de análoga calidad, mediante escrupulosa elaboración. El mayordomo era el encargado de la elaboración del pulque y de la vigilancia de los tlachiqueros, de las tandas, y de todo lo concerniente a este importante renglón. A cada tlachiquero se le asignaba determinada cantidad de magueyes para su explotación, a cuyos conjuntos se les llama tandas, que se distinguían por su nombre: "Santa Cruz", "El Capulín", "La Tonalteca", etc.

El aguamiel se levantaba y los magueyes se raspaban a mañana y tarde. Cuando los tlachiqueros terminaban sus labores en el tinacal, durante las primeras horas de la noche, entonaban a coro y con la mayor sonoridad posible el Avemaría, oración impregnada de fe y dulzura que era escuchada con respetuoso silencio por todos los presentes. Otra práctica religiosa usual entre los tlachiqueros era la siguiente: Al efectuarse en el tinacal una maniobra llamada cortar puntas, el que hacía esta operación gritaba con voz potente: "Alabó el misterio de la Santísima Trinidad. Ave María Purísima." Quienes escuchaban esta exclamación, incluso los patrones, se descubrían respetuosamente.

El tinacal era un local espacioso y bien ventilado en donde se colocaban las tinas en que se elabora el pulque. Éstas eran de cuero de res y se colocaban en los tendidos, y éstos sobre bancos de madera a una altura aproximada de un metro cincuenta centímetros. También se usaron tinas de madera y de otros materiales, aun cuando no con el mismo resultado. Los principales enseres del tinacal, además de los nombrados, eran los siguientes: el cubo, el embudo de cobre, las zarandas para colar el aguamiel, las chalupas para despumar³ las jícaras, el banco del medidor, las marcas para los magueyes,⁴ picados y de desecho. Otros enseres, como las castañas, el acocote y el raspador, formaban propiamente el equipo y de la propiedad del tlachiquero, así como los burros en que se hacía la conducción del aguamiel de las tandas al tinacal.

³ La chalupa para despumar es una batea de madera, de 25 a 30 cm. de largo, en cuya base hay una pequeña saliente que sirve para tomarla y así pasarla por la superficie del pulque y poder quitarle la espuma.

⁴ Las marcas que se les hace a los magueyes consisten en unos instrumentos de fierro, con mango, en cuyo extremo superior ostentan el monograma del propietario del magueyal, hecho con puntas afiladas para ser incrustadas en las pencas y así saber cuántos y cuáles son los magueyes que han de rasparse.

Manera de preparar las tinas. En un marco de madera de encina, de una medida aproximada de un metro cincuenta centímetros por cada lado, se fija por medio de clavos de una pulgada, un cuero grande, fresco, de res vacuna, previamente recortado de las extremidades, de manera que forme receptáculo, con el pelo hacia adentro. En seguida se coloca sobre dos bancos y se rellena de tierra, la que se aprieta con un pisón a fin de que el cuero estire lo más posible. Después de una semana de permanecer a la intemperie, se le quita la tierra y se procede a rasurar el pelo por medio de la paleta filosa de encino; entonces se lava esa superficie, primero con agua de tequesquite y después con agua limpia. Ya seca la tina, se le comienza a "curar" por medio de espuma y barreduras de pulque, las que se le quitan después de varios días, y finalmente se lava con agua simple, con la cual la tina ya queda en condiciones de utilizarse. Anteriormente había tinas que llegaban a tener una capacidad hasta de cuarenta cubos o sean mil litros.

Personal del tinacal. Se componía de mayordomo, guardatandas, capitán, tinero, medidor, tlachiqueros y valedores. Había también magueyeros, que eran individuos especializados en el arranque y plantación del maguey.

Conducción del pulque. En las propiedades más próximas a las vías férreas, éstas entraban hasta el andén del tinacal para cargar las barricas con el pulque, y en otros casos, esta maniobra se hacía por medio de plataformas sobre vías "Decauville" o en carros de tracción animal que transportaban el pulque del tinacal a la estación más próxima del ferrocarril.

Fiestas tradicionales. En la generalidad de los tinacales se venera y aún se venera con verdadera devoción la Santa Cruz⁵ la que siempre está colocada en sitio preferente, por lo regular en un nicho

⁵ He visto la ceremonia de la Santa Cruz en algún tinacal de Alfajayucan, y recientemente la he vuelto a ver en los ranchos pulqueros de Coya y de Tecoco, ambos cercanos a Pachuca, Hgo., en donde sus propietarios, respectivamente Antonio Flores Roldán y don Ignacio Samperio, habían invitado como padrinos para la Santa Cruz, el segundo al licenciado Manuel Valdespino, y el primero al señor Porfirio Cornejo Pérez. La cruz, localizada en la capilla, es tomada por el padrino y conducida al tinacal para colocarla en su nicho. Luego se rezan algunas oraciones, se entonan cánticos religiosos en el trayecto, y surgen los "¡Vivas!" a la Santa Cruz, al propietario del tinacal y al padrino convidado. Los brindis con pulque son para desearse felicidades mutuamente.

adornado con flores artificiales y otras alegorías. Todos los tlachiqueros, de manera espontánea, iban depositando semanariamente, una pequeña cantidad de dinero destinada exclusivamente a celebrar, de la mejor manera posible, la conmemoración aludida, para lo que el mayordomo designaba un padrino, que se encargaba de instalar la nueva Cruz (previamente bendecida) más o menos lujosa, según sus posibilidades, en lugar de la anterior, para lo que entraba al tinacal seguido de numeroso grupo de tlachiqueros algunos de los cuales entonaban cánticos religiosos, y otros hacían estallar multitud de cohetes y cohetones en el patio de la finca, todo en medio de una profunda devoción, y después de gran regocijo, pero siempre dentro del mayor orden y respeto.

Cuando terminaba aquella ceremonia, los nuevos compadres (el mayordomo y el padrino) se abrazaban y todos los presentes aplaudían y lanzaban "vivas" al padrino, quien entonces distribuía tarjetas conmemorativas del acontecimiento entre las personas principales, y para la plebe, abundante dotación de confites corrientes y otras golosinas. Los danzantes ponían una nota de bello colorido y tradición. . .

Aunque en algunos lugares todavía se conserva parte de estas tradiciones, también se observa que muchas se han perdido o que están en camino de perderse definitivamente, pues en la actualidad se impone el criterio comercial sin importarnos los aspectos culturales de antaño.

Muchos tinacales de hoy han variado sus condiciones, y en general, paulatinamente se han transformado, aunque la industria pulquera y el proceso de elaboración continúa efectuándose en la forma tradicional. Asimismo, los expendios de pulque también han sufrido transformaciones, perdiéndose mucho de lo que antiguamente se estilaba.

Por eso es interesante recordar cómo eran los establecimientos expendedores del pulque en el siglo pasado y a principios del presente, y para ello recurro a los cronistas de entonces, quienes nos dan cuenta de las costumbres de su época.

Guillermo Prieto, en su libro *Memorias de mis tiempos*, describe las pulquerías del siglo XIX, y en su obra poética de romances, *La musa callejera*, sin desdeñar el interesante tema, encuentra la pulquería como motivo de inspiración.

En la primera de las obras citadas, Prieto escribe:

. . . los figones y pulquerías de Nana Rosa rumbo a La Viga, o de

tío Juan Aguirre en Santiago Tlaltelolco, sin omitir el encarecimiento de pulquerías que, como La Nana, Los Pelos, La Retama y otras, recopilaban lo más granado de escaleras abajo de los claustros, de los cuarteles y de la curia.

Aunque me interrumpa. . . quiero describir una pulquería de aquel tiempo: . . . El marqués de Mancera desterró en su tiempo las pulquerías del centro de la ciudad, y las permitió en los suburbios con determinadas condiciones, vendiéndose no obstante en fondas y bodegones, el blanco licor.⁶

Algunas pulquerías —continúa Prieto— quedaron a las orillas de la población, y a sus puertas se vendían enchiladas, envueltos, quesadillas y carnitas con salsa picante.

Pero la pulquería de rumbo y de trueno se instaló en los suburbios, como se ha dicho, siendo las más famosas, como hemos dicho, "La Nana", "Los Pelos", "Tío Juan Aguirre".

Al fondo de la galera o jacalón hay una pared blanca que a veces invadía la brocha gorda, exponiendo al fresco un caballo colosal con su charro o dragón encima, una riña de pelados o una suerte de toreo, cuando no un personaje histórico desvergonzadamente disfrazado. . . En un extremo de la pared solía haber un cuadro de la Virgen de la Soledad o un Divino Rostro con su repisa al frente y su lamparita en ella ardiendo entre manojos de flores de chícharo y amapolas.

A dos varas de distancia de la pared del fondo, y dando el frente a la galera, se ostentaba soberbia una hilera de tinas de pulque angostas, abajo anchas, arriba de más de dos varas de altura, pintadas exteriormente de colores chillantes y unos rubros que ponían de punta los pelos, como la "No me estires"⁷ "El Valiente", "La Currutaca", "El Bonito".

En la orilla de las tinas y del lado de la pared, en anchos tablores que formaban como cornisa, se veían cajetes de barro poroso, cantaritos pequeños de la misma materia, vasos de vidrio verde de

⁶ Todavía por los años veintes había pulquerías en la antigua calle de La Alcaicería, hoy calle de La Palma, a una cuadra del "Zócalo".

⁷ La expresión "No me estires" se refiere a no "bautizar" el pulque, es decir, no echarle agua para aumentar la cantidad indebidamente, rebajando la calidad del producto, lo cual es un fraude al público consumidor.

más de a tercia, figurando tornillo en relieve: tinas pequeñas y manuales y barrilitos con su candado para el repartidor a las casas de los amos.

Entre cajetes y vasos se percibían los tejos de bronce para el juego de la rayuela; algunos naipes, y en cazuelitas pequeñas, sal y chiles verdes para los aficionados a los aperitivos.

La espalda de las tinas fungía de aposento de los pulques y tenía sus sillitas bajas de tules y su angosta mesa; la cuna de algún párvulo o algún perdonavidas de gran bigote y mechones en la cara, alguna vieja seca de ojo luciente y lengua fácil, y dos o tres gruñendo feroces o roncando a pierna suelta.

En los ángulos de la galera se jugaba rayuela, pítima o tute, o en círculo de pelados, sentados en el suelo alrededor de una frazada, se jugaba el rentoy alborotador, alburitos, con gallo y todo, menos palomitas.

El centro hervía de bebedores y bebedoras, muchos envueltos en sábanas y viéndose sin vello pecho y espalda, y en las mujeres dominando la jerguetilla y el estampado en las más pobres, sin mencionar chirlos ni harapos, y en la china luciendo el castor con lentejuelas, el zapatito de raso con mancuernas, las puntas enchiladas y la pierna limpia, torneada, provocativa, sin temor de Dios.

Solía haber en lugar determinado, un músico de arpa que pespuntease *El Dormido*, o *El Jarabe Colorado*, y entonces curiosos y bailadores formaban con sus cuerpos, salón de bailes.

En la parte exterior del jacalón, y pendiente de gruesas argollas de fierro clavadas en los vigones, se veían escuálidas cabalgaduras de arrieros arrogantes, cuacos de jinetes, burros en asueto, y en el suelo y al rayo del sol, párvulos huacales, cestos y briagos durmiendo la tranca.

Imposible describir el griterío, el barullo, el tono de tumulto de la pulquería, gritos, silbidos, riñas, retozos, lloros, relinchos, rebuznos, todo se mezclaba a los cantos del fandango y al sonoro ¿dónde va l'otra? del jicarero.⁸

A la izquierda de las tinas, en cuarto cerrado de tablas, estaba el

⁸ El jicarero es quien sirve el pulque en el expendio, valiéndose de una jícara como medida, y de ahí su nombre. Su indumentaria típica es estar en mangas de camisa, y para proteger a ésta, un delantal de lona o de cuero.

encierro de los decentes; dos mesitas angostas con sucios manteles y jarras con flores, bancas pelonas al margen, y en el fondo un gran brasero con cabezas y carnicas, enchiladas y envueltos, mole verde y colorado, salsa borracha y chito,⁹ tostadas y chalupas. A modo de candil, un gran manojo de ramas en el techo, suplicio de las moscas.

Aquel encierro era divino, la flor de la curia, el laurel de oro del ejército, la mística delicia de la iglesia, la fuente de encantos del comercio, las artes y el amor, representados en letrados de nariz colorada y bastones con borlas, frailes de cerquillos alborotados, jefes y oficiales mugrosos, y balandrones artesanos ladinos y chicas de la vida alegre descotadas, risueñas. . . y de al tiro corriasas para toda clase de diversiones (Prieto, ob. cit., pp. 48 a 50).

Pero lo característico. . . del populacho de México. . . salpicado de frailes y soldados, toreros, calaveras, y niños alegres de la gente rica, eran las pulquerías situadas en los suburbios, como "La Nana", "Los Pelos", "Don Toribio", "Celaya". . .

La pulquería era realmente un extenso jacalón de tejamanil, en forma de caballete, de treinta varas de largo por catorce de ancho, sostenido por vigones. . . cerca de la puerta. . . (estaba) el puesto de la enchiladera. . . (y en la) gran cabecera. . . se levantaban tres o cuatro tinas de pulque, pintarrajeadas en su exterior y condecoradas con nombres propios como "La Madre Venus", "El de los fuertes", "Fierabrás"; dominando las tinas, tendidas repisas en que había vasos verdes y de pepita, cubos de palo, cajetes y cántaros porosos.

El suelo del salón, de pura tierra, se hallaba perfectamente piso-neado, terraplenado y apto para jugar rayuela, con los macizos tejos de bronce que se usaban entonces para el efecto, y para jugar tuta y la pítima¹⁰ que exige el riego de monedas por el suelo.

A los pilares se ataban los caballos de los concurrentes ecuestres y solían a los mismos sujetarse gallos que atronaban con sus gritos el recinto.

⁹ El "chito" es chicharrón de carne de chivo, frita en sebo, y era un bocado muy típico de la ciudad de Puebla.

¹⁰ "Tuta" es el nombre de un juego de baraja llamado "tuta" y "pítima" era el nombre de una fase del juego de la rayuela, y que hoy se emplea como sinónimo de borrachera.

Hombres, mujeres, chicos, matanceros, toreros, frazadas, esclavinas,¹¹ barraganas y chaquetas, se revolvían formando remolino inquieto, en el que el grito, la injuria, la desvergüenza, la carcajada y la blasfemia brotaban sin cesar, alimentando el fervor cajetes, vasos y tinas del licor embriagante de Xóchitl. Alrededor de la enchiladera se agolpaba aún más inquieta la abigarrada concurrencia.

Pero lo supremo, lo tormentoso, lo matizado de todos los colores, el gran mosaico popular, se reservaba para el cuartito de tablas; el músico y el capellán de tropa, el fraile copetón y decidor, el ranche-ro ladino, el lépero resabioso y tremendo, el puñal y la daga, la bandola y la baraja; en una palabra, todos los útiles para el desempeño fácil y entusiasta de los pecados capitales.

Se cantaban canciones obscenas, se jugaban albures con barajas floreadas,¹² se hacía campo a las bailadoras del dormido y del malcriado; en una palabra, se daba gusto Satanás en aquel conjunto privilegiado por su estimación y cariño.

Lucían entonces para el militar los deslumbradores entorchados y las pintorescas charreteras; el fraile lucía los pañuelos de puntas de chaquira hechos por las delicadas manos de las hijas de confesión,¹³ el juez ostentaba el bastón con borlas;¹⁴ los catrines sus vuelos encarrujados y sus dolmanes con alamares, los charros sus cueros rica-

¹¹ La esclavina es una capa corta y gruesa que antaño usaban los gendarmes en la ciudad de México.

¹² Los albures son juegos de azar con baraja española. El tallador, que representa al Monte, o sea la Banca, saca dos cartas al azar, y el público apuesta a la carta que prefiere. El tallador sigue sacando cartas y cuando sale la que es similar a la que ha recibido las apuestas del público, gana; mas si sale la del Monte, el público pierde.

Hoy llaman albures a los juegos de palabras, generalmente vulgares de índole sexual, cuyo nombre correcto es "calambures".

¹³ Tales pañuelos eran llamados "Paños de sol", muy bien bordados. Se empleaban en Tierra Caliente (Estados de Michoacán y de Guerrero), anudados a la cabeza o atados a la copa del sombrero, cayendo sobre la nuca para cubrirla del sol. Cuando no se usaban de esta manera, se doblaban por dos puntas y se ataban a la cintura para lucir las esquinas bordadas, tal como los describe Inclán en su novela *Astucia* (Historia del Charro Acambareño). Probablemente sean un recuerdo folklórico del máxtilat prehispánico o del *pañío*, pañuelo grande que aún usan los campesinos del Bajío, atado a la cintura.

¹⁴ Se refiere a la "Vara de la Justicia", símbolo hispano de la autoridad del alcalde o del

mente bordados, y las chinas sus encarnados castores sembrados de lentejuelas como estrellas, sus puntas enchiladas y sus zapatitos color de esmeralda, con mancuernas de oro y palabaja a raíz de la piel de piñón. . . el pregonero despachador. . . en son de canto continuamente (pregonaba): Chorizones, pollo, fiambre; ¡pasen a merendar. . . un vaso de pulque de piña! (Prieto, ob. cit., pp. 81 a 83).

La interesante descripción que nos entrega Prieto nos ilustra grandemente acerca de las pulquerías de México en el siglo XIX. Todavía a principios del presente siglo se conservaban muchos aspectos de tal naturaleza, aunque ya no tan típicos como aquéllos. Por ejemplo, en los años veinte conocí en el barrio del mercado de San Juan, una pulquería que estaba en la esquina de Ayuntamiento y Aranda, llamada "La Liga de las Naciones", otra en la esquina de Aranda y Peredo y otra en la esquina de Aranda y Delicias, llamada "La Hortensia", de las cuales era propietario don Adelaido Bravo, nativo de la rancharía de Xoté, Mpio. de Alfajayucan, Hgo., persona apreciada por su bonhomía y espíritu filantrópico; pues bien, tales expendios conservaban algo de los tiempos pasados, pero habían mejorado notablemente su aspecto higiénico, particularmente en aquellos años veinte, en que se había establecido recientemente el Departamento de Salubridad bajo la dirección del Dr. Gabriel Malda.

Sin embargo, a principios de la presente centuria, los expendios de pulque, según lo describe Antonio García Cubas en su obra *El libro de mis recuerdos* (Cap. XIV, El pulquero, pp. 220 a 223), todavía conservaban restos de su antigua organización:

El pulquero. — El cura y el pulquero, mala la comparación, tienen un

juez. En los consejos que don Quijote da a Sancho, le recomienda no inclinar la vara de la justicia bajo el peso de la dádiva, sino bajo el de la misericordia. En la comedia *El Alcalde de Zalamea*, de Pedro Calderón de la Barca, el protagonista Pedro Crespo deja la vara de la justicia a un lado para rogar como padre y no como autoridad, al capitán Alvaro de Ataíde, quien ha violado a su hija, que se case con ella. Como el capitán lo desdén e insulta, Crespo vuelve a tomar el símbolo de su autoridad y ordena que aprehendan al capitán, y lo condena a morir en el instrumento de tortura llamado "Garrote vil". Nuestros antiguos mexicanos también tuvieron un símbolo de autoridad, el "Bastón de Mando", el cual todavía lo acostumbra los yaquis en Sonora, los tarahumaras en Chihuahua, los zapotecas de Guelatao en la sierra de Oaxaca, los tzotziles de la zona fría de Chiapas, y otros. Los otomíes del Valle del Mezquital, Hgo., en sus barrios tienen un juez auxiliar y los ayudantes de éste son llamados *Topiles* y *Varistas*; éstos usan un símbolo similar que los distingue de los demás ciudadanos del barrio.

punto de contacto; los dos bautizan, nada más que aquél lo hace con poca agua para cristianizar a individuos de la especie humana, y éste con mucha para acrecer y desvirtuar el jugo del maguey. Guadalupe Hidalgo, Cerro Gordo, Atzacualco, Santa Clara, Guatitla y San Pedro Xalostoc, eran los lugares en los que el antiguo pulquero hallaba el elemento de que necesitaba para sus bautizos, elementos que por contener carbonato de sosa era favorable al licor de la Reina Xóchitl, en tanto que hoy, las acequias en las afueras de la ciudad, le prestan su favor para descomponer la blanca bebida.¹⁵

No puedo pasar adelante, querido lector, sin referirte la astucia de una gran hacienda de Los Llanos, para hacer caer a los pulqueros en el garlito, mandando al efecto disolver añil y almagre en los charcos que en opinión de muchos eran los bautisterios; como los conductores ejecutaban la operación, de noche, no advertían aquella circunstancia tan desfavorable para su intento y su sorpresa era inmensa al entregar el licor en las casillas, aparecía teñido de azul o rojo.

Nadie ignora lo que es hoy un pulquero, como tampoco ignora lo que son las pulquerías de las que se encuentra una a cada veinte pasos, con sus lujosas y cursis paredes y no pocas con sus inmundos pavimentos encharcados con un líquido que, por decencia, no quiero nombrar, ni deja de conocer la manera con que es conducido el licor de las haciendas a la garita y de ésta a las pulquerías, ni los pocos pulcros procedimientos en el lavado de las tinas y en la translación del blanco neutli de las pipas a las jarras medidoras, a ciencia y paciencia de todo el mundo, ni, por último, la aglomeración de gente del pueblo en las casillas y las riñas originadas generalmente por causas baladíes de las que resulta el derramamiento de sangre y, a veces, la muerte de un individuo. Pues si todas estas circunstancias te son bien conocidas, mi buen lector, te referiré las que caracterizaban a las pulquerías de otra época.

Hubo un tiempo en que esos establecimientos eran inmensos jacales cuyos techos de dos aguas, formados de tejamanil, descansaban en pilares de madera o piedra. Levantábanse en las plazuelas apoyando su lado principal en un alto muro que, generalmente, era

¹⁵ La sal que menciona el autor evita que el pulque se agrie. Hoy, cuando el pulque se agria, los bebedores le ponen un poco de bicarbonato de sodio para poder tomarlo.

la parte posterior de algunas casas, de manera que por los tres lados restantes ofrecían grandes vanos sin puertas. El piso era de tierra apisonada y ante el expresado muro hallábanse armazones de madera gruesa, los que sustentaban los barriles del pulque y, arriba de éstos, vasos cónicos de vidrio, lisos o acanalados, así como algunos cajetes y jícaras que constituían otras tantas medidas. Las barricas hallábanse pintadas de rojo, verde y azul, con letreros que les daban nombre como La Vencedora, La Niña, La Sultana, La Reina, La Valiente, etc. Arriba de las tinas hallábase pintada la pared con figuras que representaban, ya un moro con reluciente alfange en una mano, y la cabeza de un cristiano en la otra, dominando un gran letrero que decía: pulquería del Moro Valiente; ya el fiel escudero de Don Quijote en su burro, y arriba, con grandes letras escritas, la denominación: Pulquería de Sancho Panza.¹⁶

El pulquero, un tanto regordete, pues parece que los bebedores de pulque tienden a la obesidad,¹⁷ y vestido de largo algodón listado de azul o rojo, hallábase de pie al lado del aparato descrito, y gritaba de vez en cuando, con toda la fuerza de sus pulmones: Dónde va la otra, grito que, sin duda, se refería a la medida o sea el vaso que contenía cierta cantidad de licor por precio determinado.

Mientras dos pelados, sin más traje que su camisa y calzón de manta, apuraban sendos cajetes de pulque, otros jugaban sobre el piso de tierra a la rayuela con tejos de plomo o con cuartillos o tla-cos,¹⁸ que eran las monedas corrientes de cobre, y no pocos se dedicaban al juego del rentoy.

¹⁶ Es posible que el caso narrado por García Cubas acerca de la pulquería "El Moro Valiente", se refiera a la lucha entre moros y cristianos.

Particularmente me hace suponer que quizá a principios del siglo pasado, el pueblo, por tradición oral, recordara la leyenda mexihca que narra que al nacer Huitzilopochtli, decapita a Tezcatlipoca con su macana de navajas de obsidiana (itzmilitl) (Guerrero, Raúl, *Restos del culto prehispánico a Tezcatlipoca*).

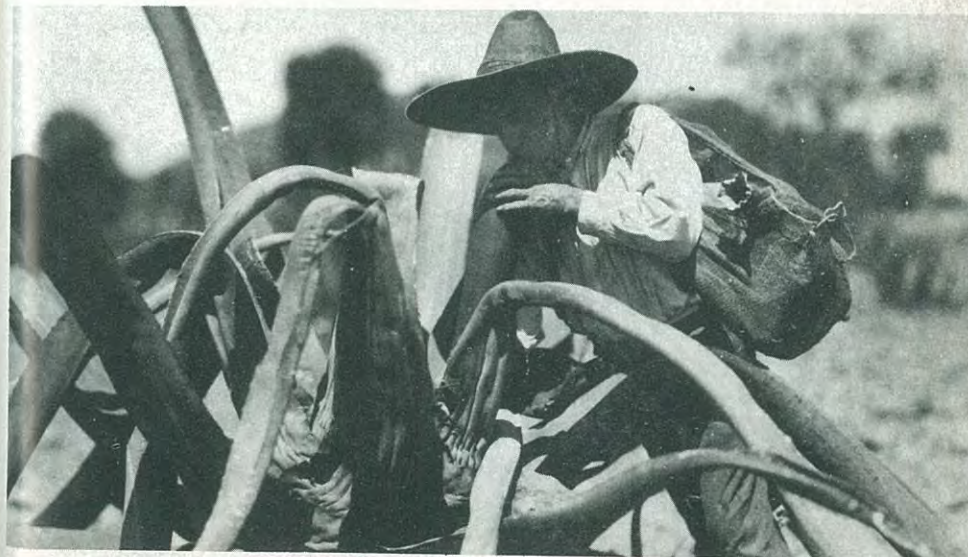
¹⁷ Todavía hoy al ver una persona gruesa, en son de broma suele decirsele: "tienes panza de pulquero".

¹⁸ El tlaco era una moneda que valía medio centavo. En idioma náhuatl "tlaco" significa la mitad. Con aquella moneda, en sucesivas divisiones del "real" (doce centavos o doce centavos y medio según los casos), y pasando por el "medio" (medio real: seis centavos), podía llegarse hasta la "media cuartilla" (octava parte del real: centavo y medio).



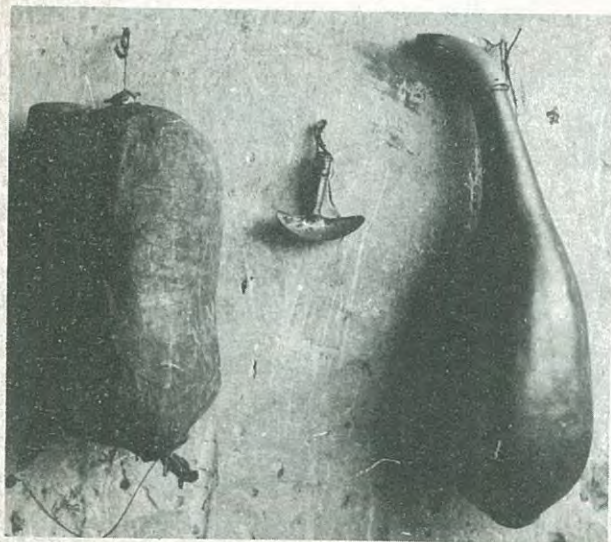
Frente a la pulquería "El vaseo", los parroquianos comentan los sucesos del día.

El tlachiquero extrae el aguamiel del maguey con el acocote.





En la hacienda pulquera, el tlachiquero muestra el "toro" donde se vacía el aguamiel para su fermentación.



Implementos utilizados en la industria pulquera; de izquierda a derecha: cuero curtido de cerdo para conducir el pulque; raspador de metal para extraer la carnaza de la oquedad de la planta; acocote para la succión de aguamiel, en cuya punta llevan un trozo de cuerno de toro.

En algunas pulquerías era una mujer la expendedora de pulque, elegida entre las bonitas y vestida con la gracia de las chinias poblanas, de cuyo tipo he tratado en mis artículos relativos al Corpus, Semana Santa y Evangelista.¹⁹

Era natural que tal vendedora atrajese al expendio mayor número de parroquianos; mas como siempre se hallaba a su lado un individuo llamado el matón, y era el padre, hermano o amante de la misma, originábanse algunos pleitos que se generalizaban, hasta el grado de hacer necesaria, para mantener a raya a los contendientes, la intervención no sólo de la Policía, sino de la fuerza armada.

Poco a poco fueron desapareciendo esos jacalones, con motivo de las nuevas construcciones, que tendían a regularizar la ciudad, y fueron estableciéndose las pulquerías, no sólo en las calles de los arrabales, sino aun en las del centro de la ciudad, y andando el tiempo, aquéllas desplegando gran lujo en su decoración, apelándose para ello a verdaderos artistas, que a falta de protección por parte de los potentados, hallaban su refugio en esos lugares, en que todo era verdaderamente prosaico y vulgar.²⁰

Adoptáronse por títulos de esos establecimientos nombres de las novelas más en boga entonces, como *Esmeralda*, *Los mosqueteros*, *El espía del Gran Mundo* y *El judío errante*, o bien el de algunas

¹⁹ García Cubas describe cómo vio en sus tiempos las ceremonias de Semana Santa y del Jueves de Corpus. Al mencionar al evangelista, se refiere a los escribientes públicos que se situaban en el Portal de Santo Domingo, mismo que en algún tiempo fue nombrado Portal de los Evangelistas, quienes escribían a mano lo que la clientela ordenaba: asuntos oficiales, cartas de negocios, particulares, de amor, etc. Hace tiempo todavía subsistían en el mismo lugar, escribiendo en la clásica máquina Oliver, pero hoy sustituidos por "Escritorios públicos", elegantemente instalados en las accesorias del mismo portal; creo que hasta cuentan con "secretarías ejecutivas bilingües", y, naturalmente, con la consiguiente elevación de precios por la inflación y la elevación del dólar, distintos de aquellos que se acostumbraban en la época de García Cubas o de los que había hace pocos años, que aún algunos alcanzamos a conocer.

²⁰ Dice muy bien García Cubas, que anteriormente los artistas eran despreciados por los potentados. Desde el punto de vista particular del autor citado, las pulquerías eran lugares "prosaicos y vulgares" que aprovechaban los artistas para realizar sus obras. Dos grandes artistas mexicanos contemporáneos, Diego Rivera y Frida Kahlo, no desdeñaron decorar la fachada de alguna pulquería en el poblado de Coyoacán, no obstante el prestigio mundial que gozan como pintores, pues hace poco tiempo en Nueva York se vendió un cuadro de Diego aproximadamente en un millón de pesos.

óperas, como La Noma, Semíramis y La Sonámbula. Muchos de los pulqueros abandonaron el algodón de lino y adoptaron la chaqueta, y otros aviniéronse a permanecer en mangas de camisa.

Había en las muestras de algunas pulquerías títulos que por hallarse divididos, mitad hacia una calle y mitad hacia otra resultaban disparatados como éste:

Por un lado	Por el otro
Pulques	finos
de los	Llanos
Pate	Nete
No.	6

Letreros que sólo podían juntarse vistos desde la contraesquina de la pulquería y leerse así: Pulques finos de los Llanos Patenete No. 6.

Lo más gracioso del caso era el agravio que el pintor había inferido a la gramática con su barbarismo Patenete.²¹ Muy comunes eran las muestras disparatadas de las casas de comercio, según he tenido ocasión de exponer en el artículo "Tribulaciones de un regidor de antaño."

Los asuntos políticos de aquellos tiempos de tal manera traían excitados los ánimos de las gentes, que hasta en las pulquerías se hacía alusión a las personas, razón por la cual veíanse pintados en la pared de uno de esos establecimientos varios gansos, cuyos picos

²¹ El letrero al que se refiere García Cubas debió decir: "patente" ya que así se llamaba el permiso municipal para expender el pulque. Respecto a tales letreros puestos en esquinas, todavía se ve alguno que da lugar a comentarios, chuscos, como el de la panadería de Pantaleón Hernández, que por un lado dice: "Panadería de Pan", continúa por el otro lado: "talcón Hernández". Había un letrero que por un lado decía "Dávalos" y por el otro, "Hermanos", expresando la razón social: "Dávalos Hermanos"; pero los chuscos, que nunca faltan, al leerlo, riéndose comentaban: ¡mejor que diera a las hermanas! En su libro, García Cubas añade después algunos letreros pintorescos, puestos en esquinas, y critica las faltas gramaticales y de lógica:

"Expendio de Paja y Cebada. Fonda al estilo del país".

"Fonda del Progreso. Se guisa de comer".

"La Independencia Mexicana, Por mayor y menor".

"Expendio de carnes de Pedro González".

"Madame Coussin. Ramera de París".

eran de diferentes dimensiones con letreros, arriba, que decían: ¡Ah qué picos! ¡Ah qué piquitos! ¡Ah qué Picazos! aludiendo a unos señores liberales de ese nombre.²²

En otros hallábase pintado un burro, de cuyo hocico abierto y levantado salía esta sílaba repetida: Hu-hu-hu. . . y abajo el indispensable letrero que decía: un candidato a diputado. Y por el estilo muchos hechos pudiera referir.

A consecuencia de una disposición de la autoridad, que prohibía a los bebedores permanecer en las pulquerías, el encargado de una de éstas fijó en lugar visible la siguiente prevención:

Vayan entrando, / vayan bebiendo, / vayan pagando, / vayan saliendo.

El pulque siguió trayéndose en odres sucios de chochino, a lomo de burro y de mulas, o bien en carros, no dejando los tales cueros y el traqueo de producir el olor nauseabundo del licor. No cabe duda que hoy los transportes por medio de carros especiales de un ferrocarril y en las pipas de madera, determinan un adelanto en el ramo de que se trata, pero no en lo concerniente a la limpieza, pues el asunto, en todos sus pormenores, es asqueroso. Sucio el licor, sucios

Letreros en esquina:

Por una calle:	Por la otra calle
Choco	late
Supe	rior.
Buen Remedio	para el pecho
es mejor	que todos;
no tomarlo	si no es en
ay	unas.
Este	pan y
buen bisco	cho se hace
en Vene	ro, no tiene
na	da de
adultera	ciones
Terroba	y Compañía.

Otros ejemplos que da García Cubas: "La Flor nacida en la Calavera". "Se limpia el calzado con prontitú". "La Reforma de la Providencia". "Recuerdos del Porvenir".

²² Es probable que de tal dibujo y su letrero: "Ah, qué picos!" se derive la expresión: "Fulano en su picolargo", queriendo decir con ella que es ingenioso especialmente para realizar una trampa o una fechoría.

los barriles, sucio el conductor, sucio el medidor y sucias las tinas. ¡Parece increíble que tanta mugre produzca tanto dinero!

Antes, como hoy, la primera operación se ponía en práctica en las pulquerías, mientras desempeñaba su oficio el topador o sea el que salía a recibir el pulque a la garita, montado en su jamelgo, era el lavado de las tinas y disponer en orden las medidas y los juguetillos que solían distribuirse a los marchantes los domingos. A poco aparecían los cansados burros o los carros que conducían los consabidos cueros repletos del blanco licor. Inmediatamente procedía el jicarero o sea el expendedor del pulque a recibir éste midiéndolo en un cubo de hoja de lata, cuya capacidad era de 60 cuartillos. Para esta operación, el arriero en la calle, desataba la correa de la boca del odre y vertía en aquel cubo el blanco y espumoso neutli que era transportado de allí a los barriles de la casilla, y tanto el conductor como el jicarero, no se preocupaban, ni poco ni mucho, con manosear de lo lindo aquel líquido que había de dar de beber, después, a sus semejantes. Lo que acontece y seguirá sucediendo, si Dios no lo remedia.

El jicarero daba al arriero una boleta disparatada que era el correspondiente recibo del pulque. La autoridad municipal daba a las pulquerías la denominación de casillas, distinguiéndolas con números correlativos para el pago de la licencia de instalación y del derecho de patente.²³ Generalmente en algunas de las puertas de la casilla se instalaba la enchiladera, que vendía a más y mejor el picante aperitivo para las libaciones del pulque.

Muchas veces una murga de lo más destemplada lastimaba, desde muy temprano, los oídos de los vecinos, a quienes se anunciaba la apertura o renovación de una casilla, la que en tales momentos aparecía con enramadas de sauz en sus puertas y banderillas de papel o lienzo y muy pintada y enflorada en el interior.

Desde muy temprano veíanse a los borrachines que andaban tambaleándose por las calles, pudiendo distinguir fácilmente al que había hecho la mañana con pulque, del que la había efectuado con chingurito. Aquél, por lo pesado, embrutecido y pendenciero y éste por lo alegre, decididor y divertido.

²³ Todavía en algunos pueblos se llama "casilla" al puesto donde se sirven comidas y bebidas, especialmente pulque.

Tales son los pormenores que puedo darte, mi buen lector, acerca del pulquero y de las pulquerías.

En una nota aclaratoria de este artículo, don Antonio García Cubas nos da una interesantísima relación de los nombres de varias pulquerías y el sitio donde estaban ubicadas en la ciudad de México. Naturalmente el autor cita los nombres antiguos de las calles, plazas y plazuelas, mismos que hasta donde sea posible trataré de identificar con los nombres actuales, en las notas correspondientes.

"Las pulquerías del género de las mencionadas, existían en los lugares siguientes:

Pulquería del Aguila, Puerta Falsa de Santo Domingo y Callejón de Altuna.

[La Puerta Falsa de Santo Domingo hoy es la calle de Perú, atrás del templo de Santo Domingo. El callejón de Altuna aún existe en el rumbo donde está la arena de box "Coliseo".]

Pulquería de la Viznaga, Plazuela de la Estampa de la Misericordia. [Luis González Obregón dice en su libro *Las calles de México*: "Calle de la Cerrada de La Misericordia. Llamada así por una casa de recogimiento que hubo en ella en el siglo XVIII, fundada por la Mitra de México, para asilo de mujeres casadas que las mantenían sus maridos. . . En la iglesia se guardaba el Santo Cristo de la Misericordia que iba acompañando a los reos en las ejecuciones de justicia y de esta imagen tomó nombre la calle. Hoy lleva el kilométrico de doña Mariana Rodríguez del Toro de Lazarín" (p. 248). Tal vez ahí haya estado la plazuela de la Estampa de la Misericordia, misma que, por el motivo que señala González Obregón, en otra época se pudo haber llamado calle de Las Recogidas.]

Pulquería de la Bola, en la de este nombre, a espaldas de Techichilco.

Pulquería del Jardín. Al sur de la manzana comprendida entre la calzada de Santa María y Callejón de La Habana.

[Es probable que se trate de la calle de Santa María la Redonda. Respecto a la calle de La Habana, posiblemente se le puso ese nombre en homenaje a don Juan Vicente Güemes de Pacheco y Padilla, segundo conde de Revillagigedo, nativo de aquel lugar.]

Pulquería de las Papas. En el callejón de este nombre.

["Calle de Pitzocalco. Después, de Las Papas, hoy Plaza de Comonfort"] (González Obregón, ob. cit., p. 240).

Pulquería del Recreo. Calle Estanco de Mujeres.

Pulquería de Sancho Panza. Plazuela al norte de la Estampa de San Lorenzo.

[Es probable que al norte del templo de San Lorenzo (esquina de Belisario Domínguez y Allende) haya habido una plazuela con el nombre que cita García Cubas. Respecto a la calle Estanco de Mujeres, González Obregón habla de la llamada "Estanco", que hoy es la de República del Paraguay.]

Pulquería de San Martín. Cerca de Tlaltelolco, en el lugar, sin duda, en que en los primeros años de la conquista la ermita de este nombre.

[Es fácil identificar el lugar, porque hoy todavía conocemos el rumbo de Santiago Tlaltelolco en donde hace algún tiempo estuvo la Aduana Pulquera.]

Pulquería del Puente Quebrado. Plazuela de la Polilla.

[Parece ser que la calle del Puente Quebrado era una de las que se llaman República del Salvador, por el rumbo de La Merced, probablemente esquina con Jesús María o con Las Cruces.]

Pulquería del Tornito de Regina. En la calle de este nombre, acera que mira al norte.

[Por su nombre, debe tratarse de alguna de las calles de Regina, nombre que aún subsiste.]

Pulquería del Árbol. En la plaza de su nombre.

Pulquería de La Florida. Calle de la Buena Muerte.

[“Calle de la Buena Muerte. Situada a espaldas de la calle de San Camilo. Los religiosos de esta Orden eran llamados de preferencia por los moribundos, y por salir a prestarles tales auxilios por la puerta falsa que caía hacia aquella calle, le puso el pueblo de la buena muerte. Hoy es 5/a de San Jerónimo” (González Obregón, *ob. cit.* p. 244).]

Pulquería de Los Gallos. Calle de San Felipe de Jesús.

[“Calles de San Felipe de Jesús. Debe su nombre primitivo a que cuenta la tradición popular que en la casa que estuvo antes marcada con el número 5, nació Felipe de las Casas, el Protomártir mexicano. Hoy se llama 3/a. de Regina.” (González Obregón, *ob. cit.*, p. 251.) Por los años treinta de esta centuria, en la calle de Mesones, ubicada entre Cinco de Febrero y Avenida Pino Suárez, existían los Baños de San Felipe, edificio que daba hasta las calles de Regina y que fue demolido cuando se abrió la Av. 20 de Noviembre.]

Pulquería de La Garrapata. Calle de las Recogidas.

[Cfr. la nota 25. Con relación a la calle de las Recogidas, González Obregón dice: “Calle de Fernando VII. Después espalda de las Arrecogidas (sic) y hoy callejón de San Miguel.” (Ob. cit., p. 238.)]

Pulquería de Tenexpa. Plazuela de su nombre.

Pulquería de Las Granaditas. En la plazuela de su nombre, por Tepito.

[No sabemos si se refiere al Héroe de Granaditas, el barretero guanajuatense Juan José Martínez de los Reyes, quien con la losa a la espalda incendió la puerta del Castillo de las Granaditas en la ciudad de Guanajuato, el 28 de septiembre de 1810, y cuyo nombre “Héroe de Granaditas”, subsiste en una calle por el rumbo de Tepito, en la ciudad de México.]

Pulquería de Celaya. En la calle de su nombre.

[Probablemente la calle de Celaya estuvo en el norte de la ciudad vieja, pues actualmente hay una calle con ese nombre, pero ubicada en el sur, en una colonia nueva. Esta pulquería de Celaya la cita Guillermo Prieto como famosa.]

Pulquería del Tepozán. Calle de Santa Ana.

[La calle de Santa Ana, donde está la iglesia de tal nombre, hoy es la Avenida Peralvillo.]

Pulquería de Los Cantaritos. Al oriente del Carmen.

[Aún subsiste el nombre Del Carmen en calles al oriente, a una cuadra de la Av. Argentina. El autor no determina si se trata de la calle o del templo del Carmen, pues sólo dice “al oriente del Carmen”.]

Pulquería de Juanico. Al oriente del callejón del Armado.

Pulquería de Mixcalco. En la plazuela de su nombre.

[Todavía existe el nombre de Mixcalco, calle y plazuela; la primera es continuación de la de Justo Sierra, hacia el oriente, y la segunda fue famosa porque ahí se ejecutaba a los reos condenados a muerte, lo mismo criminales, como Relumbrón y Evaristo, en la novela de Manuel Payno, *Los bandidos de Río Frío*, que héroes defensores del suelo patrio, como Nicolás Romero, “El León de las Montañas”, nativo de Nopala, Hgo., que combatió al Partido Conservador en la Guerra de Reforma y defendió a México contra la intervención francesa.]

Pulquería de Solano. En el puente de su nombre.

Pulquería del Agua Escondida.

[García Cubas no cita su ubicación.]

Pulquería de los Camarones. Plazuela de su nombre.

Pulquería del Puente del Santísimo. Calle de Nuevo México.

[No sabemos si se trata de las calles de Nuevo México, cuyo nombre, por los años treintas, fue cambiado por el de Artículo 123.]

Pulquería de Cuajomulco. Plazuela de su nombre.

La descripción que nos entrega García Cubas es un fiel retrato de lo que le tocó observar en su tiempo, pero está escrita con determinado criterio, particularmente urbano, citadino, perteneciente a cierta clase social, pues los comentarios que hace muestran su desagrado en relación con el pulque, por ejemplo cuando habla del olor nauseabundo, o cuando se refiere a la murga que tocaba en el estreno de una pulquería, dice que era música destemplada que lastimaba los oídos.

Además de las calles señaladas por García Cubas, donde había pulquerías, González Obregón, en su obra *Las calles de México*, pp. 10 y 12, menciona las de Cuajomulco, Mixcalco, Tepechichilco, Tepozán y Estanco, además de la calle de Morelos.

"Calle de Morelos. Hoy 1a. de la Corregidora y poco antes, 1a. de la Acaquia. El nombre primitivo le vino de que en su acera norte, en los bajos del edificio de la ex-Universidad, que mandó derribar Justo Sierra, existían los expendios de azúcares y mieles procedentes de las haciendas, principalmente de las surianas." (Ob. cit., pp. 247 y 248.)

Es verdad que el olor acre de la pulquería, muy característico, no es agradable, especialmente para aquellos que no están acostumbrados a él. Sin embargo, hemos leído en Motolinía y en Sahagún que los españoles probaron el pulque y les gustó el sabor, y asimismo otros muchos extranjeros también lo han probado y les ha gustado.

El escritor A. Jiménez, en su *Nueva picardía mexicana*, pp. 239 a 259, describe en broma el viaje de un extranjero a México, un alemán a quien acompañan dos cargadores y el conductor de un coche de alquiler, y juntos van a una pulquería donde el germano gusta del blanco licor. El autor agrega en seguida interesantes datos acerca del lenguaje popular, inclusive el caló, los juegos de pulquería y otros aspectos relacionados con el pulque, los cuales serán citados en otro capítulo.

Don Rubén M. Campos, ilustre folklorista mexicano, para realizar sus atinadas observaciones y escribir sus obras folklóricas, no desdénaba brindar con pulque con los parroquianos asiduos a un expendio.

Tuve el agrado de conocer a don Rubén en el Museo Nacional de Antropología de la ciudad de México, todavía en la vieja casona de Moneda 13, y cultivar su amistad. Cuando él disponía de tiempo, nos reuníamos en tertulia varios jóvenes de entonces, Federico y Carlos Hernández Serrano. Francisco Javier Hernández, Carlos Margáin, Ignacio M. del Castillo y otros, para escucharle sabrosas anécdotas de pulquerías y otros motivos populares, así como cuentos y exabruptos, alguno de los cuales citaré en el capítulo respectivo.

En su obra *El folklore literario de México* (p. 624), don Rubén escribe:

"La señora Calderón de la Barca, dama inglesa que vivió en México en 1840, la primera vez que probó el pulque lo halló abominable; la segunda vez lo halló pasadero, y la tercera vez, en los llanos de Apan, confesó a la familia Adalid, que era delicioso, y en sus Memorias hace elogios de la cocina mexicana. . ."

Aunque Campos dice "Memorias" de la marquesa de Calderón de la Barca, en realidad se trata de la correspondencia epistolar que esta dama escribió y que componen su hermoso libro *La vida en México* en el cual describe muchos aspectos del México de mediados del siglo XIX.

Era la esposa de don Angel Calderón de la Barca, el primer ministro ibero que España envió a México cuando reconoció nuestra Independencia Nacional, y por sus méritos como escritora, el monarca español le otorgó a ella el título de marquesa de Calderón de la Barca. Volviendo al tema, hace unos cuarenta años todavía las pulquerías de México, Pachuca y otros lugares, tenían un sello característico, sello que poco a poco se ha ido perdiendo debido principalmente a que las costumbres van variando, se imponen otras modas y las pulquerías también van adoptando nuevos estilos.

Antiguamente en los expendios de pulque era ésta la única bebida que se vendía al público. Ahora hemos visto en varias pulquerías la venta de licores, de cerveza y de limonadas con sabores de frutas, a base de esencias que los parroquianos piden para "curar" el pulque, lo que antaño hubiera sido un desacato, pues había pulquerías famosas por sus "curados" de limón, fresa y piña entre los llamados "corrientes", y de almendra y piñón, entre los "finos", sin faltar, claro está, el curado de tuna roja, camuesa, conocido antiguamente con el nombre de "Sangre de Conejo". Adelante veremos las recetas para curar pulques, tomadas de un libro de 1834.

Las pulquerías se distinguían por sus clásicos adornos: el piso de cemento o de mosaico cubierto con serrín de colores; a una altura conveniente, cadenas de papel de china, de colores, y trozos del mismo material, recortado y picado artísticamente; en la pared, tras el mostrador, cuadros con paisajes mexicanos o europeos, escenas de toreo, de alguna obra teatral en las que se identificaban a Rigoletto o a Aída, y varios espejos con marcos dorados. En lugar preferente, la imagen religiosa objeto de la devoción del propietario, adornada con flores de papel o naturales, su veladora siempre encendida, y formándole dosel, una cadena de papel de china.

Del techo pendían unas bolas de cristal de colores, de varios tamaños. Sobre el mostrador había un fonógrafo antiguo con su gran bocina de latón, al que los parroquianos llamaban "zonófono" por leer en un lado del aparato dicha palabra además de su marca, la cual a veces tenía un perrito oyendo atentamente "la voz de su amo". Los concurrentes pagaban una pequeña cantidad para que el encargado diera vueltas a la manija para dar cuerda al aparato, el cual sonaba al hacer contacto el reproductor, a cuyo extremo se le atornillaba una aguja de acero, con aquellos pesados discos de pasta, grabados para tocar a 78 revoluciones por minuto, permitiendo oír las canciones predilectas o bien las estupendas narraciones de "Julio Ayala. Fonograma Columbia", que contenían "El grito de Independencia", "La batalla del Cinco de Mayo" o los discursos pronunciados por Madero a su entrada triunfal en la ciudad de México. Una vez terminada la primera parte de cualquiera de estos hermosísimos discos, una voz hueca, como de ultratumba, solemnemente anunciaba: "Sigue la segunda parte", a cuya grabación estaba pendiente el que manejaba el aparato, para subir el reproductor y cambiar o dar vuelta al disco.

En otras grabaciones, se escuchaba la voz del actor don Leopoldo Beristáin, el famoso "Cuatezón Beristáin", para oír, entre sus producciones de esta clase, "La confesión del indio", el cuento de "El coyote y el tlacuache", "El casamiento de indios", etc.

Tuve el gusto de conocer y tratar al señor Beristáin, quien me narró anécdotas de su vida de actor y me obsequió una pequeña colección de esos discos mismos que, según me platicó, había podido rescatar de una pulquería donde estaban arrumbados, casi en la basura. Hoy estos objetos son para mí de un valor inapreciable, y es por eso que los conservo con gran gusto.

Tampoco faltaba a la puerta de una pulquería, el organillero, con su cilindro apoyado en un palo largo mediante una tira de cuero currido dándole vueltas a la manija para dejar oír las nostálgicas melodías de aquellas viejas canciones de despecho: "¡Ay, Negra ingrata, qué mal me hiciste; qué mal pagaste el cariño tan grande que yo te he dado. . .!", y a continuación el eterno vals de Juventino Rosas, "Sobre las olas" ". . . Si zozobra la mar, naufraguemos los dos. . ." o una parte de los famosos vales "En alta mar" y "Arpa de oro", producciones del inspirado estro del músico otomí de Huichapan, Hgo., Abundio Martínez.²⁴

Por los años cuarenta los enormes aparatos llamados "rocolas" junto con los aparatos de radio, sustituyeron a los viejos fonógrafos que hoy son deleite de los anticuarios; y en los últimos años los aparatos de televisión en blanco y negro y a color, han venido a desbancar todo lo anterior, abundando en los anuncios comerciales y prostituyendo —sí, está bien dicho, prostituyendo— aquel gusto de antaño por la buena música, existente inclusive en las pulquerías.

Para recibir y luego despachar el pulque, se usaban las barricas de madera, las grandes castañas, los cuñetes y los cubos, y entre los recipientes de vidrio o de barro empleados para servir a los parroquianos, según la medida que pidieran o según su gusto, estaban las *macetas* o *camiones*, vasos de gran tamaño; las *catrinas*, artísticos vasos de formas ondulantes como una cadera femenina; los *tornillos*, vasos cilíndricos medianos, de vidrio torcido a la manera de una charamusca, como la

²⁴ El inspirado compositor otomí, nativo de Huichapan, Hgo., Abundio Martínez (1875-1914), ha sido motivo de homenaje en la ciudad de México imponiendo su nombre a una calle de la Colonia Vallejo, en donde figuran los nombres de otros muchos músicos notables: Bach, Beethoven, Mozart, etc. En su pueblo natal hay un pequeño monumento en su honor, y en Pachuca, el Centro Hidalguense de Investigaciones Históricas, en 1975 celebró una sesión solemne en el Auditorio Universitario para festejar el centenario de su natalicio, con asistencia de la Academia Nacional de Historia y Geografía. En 1976 la Casa Hidalguense de la Cultura y el Gobierno del Estado de Hidalgo, rindieron homenaje a Abundio Martínez, editando un libro en su honor, así como un disco y una cinta magnetofónica con selecciones de sus obras musicales, de los vales *En alta mar*, *Arpa de Oro*, las bellísimas danzas de tipo habanero y el popular y gustado paso doble, *Hidalguense*, interpretadas por la Banda Sinfónica del Estado. Sin que esto sea un anuncio comercial, sino para personas interesadas en conocer tales obras puedan obtenerlas, se adquieren en el Departamento de Acción Social del Gobierno del Estado de Hidalgo. Vale la pena poseer tales documentos.

espiral de un tornillo, de donde les viene el nombre; las *cacarizas*, jarras de vidrio goteado, que recuerdan las cicatrices que deja la viuela, de donde viene su nombre; los *chivatos*, vasos con asa, de mayor capacidad que el tornillo, parecidos a los tarros para tomar cerveza; los *chivos*, semejantes a los anteriores, pero de menor tamaño; la *cacarici-ta*, igual a la anterior, pero de menor tamaño; las *tripas*, artísticos vasos de vidrio, cilíndrico, con asa, alargados y delgados, moldeados a manera de los vasos llamados de "media caña"; la *jarra*, recipiente de vidrio, con asa, de tamaño mediano y de forma artística, que sirve para llevar el licor de la pulquería a la casa; las *violas*, recipientes de vidrio, de media caña en su parte superior y goteados en su parte inferior, de tamaño mediano; las *reinas*, recipientes de vidrio parecidos a las violas, pero de mayor tamaño, casi como las macetas o camiones; los *vasos*, pequeños también con forma parecida a la de los tornillos, pero ligeramente cónicos y sin asa; los *cacarizos*, vasos también pequeños, de vidrio goteado; los vasos pequeños para probar el pulque, llamados "de prueba" o "probadita"; diversas formas de jarros, en cuya decoración lucen letreros alusivos, a cual más pintorescos y graciosos: "Soy del Atorón" (propiedad de la pulquería "El atorón"), "A ver si conmigo puedes" (jarro de gran tamaño que con su letrero reta al bebedor a terminar el contenido), y así sucesivamente, no faltando los jarros que ostentan nombres de mujeres; "Panchita", "Petrita", "Juanita", "Mariquita", "Rosalía", etc.

Entre los jarros de barro para beber pulque, que ofrecen curiosidad, mi amigo, el alfarero don Mariano Zerón, que es un gran artista manejador del barro, cuyo taller se halla en las calles del Dr. Espinosa Arteaga, en la ciudad de Pachuca, Hgo.,²⁵ me obsequió un curiosísimo jarro llamada "de compadres", para ofrecer con aprecio la bebida al "sagrado compadrito", a efecto de que tome buena ración de pulque, pues al aceptar el ofrecimiento, en vez de tomar un jarro, toma tres, lo cual nos recuerda el aforismo que dice: "Una no es ninguna, dos es la mitad de una, y tres, apenas es una".

El jarro en cuestión está compuesto de tres jarros pegados por la acción del cocimiento del barro, cada uno con su respectiva asa, y a su vez comunicados mutuamente por un agujero interior; de manera que

²⁵ No se trata de un comercial, sino de un acto de justicia dar a conocer a un artista ignorado, cuyas obras manuales de la artesanía en barro son muy bellas.

el bebedor toma el líquido en uno de ellos, y los dos restantes, mediante los agujeros comunicantes, siguen surtiendo al primero hasta que se termina el contenido.

El profesor Bonfilio Salazar posee una colección de bellos jarros y jícara para tomar el pulque, entre los cuales hay uno cuyo borde está lleno de agujeros, de manera que no es posible tomar normalmente, porque el líquido se derramaría por ellos. Lo que hay que hacer es chupar el pulque por la boca de una serpiente de barro modelada en la boca del jarro, cuya cabeza está colocada frente al asa del recipiente, en el otro extremo de la boca. La serpiente está ligeramente enroscada alrededor del jarro, bajo los agujeros, y su cuerpo termina bajo el asa, con un pequeño agujero muy disimulado, el cual hay que tapar con el pulgar para poder chupar el líquido, pues de lo contrario, por más que se chupe no se absorbe nada.

Otro jarro similar, en vez de serpiente tiene un ratoncito de barro por cuya boca se chupa. Su cola termina en un agujero disimulado en el interior del asa, y el sistema para chupar es el mismo. Yo creo que a estos tipos de jarro, empleados para hacer bromas, se debe la expresión popular: "A Fulano le gusta el chupe", "Te invito al chupe", etc., por decir "A Fulano le gusta beber" o "Te invito a beber".

Otro recipiente característico de las pulquerías, particularmente en el medio rural, es la jícara así como la *xoma*, que es la penca del maguey cortada convenientemente en su parte interior, para poder encurvarla y hacer el recipiente donde se vacía el pulque que habrá de ser consumido. El profesor Salazar tiene una jícara curiosa, que en su parte exterior tiene pirograbado el siguiente letrero: "Bebe por aquí"; de suerte que el invitado a tomar tiene que hacerlo precisamente por ese lugar, con objeto de que al ir consumiendo el licor, pueda leer otro letrero pirograbado en el interior de la jícara, que no se ve sino hasta que se ha consumido buena parte del líquido, y al hacerlo, tiene que terminarlo, porque en caso de no hacerlo, el letrero interior lo castiga con una clásica mención a la autora de sus días.

En fin, hay varios recipientes por el estilo, con leyendas o retratos de algún personaje en el fondo del recipiente. por ejemplo, las *macetas* o *camiones* tenían en el fondo el retrato de don Porfirio Díaz, y los buenos bebedores de pulque, para indicar que debería terminarse su contenido, decían: "¡Hasta ver a don Porfirio!"

Según hemos visto en las descripciones de Guillermo Prieto y Antonio García Cubas, antiguamente podían entrar las mujeres a tomar pulque en los expendios, jacalones o casillas. Hoy está prohibido que en el interior de la pulquería se mezclen hombres y mujeres, y para que éstas puedan comprar su pulque, no para consumirlo ahí, sino para llevarlo, hay una sección de la pulquería llamada pomposamente "Departamento de Mujeres".

Todavía se estila que a la puerta de los expendios se siente una señora a freír tlatoyos, enchiladas, pambacitos, garnachas, sopes, carnitas, tripas de borrego y de chivo, o tamales. Entre tales antojitos también se venden los llamados "guajolotes", que constan de bolillo partido a la mitad, donde se coloca un tamal o una enchilada.

En cuanto a los tinacales, todavía hay algunos que conservan viejas tradiciones, como los de los ranchos de Coya y La Concepción, ambos cercanos a Pachuca.

En ellos todavía las paredes son de gran tamaño, con hermosas columnas y arcos de cantera rosa, ligeramente oscuros; muros gruesos que conservan determinado grado de temperatura, y las ventanas, no muy grandes, situadas en la parte superior para la iluminación y ventilación. Pero sobre todo, son silenciosos y conservan aún los "toros" de cuero de res montados sobre marcos de madera, para echar el aguamiel que va a fermentar para convertirse en tlachique y luego en pulque.

Los toros o las tinajas tienen nombres pintorescos: "La sultana", "La mariposa", "La tapatía", etc., en medio de una bella orla de flores dibujada sobre el muro, luciendo también versos alusivos a la tinaja y a la bebida que contiene.

Tales versos tratan de defender el espíritu nacional de la bebida, como en el tinacal de La Concepción, donde hay una cuarteta que dice:

"Champagne, tinto y jerez,
escóndanse avergonzados,
o marchen precipitados
para su tierra otra vez."

En los tinacales no se acostumbra el pulque curado, sólo se vende y consume el blanco, al natural, sin añadido alguno, ya que, según dicen, el curado con azúcar y frutas es para determinados gustos de los parroquianos, y aseguran que los buenos bebedores, conocedores de

pulque, sólo consumen pulque blanco, al natural. En algunas pulquerías se servía pulque curado con piñón o almendra, muy fino, asegurando los bebedores que tenía jabón, porque se resbalaba fácilmente.

En mi clase de folklore impartida el año 1974, en la Escuela Preparatoria número 1, en Pachuca, el joven Francisco Granados González, uno de mis alumnos, de la Universidad Autónoma de Hidalgo, escribió un interesante trabajo de investigación bibliográfica (copia mecanoscrita, 1974), con el tema del pulque, y al referirse a los pulques curados menciona el *copalochtli* (de *copalli*, incienso y *ochtli*, pulque), o sea pulque de incienso, diciendo que es una bebida de pulque curado, la cual ya no se usa, pero que antiguamente, en algunos lugares, se hacía echando semillas del árbol pirú en agua, para que fermentara un poco; luego se recogía la miel que sueltan esas semillas, y con ella se endulzaba el pulque, el cual, de esta manera, tomaba un sabor ligeramente parecido al del incienso, de donde provenía el nombre con el que se le conocía: *copalochtli*.

Lo anterior es casi desconocido, ya que en México no se acostumbra consumir las semillas del árbol pirú, como se hace en algunos lugares de Centroamérica: bien seca y molida, como si fuera pimienta. Aquí nos sirve sólo para que coman los pájaros.

No obstante, hemos leído en las obras de los cronistas, al referirse al pulque, que en ocasiones se le echaban algunas hierbas para hacerlo fermentar más rápido o para mejorar su sabor. Es posible que entre tales "hierbas" se haya acostumbrado en la prehispanidad, echar al pulque hojas o semillas del árbol pirú.

Respecto a los pulques "curados", es curioso el dato consignado en el librito *El cocinero mejicano* (preciosa edición del año 1834), en cuyo Apéndice, pp. 355-362, trata "Del modo de hacer la Chicha y curar los Pulques".

*Chicha*²⁶

632. Se muelen en crudo dos piñas grandes con todo y cáscara, una onza de cebada, otra de maíz prieto cacahuatzintle, y se echa todo con media nuez moscada, un poco de canela y otro de clavo en un cántaro lleno de agua, que tapado ligeramente con hojas secas de maíz se deja al sol y al sereno por nueve días, teniéndose cuidado de

menearlo diariamente. Al cabo de este tiempo se cuela, se compone con clavo, pimienta, nuez moscada y canela, todo molido, y se endulza según el gusto de cada uno.

633. Idem de limón. Para tres piñas mondadas y molidas se echa medio o un real de limones, según estén de caros o baratos, media onza de canela, dos libras de azúcar y un poquito de clavo. Se deja reposar un día, y al siguiente se cuela y se añade azúcar hasta que endulce el paladar, y un poquito de panesillo para dar color.

634. Otra. Para una piña dos libras de azúcar, nueve cuartillos de agua, seis limones grandes u ocho chicos, y poquitos de pimienta, clavo, canela y panesillo fino.

Se monda la piña y se muele con todo lo demás, echándose agua de los nueve cuartillos para lavar el metate y machacar después las cáscaras de piña, mezclándose todo en una olla, donde también se pondrán las cáscaras de dos limones después de que se hayan exprimido allí mismo. Se dejan en la noche al sereno, y puede beberse al día siguiente.

635. Otra chicha. Se muelen dos piñas con cáscara: se pone a hervir en doce cuartillos de agua lo que cabe en un plato sopero colmado de cebada; y cuando ésta haya reventado a fuerza de hervir, se apea y se echa en un cántaro. Se echa allí la piña, una torta de pan tostada, un plato de maíz también tostado, dos cuartillos de atole agrio, ocho pimientas y otros tantos clavos machacados, y dos hojas de maíz. Se cubre la boca con una servilleta y se pone al sol por quince días, cuidando de menearlo con un palo cada tercer día; y al cabo de ese tiempo se cuela, se endulza si se quiere con jarabe de limón, se le agrega un poco de clavo, canela, y embotellada y tapada fuertemente, al tercer día se usa.

²⁶ En el capítulo relativo a las bebidas mexicanas fermentadas, volveré a mencionar la chicha que se estila en el sureste, en algunos pueblos de Oaxaca, de Chiapas y de Yucatán. La *chicha* que menciona *El cocinero mejicano*, se conocía hace poco tiempo con el nombre de *Garapiña*, bebida ligeramente fermentada que se hacía en casa con cáscara de piña molida, azúcar, clavo y canela. En Pachuca, en la calle de Cuauhtémoc, entre las de Manuel Fernando Soto y Covarrubias, había una fábrica de limonadas llamada "La Floresta", propiedad de don Gonzalo Zapata, que hacía una bebida refrescante, sin alcohol, con sabor de garapiña, hecha con cáscara de piña, clavo y canela, que por su buen sabor llegó a adquirir justificada fama.



Depósito de madera para el pulque, en cuya tapa lleva un cuerno pulido de toro que sirve de embudo para vaciar el líquido.

Expendio de pulque al aire libre, donde el público saborea el regio licor.





Los exteriores de pulquerías lucen nombres típicos y pintorescos, pinturas populares y adornos especiales diversos.



Dos famosas batallas europeas sirven de nombre a la pulquería.



Los exteriores de pulquerías lucen nombres típicos, pintorescos, y pinturas populares, y adornos especiales diversos.

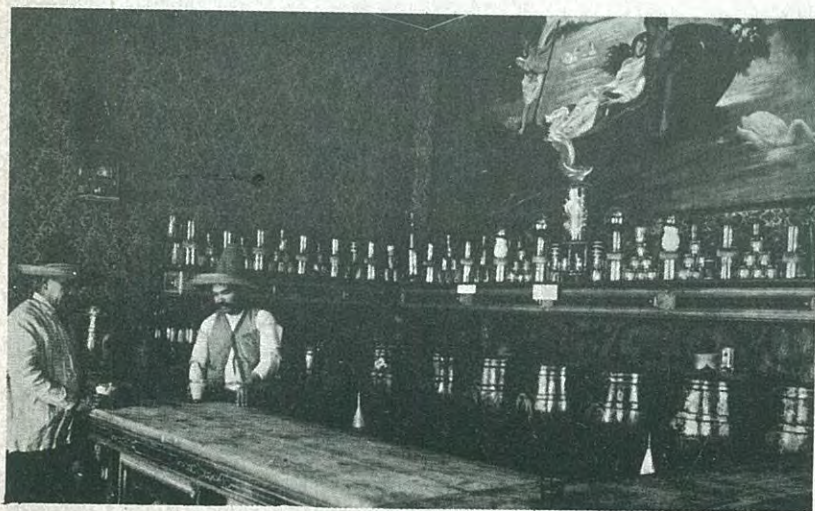
En el exterior del expendio, el parroquiano no sólo saborea el pulque, sino que con el deseo de algo picante, le roba un tlatloyo a la distraída niña.





Interior de pulquerías donde se aprecian adornos y se exhiben los vasos para elegir la medida.

Lujosa pulquería de fines del siglo XIX, con mostrador de mármol y paredes cubiertas de fino papel tapiz, exhibiendo las limpias barricas y los vasos, sobre los cuales se admira un romántico dibujo.



La madre que quedó después de colada, vuelve a servir para otra chicha, sólo agregándole agua de cebada y una piña molida.

636. Otra chicha. Se tuesta maíz prieto, cuanto cabe en un plato, y cebada lo que cabe en ocho; tostadas ambas cosas se martajan con un poco de azúcar. Se echa esto en un cántaro de agua hirviendo del tamaño del de los aguadores, y se agrega una panocha blanca; se muele una cuarta de canela, una nuez moscada y veinte clavos de comer, se ata ese polvo en un lienecito nuevo y se echa en el cántaro; se le cubre la boca con una servilleta, se pone al sol y al sereno, y a los ocho días, se saca, procurando no menear el cántaro para que no se rebote; se cuela y se endulza, echándole especias de nuevo si las necesita.

Pulques curados

Como para cada paladar son distintas las cantidades de los ingredientes que se mezclan, únicamente indicaremos las materias de que se componen los pulques curados para que cada uno lo haga a su gusto.

637. Pulque de guayaba. Se toman sólo las cáscaras de las guayabas, se muelen bien, se deshace esta masa en el pulque y se endulza; se le agrega una poca de canela hecha polvo fino, y se deja fermentar por tres o cuatro horas. Después se cuela y se sirve.

638. De huevo. Se baten con el pulque yemas de huevo, más o menos según el gusto, y se endulza lo mismo. Sobre el pulque en los vasos se echa canela molida.

639. De piña. Se mondan y muelen las piñas, y después se muelen también las cáscaras; se cuean con el pulque en su cedazo, y se endulza, añadiéndose los poquitos de canela, pimienta y clavo. Mientras mayor es la cantidad de piña, sale mejor el pulque.

640. De tuna, o sangre de conejo. Se deshacen las tunas moradas que llaman de teñir en un poco de pulque, después de mondadas, se cuean por un cedazo y se endulza todo. Se le echan rebanadas de guayaba y los poquitos de clavo y de canela.

641. De almendra. Se muele la almendra despellejada, y se mezcla con el pulque, que se endulza en seguida. Éste solo lleva uno de los poquitos, que será de canela.

642. De atole. El mismo sabor y la misma vista que el pulque de almendras tiene el que se hace mezclando una taza caldera de atole frío con ocho cuartillos de pulque, endulzándose en seguida.

643. De arroz y maíz cacahuatzintle. Otro tanto sucede con el que en vez de almendra se mezcla con arroz o maíz cacahuatzintle, molidos en seco; pero el del último es necesario colarlo para quitar los hollejos del maíz.

644. De agua de azahar. Se mezcla ésta con el pulque en la cantidad que sea grata al paladar de cada uno, y se endulza.

645. De chirimoya. Mondada y deshuesada la chirimoya, se muele y se mezcla con el pulque que se endulza en seguida. Su poquito de canela.

646. De limón. Con uno de los terrones que han de servir para endulzar el pulque, se raspan una o dos cáscaras de éstos (los limones), según la cantidad que sea, exprimiéndose su zumo en proporción de un limón por dos cuartillos de pulque, y se endulza en seguida. Algunos echan menos cantidad de limón.

647. De naranja. Se exprimen las naranjas que se quieran dentro del pulque, que se colará en seguida, endulzándose con el azúcar con que se habrán raspado las cáscaras de naranja para aprovechar su aroma. Su poquito de canela.

648. De cacahuate. Se remoja el cacahuate crudo, se pela, se muele y se mezcla con el pulque que se endulza al gusto de cada uno.

Suele también hacerse con el cacahuate tostado; pero es más sabroso al paladar el primero, y dura más tiempo sin descomponerse.

El modo más seguro de curar el pulque, y hacerlo gustoso al paladar y útil a la salud, es embotellar el pulque fresco como viene echándole medio pozuelo de aguamiel, y tapándolo con un tapón bien ajustado, y cubriendo la boca de la botella con un pedazo de badana bien atado: a las veinticuatro horas se logra un pulque tan fuerte y sabroso como un vino.

Cuando no hay aguamiel, se suple este fermento con un pedacito de azúcar que se echa dentro de la botella; y lo mismo puede hacerse con todos los pulques mezclados."

El profesor Bonfilio Salazar, poseedor de joyas bibliográficas y curiosidades diversas, me hizo favor de facilitarme este bello libro del siglo pasado, del cual he transcrito las recetas y consejos para elaborar bebidas, respetando su escritura y las medidas indicadas.

El libro contiene además recetas culinarias para los siguientes platillos: "De los guisos de las carnes de los animales de caza. De los cuadrúpedos de caza. Del conejo y gazapo. De la liebre. De las aves de caza. De las ensaladas. De los caldillos y guisos para pescado y otros animales del agua. De las viandas por medio de toda clase de sustancias preparadas y ligadas por medio de torta. De las viandas formadas en tortas. De las confecciones formadas de toda clase de viandas por medio de las masas. De las masas para formar pasteles y empanadas. De los buñuelos, hojuelas y bizcochos. De los licores. División y reglas generales. Ratafías y aguas espirituosas. De cremas y aceites. Del modo de hacer la chicha y curar los pulques."

Desafortunadamente sólo se conoce este segundo tomo; pero sus recetas me recordaron el famoso recetario de dulces de Juliana, uno de los personajes de la citada novela de Payno, *Los bandidos de Río Frío*, que era la cocinera de don Santos Aguirre, el platero de la calle de La Alcaicería, hoy calle de La Palma, y socio de Relumbrón. En tales recetas de dulces y pasteles, Juliana escribía en clave los detalles de los sucios negocios de Relumbrón, y su recetario sirvió al juez, don Pedro Martín de Olañeta, para descubrir toda la red de la compañía de ladrones. Por esto, el autor de la novela llamó a este capítulo "Las paredes oyen", parodiando el título de una de las comedias de don Juan Ruiz de Alarcón y Mendoza.

Ahora bien, en virtud de que el presente capítulo trata lo relativo a los expendios, creo conveniente incurrir aquí los nombres de ellos, que en muchos casos no se refieren precisamente al pulque, sino a otros objetivos, los cuales adquieren tal sabor popular que es pertinente mencionarlos como productos del ingenio del pueblo para bautizar los expendios.

Asimismo, en relación con el pulque, se impone narrar la anécdota que nos contaba el maestro Ángel E. Salas, quien estudió detenidamente el motivo folklórico relativo al simulacro de batalla que se efectuaba el 5 de mayo de cada año en el Peñón de los Baños, parte del cual publicó por los años treinta en la revista de Frances Toor, *Mexican Folkways*; y sabiendo históricamente que esa batalla fue ganada por las heroicas huestes del Gral. Ignacio Zaragoza, incluidos los zacapoxtlas de la Sierra Norte de Puebla, el maestro Salas nos narraba que en una ocasión los contendientes habían tomado tanto pulque que los mexicanos del simulacro habían perdido la batalla a manos de los "franceses".

Es posible que esto haya sucedido con cierta frecuencia, pues me llegó una tarjeta con la noticia de que en un pueblo cercano a Tezcoco había un aviso en la puerta de la Alcaldía, donde los actores del simulacro se disfrazaban, que decía: "Se suplica a los contendientes no tomar pulque antes de la batalla, porque el año pasado ganaron los franceses." Y en el periódico *Ovaciones*, el jueves 12 de mayo de 1977, página 11, en la sección "Escandalosa. Donde todo puede. . . ¡Sucedió", se lee: "Los zacapoaxtlas perdieron la batalla vs. los franceses en Puebla! El pulque es mal consejero. Nos reportan de Puebla, que durante el simulacro de la batalla Zacapoaxtlas-Franceses, se bebió tanto pulque que al final de la contienda perdieron los mexicanos que en su gran mayoría quedaron haciendo zigzag por los tlachiques que antes, en y después de la batalla se recetaron. Con ésta —dicen nuestros informantes—, son tres veces en cincuenta años que los franchutes salen con la mano en alto. . . Imagínese."

Confío en que el columnista haya dicho la verdad respecto a la información aludida; aunque se puede sospechar que esta noticia en realidad fue un acontecimiento sucedido hace ya algunos años y que él lo dé a conocer ahora como algo novedoso.

Esto me recuerda el caso de algunos cantantes a los que indebidamente llaman "folklóricos", que creen haber descubierto algo novedoso, por ejemplo canciones que hemos escuchado desde hace muchos años y visto publicadas en libros, entre ellas de Rubén M. Campos, Vicente T. Mendoza, Concha Michel, Graciela Amador, Ángel E. Salas, el doctor Jesús C. Romero y otros muchos eminentes folkloristas, y aún más, hasta se han atrevido a hacer "arreglos musicales" a poemas conocidísimos como "La niña de Guatemala", del poeta cubano José Martí, a pesar de que en sí es un poema musical que no requiere de componenda alguna. ¡En fin, vivir para ver!

En cuanto a los nombres de pulquerías, el humorista Marco A. Almazán escribió un simpático libro intitulado *El cañón de largo alcance* (edición de 1970, p. 4), aclarando que escogió como título precisamente el nombre de una pulquería, y en el prólogo anota una relación de nombres de pulquerías de la ciudad de México, a cual más pintoresco; pero como el mismo autor dice, muchos de los nombres nada tienen que ver con el pulque:

"Las preocupaciones de Baco, Me estoy riendo, La hija de la Traviata, Los hombres sabios sin estudio, La Jaladora, Un viaje a la luna,

Las buenas amistades, El emperador de la China, La encantadora de los dioses, Salsipuedes, El recreo de mis placeres, Los efectos de la batalla, La gran estocada, Las glorias de Cagancho, Mi vida es otra, La casa de todos, La fuente embriagadora, La hija de los apaches, La gran mona, etc."

El autor narra que antiguamente en la esquina de las calles de Donceles y El Factor, hoy Allende, frente a la Cámara de Diputados, había una pulquería que se llamaba "El recreo de los de enfrente".

A. Jiménez, en su obra citada, p. 244, añade los siguientes nombres: "La derrota de Baco, Las horas felices (así, con la falta de ortografía, clásica en muchos letreros de pulquerías), Las glorias de Gao-na, La conquista de Roma por los aztecas, Haz de venir, Aquí me quedo, Los triunfos de Mimí Derba, El oro blanco de Apan, Los recuerdos del porvenir, La casa de todos (así, unidas las dos últimas palabras), En ti me vengo pensando, etc."

En la página 247, este autor reproduce un magnífico dibujo que representa la fachada de una pulquería llamada "La jícara de oro", donde aparece un arriero que ha detenido a su burro junto a un maguey, mientras él toma pulque en un tornillo; como fondo de dibujo, los volcanes Iztaccíhuatl y Popocatepetl testifican la escena del arriero bebiendo, que dice: "poco a poco y hasta el fondo". El pie del grabado reza: "Detente caminante, un tornillo y adelante."

El escritor Jiménez termina su relación de nombres de pulquerías con los siguiente: "Las Mulas de don Cristóbal" que sustituyó, después de una demanda judicial, a "Los Caballeros de Colón".

Respecto al origen de algunos de estos nombres tenemos: "Salsipuedes", cuando algún parroquiano ha bebido demasiado al grado de que no puede caminar, se le interpela: —Sal si puedes—; "Los efectos de la batalla", porque al día siguiente de la borrachera, alguien comenta que se siente mal, que está muy mal herido porque la batalla fue muy dura, especialmente si hubo "cruzadas", costumbre muy peculiar del Estado de Hidalgo, en la que dos personas, portando sendos vasos de bebida, entrecruzan los antebrazos, debiendo beber de prisa para ganarle al otro y mostrar a la concurrencia el vaso vacío.

Esta costumbre tan peculiar en el Estado de Hidalgo, también es conocida en otros lugares, según nos lo hace constar el escritor Jiménez en su obra citada, p. 246; donde dice: ". . . que es orgullo de bebedor tener buen juego de garganta o sea tomar las medidas del néctar sin

chacualear, de un sorbo, sin suspender el trago. Que los parroquianos exclaman: ¡Hasta el fondo!; Hasta no verte, Jesús mío, o como dicen en Hidalgo, ¡chingue a su madre el que deje algo!...

En cuanto al nombre de la pulquería "Los recuerdos del porvenir", que cita Jiménez, se dice que hubo una pulquería llamada "El porvenir", la cual fue clausurada y nuevamente abierta; por lo que, bien escrito, el nombre debiera haber dicho "Los recuerdos de El Porvenir".

En la ciudad de México hay otras muchas pulquerías con nombres dignos de anotarse, como "Las glorias nacionales" que aún subsiste en las calles de Guerrero; "El abrevadero de los dinosaurios", "El gran Napoleón", "Cómo la ves desde hay" (respeto aquí las clásicas faltas de ortografía), etc.

Pero también en Pachuca y en Real del Monte hubo muchas pulquerías, algunas de las cuales ya han sido clausuradas; pero a través de una colección de "banderitas" de 1926 a 1954, que me fue obsequiada por mi alumno Francisco Granados González, ya citado, sabemos de los siguientes nombres: La Zulema, Las Palomas, Los Claveles Rojos, La Colmena, La Casita, La Estudiantina, Los Gallos, El Infiernito, El Harém, El Campeón, La Moderna, Ten Pulque, La Serpentina, La Luz Eléctrica, El Quinto Toro, El Aviador, La Frontera del Norte, La Gran Suerte, La Fuente de Oro, El Jaripeo, La Luz, El Ranchito, Las Lindas Mexicanas, El Rentoy, El Gladiador, La Covachita, El Diamante. A la fecha, entre otras, subsiste en Pachuca una pulquería famosa denominada "El Reloj de Arena", ubicada en las calles de Ocampo, cuyo propietario, el caballeroso don Manuel Vargas, prepara magníficos pulques curados de diferentes sabores, y atiende a su clientela con suma gentileza.²⁷

Otra pulquería de Pachuca estaba situada en la empinada calle de Doria, pasando de la de Abasolo; a este expendio costaba trabajo llegar debido al mal estado de la acera y del piso del arroyo, además por

²⁷ Las aseveraciones hechas tampoco son, de manera alguna, anuncio comercial, sino simplemente acto de justicia. En mi conferencia sustentada en el Archivo Fotográfico Casasola, al mencionar las pulquerías de Pachuca dije lo que aquí escribo acerca de la pulquería "El Reloj de Arena", de don Manuel Vargas, y alguien, en broma, me preguntó que cuántos cubos de pulque había costado tal anuncio. ¡Con la mano puesta sobre la Biblia, al estilo yanki, solemnemente juro que ni uno!

estar de subida; su nombre no podía ser mas adecuado: "Al pasito, pero llevo". En la calle de Bolívar había otra que se llamaba "El Gran Libertador", lo que indica que su propietario poseía conocimientos de Historia.

En Atotonilco el Grande hay una pulquería denominada "La Xoma", nombre adecuado, relativo al nombre de la penca del maguey en la que, como quedó dicho, se puede libar el pulque.

Asimismo, en el camino de Pachuca a Actopan, en el sitio llamado El Durazno, había una pulquería que ostentaba este mismo nombre, pero dejó de existir; más tarde surgió un nuevo expendio que se puede ver a bordo de la carretera, probablemente del mismo dueño del anterior, quien seguramente que para continuar atendiendo a su misma clientela y que el establecimiento conservara su prestigio, lo llamó "El Retoño del Durazno".

En Itzmiquilpan hay también varias pulquerías, con nombres como los que siguen: La Guirnalda de Flores, la Serpentina, Mi Oficina, La Zulema, La Tapatía, etc., habiendo además una llamada "El Atorón", donde por estar ubicada en la calle de San Antonio, que es la salida para los barrios de San Antonio, El Carrizal, El Nith, San Nicolás, Remedios, Orizabita, etc., las personas que acuden los lunes al tianguis de regreso a su casa, antes de proseguir su camino se detienen —se atorán— en El Atorón, "para echarse la última, la del estribo".

En el caso de nombres de las pulquerías, lo mismo que otros muchos motivos populares, la habilidad del pueblo es admirable por poner de manifiesto su ingenio y decir o escribir algo que provoca lo mismo una sugerencia que una leve sonrisa o, por qué no, una abierta carcajada.

VI. El folklore y el arte popular en relación con el maguey y el pulque

México ha sido considerado siempre uno de los países más ricos en folklore, cuyas manifestaciones, en sus diversas formas, se encuentran abundantemente esparcidas en toda la extensión de nuestro territorio, destacando de manera notable la música, por medio de la cual el pueblo ha expresado durante siglos sus sentimientos, lo que lleva muy dentro y que sólo con sonidos ha sabido exteriorizar. . .

Francisco Moncada García

José Guadalupe Posada encontró la entraña mexicana con su buril y su lápiz litográfico, interpretando mediante una gráfica genial, las formas de vida de un pueblo emotivo. Arrancó a la madera, el metal y a la piedra, ayes de dolor. . . y también de alegría.

"Su obra dejó plasmado el espíritu de un pueblo que vibra en esa urdidumbre maravillosa de leyendas, tradiciones y abusos, concretando la fisonomía patria, con latidos genuinos.

"... el lenguaje empleado es estrictamente popular, propio de la gente de barrio, salpicado de modismos y de la irónica picaresca."

Carlos Macazaga Ramírez de Arellano

Existe la falsa creencia de que el alcohol es el mejor incentivo para que los artistas se inspiren y produzcan. Nada es más falso, pues el verdadero artista, con alcohol o sin él, siempre tendrá la suficiente inspiración para producir obras de arte líricas o plásticas.

El pueblo, en general, es artista por excelencia, artista innato, y algunos motivos, que lo han inspirado para su producción estética han sido el pulque y el maguey. Así, el pueblo manifiesta su pensamiento, sus sentimientos y sus deseos en corridos y canciones, dichos y dichos, refranes y sentencias, calambures e ingeniosos anuncios de bebidas, obras pictóricas y juegos populares, etc.

Estas expresiones de arte popular son generalmente anónimas, vernáculos, y constituyen vivencias inhistóricas, por lo que caen dentro del estudio folklórico, y las que en seguida veremos giran alrededor del maguey, del pulque y de las bebidas espirituosas.

En relación con las canciones que tratan de borrachera, debo señalar que han sido clasificadas con el nombre genérico de *báquicas* en honor de Baco, dios romano de la vendimia, pero a mí me gusta llamarlas simplemente *canciones de borrachera*, expresión que todos entendemos.

Junto con ellas pueden abarcarse otras manifestaciones tales como la pintura popular, el dibujo, el grabado, los chascarrillos, los juegos, etc., aunque aquí no es posible tocar todos los temas ni presentar abundantes ejemplos.

En cuanto a la expresión musical, anoto algunas canciones populares mexicanas, la mayor parte de autores *anónimos*, que además de ser *vernáculos* constituyen *vivencias inhistóricas*, por lo que, con toda seguridad, entran dentro de la ciencia del folklore, de acuerdo con la definición que el doctor Jesús C. Romero nos da del folklore y lo folklórico.

El maestro Vicente T. Mendoza ha estudiado muy bien las canciones mexicanas, y en sus obras presenta ejemplos con todos los análisis posibles, tanto literarios como musicales. Existe también un documentado estudio del maestro Francisco Moncada García, intitulado *Los magueyes*, en el que trata la canción del mismo nombre, y escribe:

Cantar es una necesidad del hombre. . . La canción ha llegado a ser el reflejo de los sentimientos, de la gama de pasiones que agitan el alma de un pueblo. . . La canción en México. . . retrata a la perfección el alma de nuestro pueblo, el cual a veces ríe con la alegría propia del que experimenta la completa felicidad y, sin embargo (en sus canciones), el pueblo se burla de su dolor, de la miseria en que ha vivido, de su propia tragedia. Nuestra canción, dentro de esa alegría, jactanciosa en ocasiones, es triste, melancólica y muchas

veces amarga y estrujante. En sus notas encierra alegría y dolor, gozo y sufrimiento, entusiasmo y decepción, esperanzas, amarguras; pero siempre con una dulzura y con acentos tan hondos que quienes la escuchan se sienten invadidos por esas mismas emociones y su alma vibra con el sentir de nuestro pueblo. . . La canción es obra del pueblo (que) la crea para sí; con ella le canta a la vida, al amor, a la muerte; con ella protesta y reclama; narra los hechos memorables acaecidos en su derredor y las hazañas de hombres famosos, héroes históricos y legendarios; con ella perpetúa el recuerdo de lo que más le ha impresionado, de grandes acontecimientos, fechas, lugares, y costumbres.

Naturalmente, las canciones de borrachera no escapan a estas condiciones, y así Moncada García, al continuar sus observaciones, presenta los ejemplos correspondientes a ese tipo de canciones.

(En) . . . algunas de estas canciones báquicas —sigue diciendo Moncada—, por su contenido se entiende que el individuo aún no está completamente tomado, pero manifiesta su deseo de estarlo y su intención de hacerlo, movido por infinidad de motivos. . . En otras. . . el individuo canta estando claramente bajo los efectos del alcohol, (y). . . deja escapar a los cuatro vientos, lo que alberga en su interior, y exterioriza lo que, en su juicio, no se atrevería a decir en voz alta. . . Hay ocasiones en que reclama a la amada o increpa al destino de su mala suerte; invencible y con mucho valor, llega a proferir bravatas, ofensas y, a veces, motiva tragedias; o bien va al otro extremo, el de sentirse desgraciado, decepcionado de todo; la vida le parece inútil, nada lo consuela y llora cantando. . . En otras ocasiones el individuo manifiesta una gran alegría y contento; se siente feliz y lejos de lamentarse y de llorar, se olvida de sus penas, de los motivos que le indujeron a beber, y cual si usara una careta, ríe diciendo bromas, como para que se las festejen, o hace alarde de su estado y de las hazañas que comete tomado. . . Hay canciones en las que el individuo se manifiesta en la etapa siguiente a la embriaguez, que es la del crudo. En esa situación, al sentir la cruz, como la llaman, reniega de su afición al vino y lo maldice, o bien, ansía un trago para curársela y así calmar las molestias propias de ese estado. . . En estas canciones se menciona una gran variedad de bebidas embriagantes, como pulque, tequila, mezcal, charape, charanda, aguardiente, colonche, sotol, etc., (y). . . en algunas oca-

siones la canción no se refiere directamente a la bebida, sino a la planta de donde se extrae . . ." (ob. cit. pp. 17 a 29).

Luego el autor cita varias canciones de ebriedad de las que no proporciona ejemplos, pero que por sus títulos deben ser interesantes: "¿Dónde está ese pulmón?, ¡Amigo pulque! El Tlachiquero, El Pulque, Los Aguamieles, El Acocote, La Otomí Borracha", etc.

Entre éstas menciona también, en la página 37, una canción señalada con el número 8, intitulada *Nací en el fondo de un alambique*, de la cual sólo proporciona el título sin dar el ejemplo correspondiente.

Por su nombre, que seguramente es el comienzo de su texto, debe ser interesante y probablemente se trate de la parodia cómica de una vieja canción romántica que Mendoza consigna en el libro *La canción mexicana* (p. 625), con el título de "Canción de Boanerges", añadiendo que está incluida en la novela de Enrique Pérez Escribá, *El mártir del Gólgota*.

En mi colección de canciones antiguas de tipo romántico se halla una con el nombre de "La cabaña", cuya letra me fue otorgada por la señora Ma. del Consuelo Guerrero de Ramírez, de Alfajayucan, Hgo., que igual a la citada por Mendoza, comienza diciendo: "Nací en la cumbre de una montaña". Opino que la canción "Nací en el fondo de un alambique", citada por Moncada, debe ser una parodia de "La cabaña" y de la "Canción de Boanerges", porque comienza narrando el nacimiento del protagonista, sólo que en forma de broma; pero la métrica es exactamente la misma.

Entre las muchas canciones de borrachera a continuación se citan algunas que a la vez que dan idea del tema, expresan diversos sentimientos del pueblo que es quien las ha compuesto y las sigue cantando. "La mancornadora". Mendoza, ob. cit. p. 182, y Moncada, ob. cit. pp. 22 y 23 (sólo transcribo la estrofa que habla de borrachera para disipar las penas). "Metro variable. Procede de tradición oral, 1936. Tomada en México por el Profr. Vicente T. Mendoza". Ejemplo musical Núm. 1.

"Ando ausente del bien que adoré,
y apasionado por una mujer,
sólo borracho disipo mis penas
con las copas llenas
voy a divagar. . ."

"Joliana". José Antonio Guerrero. Colección de canciones populares. Obra inédita. Ejemplo musical Núm. 2

"Oyes Joliana, te vinieron a pedir,
mi parecer yo no se los quise dar.
—¿Qué dices, mama, me caso con ese hombre?
—No, Joliana, te vas a infelizar."

Con ese hombre que no sabe trabajar,
con ese hombre que se sabe *emborrachar*.
—¿Qué dices, mama, me caso con ese hombre?
—No, Joliana, te vas a infelizar."

"El Abandonado". José Antonio Guerrero, ob. cit. Ejemplo musical Núm. 3.

"Me abandonates, mujer, porque soy muy probe,
y la desgracia en el hombre es el ser casado.
¿Y qué he de hacer si yo soy el abandonado?
Abandonado por una ingrata mujer."

Tres vicios tengo y los tengo muy arraigados:
el *ser borracho*, jugador y enamorado.
¿Y qué he de hacer si yo soy el abandonado?
Abandonado por una ingrata mujer."

Mendoza ob. cit. pp. 412 y 413, y Moncada García, ob. cit. p. 22, citan versiones parecidas y en la de Mendoza se leen estos últimos versos:

"Si *tomo vino* es porque tú no me quieres,
si *me emborracho* es porque tengo dinero."

"El Abandonado". Comunicó Gabriel López, "El Guerrillero", colonia Pancho Villa, Santa María Tecajete, Mpio. de Zempoala, Hgo. Colectó Raúl G. Guerrero, en el lugar, el domingo 17 de julio de 1977. Ejemplo musical Núm. 4.

"Me abandonates, mujer, porque soy muy probe,
y por tener la desgracia de ser casado.
Tres vicios tengo y los tengo muy arraigados:

de *ser borracho*, jugador y enamorado.
 ¿Qué voy a hacer si yo soy el abandonado?
 Abandonado, sea por el amor de Dios!
 Si *tomo vino* es porque *me gusta el trago*;
 si me emborracho, a naiden le pido fiado.
 ¿Qué voy a hacer, si yo soy el abandonado?
 Abandonado, sea por el amor de Dios!

"San Luis Potosí". Mendoza, ob. cit. pp. 416 y 417 (de carácter local, menciona varias bebidas: colonche, ponche, mezcal, aguamiel).
 "Local. Procede de San Luis Potosí, SLP., comunicó María del Socorro Perea. Recolección en el lugar, febrero 23 de 1954. V.R.R. y V.T.M.". Ejemplo musical Núm. 5.

"Entre cerros siempre azules y rodeado de pirules,
 ¡Qué lindo se ve San Luis!
 Me parece nacimiento cuando alegre yo me siento
 a *devisarte* feliz.
 Es fortuna entre fortunas *prebar* tus sabrosas tunas
 coralitos de nopal;
 pero más me cuadra el *ponche encarnao* de tu *colonche*
 y un buen trago de *mezcal*!

Las muchachas potosinas son como las golosinas,
 se antojan al paladar;
 más dulces que la melcocha *l'aguamiel* y la panocha,
 ¡Quién no las ha de adorar!
 Por eso te quiero tanto, tierra de amores y encanto
 desde que te conocí;
 pues no hay como tus prietitas, tu *aguamiel* y tus tunitas,
 ¡Chulo San Luis Potosí!"

"a) *Báquicas o de ebriedad*."

"La vida de los borrachos." Mendoza, ob. cit. pp. 537 y 538.
 "Ranchera. Procede de San Luis Potosí, SLP, 1901. Comunicó Ladislao Guadalajara, de 63 años. Recolección en México, D.F., Julio 6 de 1953. V.T.M." Ejemplo musical Núm. 6.

"La vida de los *borrachos* es muy bonita;
 a veces no tienen los pobres ni en qué acostarse,
 se levantan por la mañana sin persignarse
 derecho a la *taberna* y a *curarse la crudez*."

Se levantan por la mañana y a pedir fiado
 en su bolsillo no tienen ni un centavo,
 porque ya tienen días que no han trabajado
 y ni siquiera alcanza pa'curarse la crudez.

Se levantan por la mañana muy tempranito
 echando *hojitas* calientes poco a poquito,^a
 y le dicen a su chinita: —Dame un besito
 y ¡ay! no siento *cruda*, lo que siento es puro amor.

"Mi adorada copa". Mendoza, ob. cit. p. 539.

"Procede de Guadalajara, Jalisco. Letra de Jesús Acal Ilizaliturri. Música de Vicente Cordero. En *Colección de jarabes, sones y cantos populares del Estado de Jalisco*, recopiados por Clemente Aguirre. Manuscritos de la Biblioteca Nacional de México". Ejemplo musical núm. 7.

"No tiemblo de dolor desde que siento
 que bajo de mis pies tiembla la tierra,
 al *apurar el néctar* que se encierra
 en un brillante cáliz de cristal.

Hoy en vez de exhalar gemidos
 entono siempre alegre mis cantares,
 porque se han acabado mis pesares,
 acabándome *copas de mezcal*.

No quiero que me engañen sin saberlo,
 como lo hacen las pérfidas mujeres
 que vengan mis amigos, los que quieren,
 siempre a alegrarse como yo me alegro.

Quiero engañarme solo en mis placeres
 y por eso *del néctar voy en pos*;
 con el *néctar* que expende Montealegre
 en la Calle ancha de San Juan de Dios.^b

^a Té de hojas de naranjo.

^b En Guadalajara, Jalisco.

"Cuidan su vida". Mendoza, ob. cit. pp. 540 y 541.

"a) Ranchera. Procede de Sayula, Jalisco, hacia 1888. Comunicó el licenciado Marcelino Dávalos, de 48 años. Recolección en México, D.F., abril de 1917. V.T.M. Ejemplo musical Núm. 8."

"¿De qué se *almiran* de un hombre enamorado,
de qué se *almiran* de que *beba vino*?
si bebo vino es por esa mujer.
¡Qué les importa! Cuiden su vida,
dejen la mía padecer."

Vengo borracho, sí, pero les cumplo,
a *naiden* le hablo una mala palabra;
vengo borracho y a *naiden* le importa nada.
¡Qué les importa! Cuiden su vida,
dejen la mía padecer.

"Cuiden su vida". Mendoza ob. cit. p. 541.

"b) Melodía popular armonizada por Manuel M. Ponce. Ediciones Enrique Murguía. México, 1914-1916. Publicada en *Cultura*, T. IV, Núm. 4, 1917".

"*Ando borracho*, pero les cumplo,
ando borracho de gusto y placer,
si bebo vino es por esa mujer.
¡Nada les importa! Cuiden su vida,
dejen la mía padecer.

¿De qué se admiran de un hombre enamorado?
¿De qué se admiran de que *beba vino*?
Si bebo vino es por esa mujer.
¡Nada les importa! Cuiden su vida,
dejen la mía padecer.

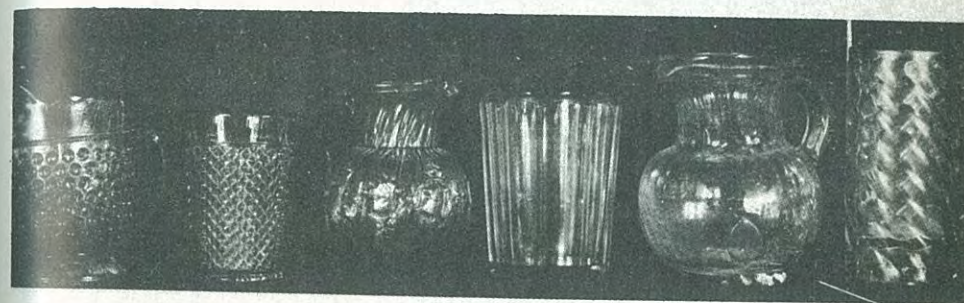
Moncada García consigna también esta versión de Ponce, ob. cit. pp. 20 y 21.

"Ando borracho." Mendoza ob. cit. pp. 541 y 542.

"Procede de Cerritos, San Miguel de Allendé, Guanajuato. Comunicó



*El jicarero llena la copa que
ofrecerá al parroquiano.*



Diversos recipientes de vidrio para escanciar y libar el pulque: Cacarizas, catrinas y tornillos.





Jarros de barro para tomar el pulque. De izquierda a derecha, el de compadres, integrado por tres recipientes que forman uno solo mediante tubos comunicantes; "el consentido", curioso recipiente con cara humana; tres jarros para chupar el líquido: por la boca de una serpiente, por la de un ratón, y el tercero en forma de piña, con el mismo sistema para chupar.



El pulque iguala las categorías sociales. Un obrero, un empleado catrín y un cargador descalzo mutuamente brindan y se desean salud.

el señor Manuel Guevara, de 50 años. La aprendió en 1927 en dicho lugar. Recolectaron V.T. Mendoza y V.R.R. de Mendoza, el 18 de febrero de 1951. Ejemplo musical Núm. 9.

*"Ando borracho, ando tomando,
ando gozando de todo el placer.
Con mis amigos ando tomando,
porque yo quiero a esa mujer.*

*Todo el cariño que yo te tengo,
aquí lo traigo entre mi corazón.
¡Pero, ay, morenita, nomás he venido
sólo a decirte que eres mi ilusión!*

(Estribillo)

*¡Pero, ay, morenita, si tú ya no me quieres
será un cruel dolor que me puedas causar!
Sólo tomando disipo yo las penas,
tomando copas llenas de vino mezcal.*

*Si porque miras (que) vengo borracho
piensas y dices que yo no sé cumplir.
¡Pero, ay, morenita, sólo he venido,
sólo a decirte que no me hagas sufrir!*

*Si porque vengo por este barrio
piensas que vengo por otro querer.
¡Pero, ay, morenita, no más he venido
a que me digas qué debo hacer!*

(Estribillo)

¡Pero, ay, morenita, si tú ya no me quieres. . . etc."

"Busca otro amor". Mendoza, ob. cit. pp. 543 y 544.

"a) Procede de Cerritos, San Miguel de Allende, Guanajuato. Comunicó Manuel Guevara, de 49 años. Recolectó V.T. Mendoza en México, D.F., el 31 de diciembre de 1950. Ejemplo musical Núm. 10.

*"Busca otro amor que te quiera más que yo,
déjame a mí navegar hasta la muerte;*

pídele a Dios que te dé una buena suerte,
que no tenga vicios, *ni borracho* como yo.

Pídele a Dios que te cases con un rico,
que no te castigue y te cases con un pobre;
pídele a Dios que no te salga de cobre,
que no tenga vicios, *ni borracho* como yo.

"Busca otro amor". Mendoza, ob. cit. p. 544.

"b) Procede de Dolores Hidalgo, Guanajuato. Comunicó el ciego Quintín Zamora, de 45 años, originario de San Miguel, pero radicado en Dolores hace 30 años. Recolectaron V.T. Mendoza y V.R.R. de Mendoza en Dolores Hidalgo, el 18 de diciembre de 1950."

"Busca otro amor que te quiera como yo,
que te ame y te adore hasta la muerte.
Pídele a Dios que te toque buena suerte,
y no te encuentres un *borracho* como yo.

Pídele a Dios que te cases con un rico,
no te castigue y te cases con un pobre.
Pídele a Dios que no te salga de cobre,
y no te encuentres un *borracho* como yo.

Busca otro amor que te quiera como yo,
que te ame y te adore hasta la muerte,
que aunque *borracho*, pero sí supe quererte
ese tu orgullo, ni descos tenía de verte.
Pídele a Dios que te toque buena suerte
y no te encuentres un *borracho* como yo."

"El Borrachito". Mendoza, ob. cit. p. 545.

"Procede de Tizapán, San Ángel, D.F., hacia 1897. Comunicó don Federico Gómez de Orozco, de 56 años. Recolectó V.T. Mendoza. México, D.F., abril 7 de 1947. Ejemplo musical Núm. 11.

¡Ay, amigos, qué les cuento
lo que a mí me sucedió,

por andarme *emborrachando*
muy lejos de mi cantón.^a

Me encontraron *borrachito*
en el Puente de Monzón,
y llevaron en carrito
hasta la Diputación.^b

Piojos, pulgas, cucarachas
y ratones de a montón,
salieron a recibirme
allí en la Diputación.

"La borrachita". Guerrero, José Antonio. Colección de canciones populares. Ejemplo musical Núm. 12.

"*Borrachita* me voy, para olvidarle
le *quero mucho*, él *también me quiere*,
barrachita, me voy hasta la capital, ¡ay!
pa servir al patrón, que me mandó llamar anteayer.

Yo le quise traer, dijo que no;
que si había de volver, *pa* qué llorar;
borrachita, me voy hasta la capital, ¡ay!
pa servir al patrón, que me mandó llamar anteayer."

Mendoza, en su obra citada, p. 211, cosigna esta canción como "tomada de la tradición oral". Durante mucho tiempo se ha creído que su autor era Ignacio Fernández Esperón, "Tata Nacho".

"Los Magueyes". Mendoza, ob. cit. pp. 488 y 489.

"De ebriedad". Procede de Lagos de Moreno, Jalisco, 1904. Comuni-

^a En el lenguaje popular la palabra "cantón" significa casa; pero creo que esta expresión es moderna, digamos de los treinta a la fecha, e inclusive ahora está fuera de moda. Mendoza dice que la canción es, aproximadamente, de 1897. Seguramente que en esa época no se usaba tal expresión, lo cual significa que al original se le han cambiando algunas palabras.

^b "Cárcel de la ciudad en el Palacio llamado de la Diputación, porque tuvo una época su asiento allí la Cámara de Diputados. Costado sur del Zócalo actual, esquina del Cinco de Febrero."

có la señora María G. de Acosta. Recolectó V.T. Mendoza, agosto de 1942. Ejemplo musical Núm. 13.

"Le pido al cielo que se sequen los *magueyes*,
(por) que esos *magueyes* son causa de mi desgracia;
soy muy *borracho*, y nada me *cai* en gracia
porque no me ama la mujer que tanto amé.

*Pido una copa, la tomo con apetito,
luego pido otra, me gusta mucho, y repito.
Salgo a la esquina y luego les echo un grito, ¡ay!,
porque no me ama la mujer que tanto amé."*

Esta canción es el tema del citado libro de Francisco Moncada García, de la cual presenta 18 versiones procedentes de diversos lugares.

"Se va mi Prieto". Moncada García, ob. cit. pp. 19 y 20. Ejemplo musical Núm. 14.

"Se va mi Prieto para esa Guadalajara,
se va y me deja pasando varios tormentos;
voy a *tomar tres copas* de sentimiento,
de sentimiento que se fue y me abandonó."

"El Borracho". Moncada García, ob. cit. p. 24 (sólo consigna el texto, sin música).

"Yo no quiero ser *borracho*,
ya voy a cambiar de vida;
ya *no tomo* en chiquihuite
porque todo se me tira.

La vida de los *borrachos*
es una vida muy sana;
comienza con los domingos
y acaba con la semana.

Ya no quiero ser *borracho*,
ya me voy a detener. . .
de paredes y ventanas
para no dejarme caer.

Me dicen que *estoy borracho*
y eso es *purita* mentira
pues apenas seis *botellas*
me *he tomado, de tequila*".

"El Borrachito". Moncada García, ob. cit. pp. 24 y 25. Ejemplo musical Núm. 15.

"Si el amarte fue un delito, ¡ay sí!
dame la muerte, te pido, ¡ay no!,
y sepulta mis cenizas, ¡ay sí!,
en el panteón del olvido, ¡ay no!,
donde nunca sea mi nombre, ¡ay sí!,
por tus labios proferido, ¡ay no!

(Estrillo)

Que *estoy borracho*, dice la gente,
que *estoy borracho* con *aguardiente*.
Estoy borracho de hace poquito;
estoy borracho con *chinguirito*.

Me enamoré de una beata, ¡ay sí!,
por tener amor bendito, ¡ay no!,
la beata se condenó, ¡ay sí!
y a mí me faltó un poquito, ¡ay no!,
¡Ay!, qué susto tenía yo, ¡ay sí!
sentado en un rinconcito, ¡ay no!

(Estrillo)

Que *estoy borracho*, dice la gente, . . .

Con alguna variante, esta canción la consigna García Cubas en su obra citada (p. 298), dando la misma música que Moncada García.

"De El Borracho". Mendoza, Vicente T. El Romance Español y Corrido Mexicano. p. 462.

Procede de Chavinda, Mich. Comunicó Alfonso del Río. Ejemplo musical Núm. 16.

"Ya no quiero ser *borracho*,
ya me voy a separar,
ya no tomo en chiquihuite
porque se puede tirar.

Ya no quiero ser *borracho*,
ya me voy a sostener. . .
en las cercas y paredes
pa'no dejarme caer.

Ya no quiero ser *borracho*,
ya voy a cambiar de vida,
no tomaré en chiquihuite
porque todo se me tira.

De tuna y de nopalitos
están las laderas llenas,
por eso no es bueno *engreirse*
con las mujeres ajenas.

Que si fueras a mi huerta
a cortar lechugas verdes,
no te arrimo mi boquita
porque luego me la muerdes.

Cuando el ave se sacude
debajo del árbol canta,
y le dice a su zalea:
—¡Vámonos de aquí, que espanta!

Ya con ésta me despido,
por las hojas de un quebracho,
y aquí se acaban cantando
los versitos del *borracho*."

Esta versión es parecida a la consignada por Moncada.

"El Maguey". Moncada García, ob. cit. pp. 26 y 27. Ejemplo musical
Núm. 17.

"Al pie de un verde maguey yo me quedé,
Allí me dejó mi amor, ¡qué ingrata fue!

Al canto de otros borrachos yo recordé.
¡Ay, qué crudo estoy, quiero curarme
y no hallo con qué!

Pero ¡Oh! Dios mío, quítame esta cruda,
porque esta cruda hoy me va a matar.
La Virgen de Guajicora^a me ha de librar;
¡Ay! qué crudo estoy, la cantinera no quiere fiar."

El escritor norteamericano John Reed, que en la Revolución Mexicana anduvo cerca del general Francisco Villa, escribió un hermoso libro intitulado *México insurgente*, en el cual da versiones de canciones que entonaban los soldados. Una de ellas guarda extraordinario parecido con la versión que da Moncada García, y es la siguiente, de la cual sólo se lee el texto, sin música:

"Yo estaba al pie de un verde maguey;
mi amor ingrato con otro se fue;
desperté con el canto de la alondra.
¡Ay, qué cruda tengo y el cantinero no fía!

¡Oh, Dios, quítame este mal!
Siento como si fuera a morir.
La Virgen del Pulque y el aguardiente me salvarán.
¡Ay, qué cruda, y nada que beber. . .!"

Es curioso que en esta versión se hable de la Virgen del Pulque; esto significa que la versión prehispánica de Mayahuel, como en el caso de llamar al pulque "Leche de la Virgen", es una tradición transmitida oralmente de generación en generación, constituyendo en la actualidad un rasgo folklórico.

"Lamentos de un crudo". Moncada García, ob. cit. pp. 27 y 28.
Ejemplo musical Núm. 18.

"Ya para mí no hay pulquerías;
huyó por siempre de mí el beber,

^a Probablemente la palabra "Guajicora" es esdrújula: Guajícōra, y puede ser que se trate del nombre de un pueblo sonorense de la región de los Yaquis.

dejando en esta barriga mía,
la fuerte cruda al amanecer.

Y yo que pulmón bebí
y mole también gorrié,
lamento, ¡pobre de mí!,
los puntos que me alcancé.

Beber yo quise, infausta suerte,
con la prestancia de un bebedor;
¡Ay!, pero ahora siento la muerte,
y aquí en mis tripas siento el dolor.

Juré una sola vez
que no volvería a tomar;
hoy no lo puedo olvidar,
borracho. . . ¿qué puedo hacer?"

Probablemente ésta sea una parodia de la canción romántica que comenzaba diciendo:

"Ya para mi no hay alegría;
huyó por siempre de mí el amor,
dejando sólo en la vida mía
negra tristeza y gran dolor."

"El Mezote". Moncada García, ob. cit. pp. 29 a 31. Sólo consigna el texto, sin música.

"Con mi ranchera a mi lado
y mi buen bajo tocando
a la sombra de un buen árbol
puros corridos cantando

¡Ay! pulque, no seas ingrato;
¡Ay!, por mi Dios, no me abandones
que cuando me siento triste,
tú la alegría me repones.

Cuando me esté yo muriendo
y me echen la bendición,

que me la eche un pulquero
muy colorado y panzón.

La misa que a mí me digan,
será en un gran tinacal,
que lo oigan los tlachiqueros
pa que no les vaya mal.

La caja que a mí me hagan,
será de puro mezote,
y las flores que me lleven,
serán del purito quiote.

En acocotes con pulque
prenderán mis cuatro ceras;
en jícara el incienso,
como un muerto de a de veras.

Han de ser puros borrachos
los que vayan a velarme;
y en lugar de estar rezando,
no se olviden de brindarme.

Cuatro pulqueros, cargando,
me llevarán al panteón;
y en el camino tomando,
pulque curado de limón.

Mi sepultura la harán
en medio de un magueyal.
y de capilla pondrán
un hermoso tinacal.

El pápalo y queso fresco;
los rábanos y aguacate,
los guajitos y el queso,
gran banquete pa mis cuates.

Ya con ésta me despido,
yo ya les vine a cantar;
y por último les pido
que me sirvan de tomar".

"El pulque." Comunicó el señor Gabriel López, de la Colonia Pancho Villa, Santa María Tecajete, Mpio. de Zempoala, Hgo., recolectó Raúl Guerrero, en el lugar, el domingo 17 de julio de 1977. Ejemplo musical Núm. 19.

¡Viva la penca señores,
la penca que es del maguey!
cuando tomo sus sabores
yo me siento como un rey.

Que viva el pulque, señores,
pulque de los mexicanos,
los que tomamos, humildes,
con toditos sus hermanos.

Y estando chico, oí un gallo
para ir a un velorio,
para preguntarle al muerto
si hay pulque en el Purgatorio.

¡Ay! pulque, no seas ingrato,
y ¡ay! pulque, no me abandones,
que cuando yo estoy crudo
tú la alegría me repones.

Cuando yo me esté muriendo
que me echen la bendición,
y que me la eche un pulquero
coloradito y panzón.

Cuando me digan la misa
que sea en un gran tinacal,
cuatro acocotes de ceras
para que así todos digan
que era muerto de a de veras.

"Los Magueyes. Núm. 1." Moncada García, ob. cit. p. 45. De la pág. 46 a la 62, este autor presenta 17 versiones más de esta misma canción, procedentes de diversos lugares que, aunque con variantes, todas son parecidas y sumamente interesantes.

"Procede de Irapuato, Gto., 1935. Comunicó el Sr. Pedro Torres, de 29 años, quien la aprendió de sus amigos. Recolectada en México, D.F., el 24 de junio de 1951, por Francisco Moncada García." Ejemplo musical Núm. 20.

"Le pido al cielo que se sequen los magueyes,
porque esos magueyes son causa de mi desgracia;
soy muy borracho y a nadie le caigo en gracia,
porque no me ama la mujer que tanto amé.

Tomo una copa, la tomo con apetito;
luego tomo otra, la tomo y luego repito.
Salgo a la calle y luego les pego un grito,
porque no me ama la mujer que tanto amé."

"Canción del pulque." Comunicó el señor Francisco Tovar Pérez, autor de la letra y la música, nativo de Alfajayucan, Hgo., radicado en Tula, Hgo. de donde me envió esta canción que compuso en enero de 1977, grabada en cinta magnetofónica. R.G.G. Ejemplo musical Núm. 21.

"Esta es la canción del pulque,
hoy se las voy a cantar;
anoche yo la compuse
al salir del tinacal.

Un tlachiquero me dijo
—Apréndete nuestras leyes:
el pulque es para los hombres
y el agua, para los bueyes.

(Estríbillo)

¡Ay, ay, ay, ay!
Más pulque queremos,
que con fiesta y pulque
nos amanecemos (Bis).

Para que el pulque sea bueno
se toma al estilo Hidalgo;

se toma de a vaso lleno,
se castiga al que deja algo.

El Mariachi es de Cocula,
Pedro Infante, de Huamúchil,
el pulque es de puro Tula,
lo inventó la Reina Xóchitl.

(EstrIBILLOS) ¡Ay, ay, ay, ay!, etc.

Y si tú te encuentras solo,
te tomas una solada,
pero si ya llega otro,
te avientas una cruzada.

Ahora sí ya hay un grupito
y te sientes con apoyo;
entonces se hace el pulpito^a
que inventó don Nacho Arroyo.

(EstrIBILLO) ¡Ay, ay, ay, ay, ay!, etc.

Si tomas de Llanos de Apan
serás un buen orador;
y si tomas de Huichapan^b
llegas a Gobernador.

Que sirvan las del estribo
porque el que se va se la echa;
este vaso me lo empino
con el que está a mi derecha.

(EstrIBILLO) ¡Ay, ay, ay, ay, ay!, etc.

^a Probablemente el "pulpito" es el nombre de un pulque curado.

^b Se refiere a que el Estado de Hidalgo ha sido gobernado por cuatro huichapenses: Licenciado Javier Rojo Gómez, don José Lugo Guerrero, don Quintín Rueda Villagrán y licenciado Jorge Rojo Lugo.

Al hombre que ya es casado
y más fuerzas necesita,
le aconsejo un buen curado
del que hacen en "La Zorrita".

Si ya no hay más chilpayates,
remedios ya no le busques;
échate unos buenos pulques
y te llegan hasta cuates.

(EstrIBILLO) ¡Ay, ay, ay, ay, ay!, etc."

"Versos del pelado." Mendoza, Romance y Corrido, p. 517.

"Procede de México, comunicó la señorita María Dolores Nieto." Ejemplo musical Núm. 22.

"Pico, pico, pico, pico;
pico, pico, mendorico,
si quieren que yo les cante
ya me remojan el pico.

Ya me canso de cantar,
ya me duele la garganta,
será porque no he tomado
de esa agüita que ataranta."

"Del Borracho Impertinente." Mendoza, Romance y Corrido, pp. 547 a 549.

"Procede de Chavinda, Mich. Comunicó Alfonso del Río. Texto de hoja suelta. Eduardo Guerrero." Ejemplo Musical Núm. 23.

"El hombre que es borracho
espera y desespera,
nomás vive pensando
en la pura borrachera.

(EstrIBILLO):

Y ándele, señora, sírvame un café;
no traigo dinero, mañana pagaré.

Paseo con mis amigos,
¡qué gusto tan rastrero!
ellos comprando vino,
bebiendo yo el primero.

Y ándele, señora, sírvame un café;
¡Porque usted no sabe lo amable que seré!

Las copas son de a quinto
no les tomo sabor;
póngamelas más fuertes
que para mí es mejor.

Y ándele, señora, sírvame un café;
que vengo recrudo, ayer me emborraché.

Por andar de borracho
perdí yo mi sombrero,
y eso más merezco
por andar de mitotero.

Y ándele, señora, sírvame un café
no traigo dinero, mañana pagaré.

Por andar de borracho
perdí yo mi frazada,
y eso más merezco
por andar en la paseada.

Y ándele, señora, sírvame un café;
porque usted no sabe lo amable que seré.

Por andar de borracho
perdí yo mi chamarra,
y eso más merezco
por andar en la coleada.

Y ándele, señora, sírvame un café;
que vengo recrudo, ayer me emborraché.

Por andar de borracho
perdí mis pantalones,

y eso más merezco
por andar en vacilones.

Y ándele, señora, sírvame un café;
no traigo dinero, mañana pagaré.

Por andar de borracho
perdí yo mis zapatos,
y eso más merezco
por andar en malos pasos.

Y ándele, señora, sírvame un café;
porque usted no sabe lo amable que seré.

Ahí va la despedida
de un bruja de aguardiente,
dando fin a los versos
del crudo impertinente.

Y ándele, señora, sírvame un café;
que vengo recrudo, ayer me emborraché."

"Corrido del Borracho." Mendoza, Romance y Corrido, p. 598.

"Procede de Jiménez, Tamps. Comunicó Gabriel Saldívar."
Ejemplo Musical Núm. 24.

"Tú bien sabías que era borracho,
de las cantinas me fuiste a sacar,
y ahora cabrestas o te horcas,
pero de mí no te has de burlar."

"El Maguey", sólo el texto, sin música.

Canción contenida en un manuscrito antiguo, proporcionado por el licenciado Eduardo Soto Garnica, propietario del rancho "Margarita", Santa María Tecajete, Municipio de Zempoala, Hgo. Colectó Raúl G. Guerrero, en el lugar, el domingo 20 de noviembre de 1977.

"Oígame asté, chaparrita,
cuando florea el maguey,
¿nunca, nunca, nunca, nunca
me llegará asté a querer?

Ya me voy para mi tierra
a conseguir, otro amor,
porque asté y los magueyes
no me darán ni una flor.

Véngase, asté, chaparrita,
vámonos pa Monterrey,
si asté me amara, chinita,
daría flor el maguey,
daría flor el maguey."

Seguramente que existen otras muchas canciones de borrachera, tanto porque es un tema muy popular conocido, cuanto porque, como escribe Moncada García, es el modo en que el pueblo describe su estado de ánimo, cuando bebe manifiesta alegría o tristeza, dolor o esperanza, ilusión o decepción.

Es indispensable, pues, continuar buscando con ahínco y pasión, estas manifestaciones estéticas populares, porque constituyen hermosas muestras de nuestro folklore literario y musical.

En virtud de que los juegos de naipes, como la brisca y el conquián, son típicos de las pulquerías; así como el rentoy, el de mayor caracterización en dichos expendios, cierro esta sección de canciones con el corrido de "El muchacho alegre" y una canción cómica de principios de siglo, cuando comenzaban a circular tranvías eléctricos, porque ambas citan esos juegos.

"El muchacho alegre." Mendoza, Romance y Corrido, pp. 462 y 463.

"Procede de Chavinda, Mich. Comunicó Alfonso del Río." Ejemplo musical Núm. 25.

"Yo soy el muchacho alegre,
que me emborracho tomando,
con mi botella en la mano,
y a la baraja jugando."

Si quieres saber quién soy,
ven y te daré una prueba,
vamos jugando un conquián
con una baraja nueva.

Si saber quieres quién soy
vamos jugando un conquián,



En Pachuca y Real del Monte durante la festividad del Sábado de Gloria, en obsequio de los parroquianos, los propietarios de pulquerías armaban el palo encebado y organizaban la quema de Judas.



La quema de los "Judas" divierte a la multitud.

"Banderitas" de pulquerías de Pachuca y Real del Monte, obsequiadas a los parroquianos el Sábado de Gloria.

'La FUENTE de ORO'

Para toda mi clientela tengo los insuperables Pulques

Abasolo: Núm. 7 Real del Monte, Hgo.

¿Qué lindas estas mañanas de florida Primavera, y que ehilos los magueros dando aguamiel de primera.

Los tichiquestos capando del maguero el meyolote y piroso aguamiel chupando con el típico acoecote.

Qué hermosas son las tinotas en el grande tinacal y que sabrosos mis pulques mas que el oportuno y mescal.

Todos me buscan a mi con bastante gentileza por mi pulque embriagador que es el Rey de las cervezas.

Por eso a "La Fuente de Oro" la buscan con distinción porque el señor Arquiles tiene un grande corazón.

Al son de las campanadas y de Jufias los cuetasos, todos mis buenos amigos se avientan tremendos vasos.

Las chapaditas realfeñas parecen unas manzanas pero es porque siempre toman las bebidas mexicanas.

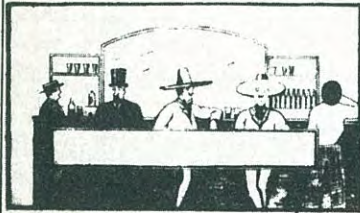
Su jugo dulce y sabroso le supura a la champaña y su blancor de espuma lo envidia hasta la mañana.

Como no ensalzar el vino, éste Vino Regional si es el alma para todos de éste suelo Nacional.

Nadie lo puede dudar que da vida y da color y anima los corazones.

Arquiles Morales

Abril 12 de 1941



LA GRAN SUERTE

Pulques de los mejores Ranchos. Limpieza y Moralidad, es el lema de esta Casa

6a. de ABASOLO 40 Pachuca, Hgo.

Entra un albañil chillando ¿quién es? el gordo Escamilla con él si nunca podemos porque ya tiró la silla.

Y qué dicen mis cuatesones también de Luis el gigante, éste sí se le respeta bebe más que un elefante.

¿Quién es aquí el más gritón? pues Luis el llamado "brochas" se las persiga de a real como son las viejas mochas.

Y nuestro buen arquitecto que le llamamos Kio Kón, éste al beber, el pescuezo lo alarga cual saxotón.

Y se arrancan a la "baba" duro con Soto el pintor, éste si no tiene cuánte que lo fijen por tragón.

Hijos llegó el peluquero, de renombre el "barrilito" oigánle en gurguñate le chilla cual fuera un pito.

Otro también peluquero y ¿quién es? pues es el "moecca" quiere beber su pulquito nada más que es pura rosca.

Y sigue la palomilla del mismo oficio el "prietito" lástima beber no pueda tiene hoy enfermo el chiquito.

De los rapistas "el Negus" es el mero general, a todos les hace fuerte y no se brega del huacal.

El cuadrado conductor y también el "garzapeta" de puro decepcionados se han puesto una guarapeta.

Luis García

12 de abril de 1941



a ver si conmigo pierdes hasta el modito de andar.

Despedida no la doy porque no la traigo aquí, vamos echando un rentoy pa' que se acuerden de mí.

Otra versión que se hizo muy popular en la ciudad de México, principia diciendo (ejemplo musical Núm. 26):

"Yo soy el muchacho alegre, que me emborracho tomando con mi botella en la mano, y a la baraja jugando."

La canción cómica citada dice:

"Jugaremos un rentoy, / me dijo el diablo en seguida, y yo, al barajar, decía:

Soy motorista, / tengo mi tren, si aplasto a alguno, / no sé ni a quién; si pierdo el juego, / te pago a diez, para que salgas, para que salgas, / dando traspiés.

Jugaremos un conquián, / me dijo el diablo en seguida, y yo, al barajar, decía:

¡Ay!, Sota hermosa, / te he de mirar, para que pueda / siempre ganar; en los albures / y en el rentoy; sírvanme un vaso, sírvanme un vaso / ¡de ese pulmón!

Esta versión me fue comunicada por el señor Efraín Guerrero Guerrero, de Alfajayucan, Hgo., y corresponde al ejemplo musical Núm. 27.

En relación con las pulquerías, a las que el pueblo también llama "pulcatas", dentro de las artes líricas deben ser mencionados los versos populares que se emplean para anunciar el producto.

Antiguamente se acostumbraba en Pachuca y en Real del Monte que los expendedores de pulque, para celebrar el Sábado de Gloria, obsequiaban uno o varios "Judas" para ser quemados, además de ropa que era puesta en el palo ensebado o en un barril giratorio, y hojas sueltas de papel de china, de diferentes colores, llamados "banderitas", conteniendo versos populares para anunciar el expendio, haciendo alusión al dueño del establecimiento y a algunos parroquianos consuetudinarios. Muchos de tales versos son muy picarescos, con palabras y frases de doble sentido, generalmente de índole sexual, que constituyen lo que popularmente se llaman "albures".

En mi colección tengo "banderitas" de Pachuca y de Real del Monte que datan del año de 1926 al de 1954. Ahora ya no se acostumbran porque dicen los pulqueros que ya no se les permite celebrar el Sábado de Gloria como antaño.

Las "banderitas" generalmente llevan un grabado para adornar los versos, consistente en motivos de pulquería; por ejemplo, un individuo empinado con la cabeza metida en un barril, mientras su perrito lo contempla; la fachada de la pulquería; unos individuos brindando con sendos vasos de pulque, etc.

En seguida transcribo algunos versos característicos de tales "banderitas"; y de otras que contienen versos con alusión a personajes muy locales, sólo cito el nombre del expendio; pero en todas se alude a personajes conocidos, parroquianos o no, con versos picarescos:

Hoja Núm. 1. De la pulquería denominada "El amor cuando nace". "Gran expendio de pulque. Esquina Juárez e Iglesias. Pachuca, Hgo., 3 de abril de 1926. Propietario Gaudencio Baños."

En ella se hace alusión a varios parroquianos conocidos y con versos muy picarescos.

Hoja Núm. 2 "EL GLADIADOR". Expendio de pulque. 2a. de Abasolo 18. Pachuca, Hgo. abril 3 de 1926. Fidel García.

"Aquí venía un jorobado,
tuerto y bastante orejón;
de la noche a la mañana. . .
lo transformó 'El Gladiador'.

Por esto yo recomiendo
éste que es puro melón,

y es vainilla y pura crema,
que produce 'El Gladiador'.

Esos reatotas Chavindas^a
de alegrote corazón,
estiren su pescuezote
que hay les va de 'El Gladiador'.

Pásenle todos adentro
aunque se hagan pelotón
y se arañen muy contentos
que es, al fin, de 'El Gladiador'.

Muestra los Enanos dieron
beberlo con ambición,
pues se fueron rechonchitos
con este de 'El Gladiador'.

Por eso ha alcanzado fama
mi riquísimo pulcón;
ya ven los milagros que hace
su amigote 'El Gladiador'.

Hoja Núm. 3 "LA CASITA. Esta casa vende los más riquísimos pulques y bien elaborados en las acreditadas haciendas de Matilde, Concepción y Tulancalco. 2a. de Gómez Pérez Núm. 11. Pachuca, Hgo. abril 3 de 1926. Rafael Monteo."

.....

"Falta José Elías Elías,
renombrado comerciante,
lo que éste, para el pulque,
a todos les tira el guante.

Nuestro poeta Licona
tomándose un rico "gis",
escribió un triste soneto,
que lloraron los fifís.

^a Chavinda, Mich. . tiene fama por la buena calidad de sus reatas. Aquí la palabra reata se aplica a los buenos amigos.

Hoja Núm. 4. "EL GLADIADOR." Esta casa cuenta con las mejores marcas de cervezas, como también con supremos y exquisitos pulques. Pachuca, marzo de 1929. Fidel García."

"No soy Gladiador Romano,
de la época neroniana,
pero sí vacilador
como nadie me la gana.

Aquí le tiran al blanco^a
con pistolas de cristal
todos aciertan sus tiros
pues ninguno tira mal.

Aquí hay tempestad de risas,
y de pulque, aguaceros,
y todos se ponen pandos
aventando sus sombreros.

Con este *tlamapa* rico
se inspiran los literatos,
los piteros, los artistas,
pues son sus mejores ratos.

La vida pasan mis cuates
entusiastas de placer,
se cruzan unos de greña
que ninguno lo ha de creer.

Son de empuje los que vienen
y hay que verlos vacilar,
se abrazan que es un contento
y no cesa el disparar."

Hoja Núm. 5 "LA SERPENTINA. Como siempre, ofrece a sus favorecedores. . . especialmente finos y supremos pulques de las Haciendas La Trinidad, Nopalapa y Concepción. —Calle de Lerdo. A espaldas del Mercado 1/o. de Mayo. El Encargado, Florentino Pineda."

^a El "blanco" es el pulque; las pistolas de cristal son los vasos, y ninguno tira mal porque todos son buenos bebedores.

"Qué dulce es la vida
qué grato el placer,
sentir que los pulques
mitigan la sed.

¡Qué lindo es el jugo
del verde maguey,
y fresco al beberlo
si crudo me ven!

La dicha es muy grande,
beber sin cesar,
y ver mis amigos
que alegres se van.

En La Serpentina
se bebe mejor,
y por su carácter
del fino patrón.

No hay gloria más grande
y mirarse feliz,
que un taco sabroso
y pulques sin fin.

Ya las de ojos lindos
y un color azul,
por mi pulque bueno
guardan gratitud.

Salen a los campos
a ver el verdor
de las magueyeras.
que son un primor.

Sueñan de la Xóchitl
su divina faz,
y por ella brindan
en el tinacal.

El pulque es la sangre
que la vida da,

por eso en Pachuca
nadie enflacará.

Habla Florentino,
que es un buen señor,
nos brinda el cariño
y nos da *pulcón*.

Su orgullo es muy grande,
que lo aprecien bien,
y vasos de pulque
beban a granel.

Procura en sus pulques
tener lo mejor,
que es para la anemia
un rico Wampol.^a

Hoja Núm. 6. "EL AVIADOR. Expendio de pulques finos. Colonia Cravioto. Pachuca, marzo de 1929. Celestino Trejo."

"Apresúrense a venir
que mi pulque se me acaba,
miren a mis cuatezones
cómo le entran a mi 'baba'.

Esos que están aventados
por el mal *tlachicostón*,
pasen y beban de éste
que les quitará el *torzón*.

¿No ven con qué gusto bebe
nuestro amigo Trinidad?
por eso nunca me olvida
porque es su especialidá.

Con qué rechulas ganotas
le da mi cuate Espinoza,
a la penca tan sazón
que es una cosa espantosa.

^a Entonces se anunciaba mucho un tónico llamado "Wampole".

Hay un gallo de pelea
que se apellida Barranco,
éste se chupa un barril
y nunca lo miran *tranco*.

A mi pulque de San Marcos
le entran Lupita y la Güera,
armando grande boruca
que parece periquera."

Hoja Núm. 7. "EL DIAMANTE. Desea tomar exquisitos pulques, pase a su casa y se convencerá. Pachuca, abril 19 de 1930. Salvador Sánchez."

"Qué placentera es la vida
cuando se sabe beber,
ésta si es delicia eterna
en lo que se debe creer.

¿Por qué apurarse en el mundo
si el pulque da la existencia?
Y no sólo para eso sirve
sino limpia la conciencia.

No hay festejos en la vida
de alegría y bienestar,
que unos curados de pulque
y un mole para almorzar.

Para los crudos que llegan
Mariquita es especial,
pues tiene un mole de panza
que es antojo nacional.

Todo lo tienen aquí:
música, gusto y pulcón,
y de su fiel servidor,
un sincero corazón.

¿Quién no envidia así el vivir?
¡Ni su majestad el rey!

Pues todo mundo se sueña
al pie de un verde maguey.

La pena la miran chica,
y la pobreza muy floja,
pues la vida sin el pulque,
en el viento se deshoja.

El magnate ya quisiera
la delicia de los pobres,
porque éstos de veras gozan
en pulque gastar sus cobres.

Vienen sedientos y alegres,
de su trabajo, a gozár,
y con qué ganas le tupen,
y después a descansar.

NO olviden EL DIAMANTE,
que es su recreo el más mejor,
donde el alma se agiganta
y se destruye el dolor.

Las amiguitas que vienen
hay que verles una cosa:
que mi pulque ha puesto en ellas
los colores de una rosa.

En su fama de la casa
un orgullo excepcional,
porque es pulque de El Olivo,
donde hay regio tinacal.

Ésta es la pura verdad
aunque me pese el decirlo
pues siempre con mis afectos
no dejaré de cumplirlo.

Yo no sé por qué me siguen
dispensando su amistad,
tal vez por mis buenos pulques
que les da vitalidad.

Bebamos, pues, mis amigos,
hoy que es Sábado de Gloria,
y mientras truenan a Judas
refresquemos la memoria.

Ésta es la dicha divina,
beber hasta por los codos,
y antes que venga la muerte
no la cruzaremos todos."

Hoja Núm. 8 "EL QUINTO TORO. Esquina Prolongación de Cuauhtémoc. Frente a la Plaza de Toros. Pachuca, Hgo., abril 11 de 1936. José Meneses." (Su dibujo es un guerrero mexicano, con penacho, empuñando una macana y embrazando un escudo.)

"Aquí tenéis 'El Quinto Toro'
de la mera fiesta brava,
el toro de blancas llaves;
¿Ganaderías? de 'La Baba'.

Este toro para todos,
el de más grande cartel,
toro noble y arrogante
sangre de pura aguamiel.

Este no toreaba Balderas,^a
ni mucho menos Ortega,^b
por ser de mucho poder
y que todo el tiempo juega.

Solórzano se hace guaje,^c
se hace *pa* atrás Armillita,^{ch}
porque le miran la estampa,
la verdad. . . le alzan golilla.

^a Alberto Balderas, muerto por un toro en la Plaza de Toros El Toreo, la tarde del 29 de diciembre de 1940.

^b No sabemos a qué Ortega se refiere.

^c Jesús Solórzano.

^{ch} Fermín Espinosa, "Armillita".

Y ni lo sueña Rivera^d
de lucir una estatuaría,
porque sabe qué no aguanta
así de corrida diaria.

Menos se arriesga Cagancho,^e
sacarle una revolvera,
ni hacerle señas, acaso
de lejos, con la montera.

Si una vara la recibe
con un litro de aluminio,
de un *tumbeo* lo echa por tierra
al mal picador Higinio^f

Si banderillas las mira,
que son vasos de cristal,
se arranca furioso el bicho
con su ley de tinacal.

Ya por final la corrida,
con muchos pases de pecho,
y una grande estocada
pa el público satisfecho.

Dio este Sábado de Gloria,
la corrida más formal,
con el bravo 'Quinto Toro'
que salió del tinacal.

Este pulque que yo expendo
tiene sabor sin igual,
es el bravo 'Quinto Toro'
que a ustedes les voy a echar."

^d Probablemente se refiere a Fermín Rivera.

^e Joaquín Rodríguez, "Cagancho", torero español.

^f No sabemos a qué picador Higinio se refiere.

Hoja Núm. 9 "LOS GALLOS. Calle de Romero.^a Esta es su casa. Satisfaga sus deseos con nuestros sin rivales pulques que tenemos a diario. Pachuca, 11 de abril de 1936. Leopoldo Martínez."

"Hasta aquí los meros GALLOS,
¡Hijos de la campamocha!
atránquense un *sauvezón*
que está de purita piocha.

Nomás no se me hagan roscas
que éste es puro San Mateo,
échenle una revolvera
pa ver si así se los creo.

Qué relinda es mi Pachuca
con tanta muchacha guapa,
y una 'baba' tan rechula
que de ella nadie se escapa.

Atórenle valedores,
que este pulque está cajeta,
con éste sí gozarán
porque bien la cola aprieta.^b

El buen torero Leopoldo
por sus amigos brinda,
porque sé que sólo son
puras reatas de Chavinda.

Y todos esos gallones,
ninguno se me hace sordo,
porque saben que el chirrión^c
los encamina hasta 'El Bordo'^{ch}

^a Sólo dice "Calle de Romero". Probablemente se refiere a la calle de Nicolás Romero, al norte del Mercado de Barreteros, en donde todavía hay pulquerías, siendo la más conocida "La Tapatía", que también tiene fonda anexa.

^b Se refiere a una suerte del jaripeo, la coleada.

^c En lenguaje popular, "chirrión" es sinónimo de látigo.

^{ch} El Bordo es el nombre de una mina pachuqueña que se incendió por los años veinte y cuya tragedia es el tema de la novela *El doble nueve*, del escritor Rodolfo Benavides.

No se aparte de LOS GALLOS
que les va pulque de a bola,
para quitarles lo triste
y para luego la cola.

En menos que canta un gallo
se zumban veinte camiones^d
esto sí es para dar miedo,
chispajo. . . qué retragones."

Hoja Núm. 10 "LOS GALLOS." (Es otra banderita de la misma casa anterior, de la misma fecha.)

"De este pulque son LOS GALLOS
lo mejor de lo mejor,
y pasan por el pescuezo
con todo y amarrador.^a

Esta es la pura *verdá*
lo que ustedes no han de *crer*
el gallo que canta menos
es un lindo mochiller.^b

Hoja Núm. 11 "TEN PULQUE. En esta casa encontrará toda clase de bebidas nacionales. 9a. calle de Abasolô. Pachuca, Hgo. marzo 23 de 1940. Juan Aguilera."

"Este pulque sí *diatiro*
está de pura melena,
y cuando sobran bachichas
nos vamos a la pepena.

Por eso Judas se va
por *temperante* y por falso,
y por tlamapa le dimos
que lo colgaran de un lazo."

^d Camión es el nombre que se le da a un vaso grande para tomar el pulque.

^a El que ata las navajas a las patas de los gallos de pelea.

^b Desconozco la palabra "mochiller"; probablemente el poeta popular quiso decir, "rosicler"; es decir, que "oyó cantar el gallo, pero no supo por donde".

Y así por el estilo son todas estas banderitas. A continuación recordaré las que corresponden al nombre de cada pulquería:

"*El campo de batalla*. Para toda mi clientela tengo los insuperables pulques. Avenida Hidalgo 56. Real del Monte, Hgo., Abril 12 de 1942. Francisco L. Escorzá."

"*El foco rojo*. Para toda mi clientela tengo los insuperables pulques. 5a. de Abasolo 59, Pachuca, Hgo., Magdaleno O. Monroy, 12 de abril de 1941."

"*El salto de la cierva*. Satisfaga sus deseos con las mejores bebidas nacionales de esta casa. 5a. calle de Abasolo, Pachuca, Hgo., 12 de abril de 1941. Juvencio Meneses."

"*El Gran campeón*. Para cervezas y pulques de suprema calidad, sólo esta casa. 3a. de Ocampo 25, Pachuca, Hgo., Ezequiel Ibarra Reyes. 12 de abril de 1941."

"*La moderna*. Gómez Farías y Mina, Pachuca, Hgo., 12 de abril de 1941. María Chávez."

"*La zulema*. El tema de la Zulema, a 10 ktros. a la redonda y no hay más que 'La Zulema', 9a. de Abasolo 140, Pachuca, Hgo., 12 de abril de 1941, Arturo Suárez."

"*El Tormillo*. Pase que el pulque de esta casa no tiene rival. Esquina Reforma y Bravo, Pachuca, Hgo., abril 12 de 1941, Manuel Ávila."

"*Las lindas mexicanas*. Para gozar y reír, solamente aquí, con mi pulque de buena calidad. 2a. de Abasolo 22. Pachuca, Hgo. 12 de abril de 1941, Javier Martínez."

"*La gran suerte*. Pulques de los mejores ranchos. Limpieza y moralidad, es el lema de esta casa. 6a. de Abasolo 40. Pachuca, Hgo., 12 de abril de 1941. Luis García."

"*La covachita*. Detenga su paso, aquí está lo que busca, los mejores pulques nacionales. J. de la Paz Jiménez, Real del Monte, Hgo., abril 24 de 1943. Celestino Cabrera."

"*El harem*. Aquí baba sabrosa y un caldo de camarón. Joaquín Herrera y Gómez Farías. Pachuca, Hgo., 24 de abril de 1943. Gon Ching." El dibujo representa a un individuo empinado en un barril, bebiendo, y bajo el dibujo esta leyenda: "No te oigo."

"*El campeón*. Real del Monte, Hgo., abril 8 de 1944. Magdaleno Castillo."

"Padre nuestro pulquero

Padre nuestro que estás en las pencas;
clarificado sea tu jugo
y hágase un tinacal
aquí en la tierra
como en el cielo.
Pulque rico del maguey
dánoslo hoy,
y cúranos nuestras crudas
así como nosotros curamos
las de nuestros amigos
y no nos dejes caer en la prisión,
y eternamente libranos
del mal mezcal. Amén."

Para finalizar esta sección de banderitas, transcribo íntegra una muy bella de la pulquería "La fuente de oro. Para toda mi clientela tengo los insuperables pulques. Abasolo Núm. 7, Real del Monte Hgo., abril 12 de 1941. Aquileo Morales."

"Qué lindas estas mañanas
de florida Primavera,
y qué chulos los magueyes
dando aguamiel de primera.

Los tlachiqueros capando
del maguey y el meyolote,
y otros aguamiel chupando
con el típico acocote.

Qué hermosas son las tinetas
en el grande tinacal,
y qué sabrosos sus pulques
más que el oporto y mezcal.

Todos me buscan a mí
con bastante gentileza,
por mi pulque embriagador
que es mejor que la cerveza.

Las chapeaditas realeñas
parecen unas manzanas,
pero es porque siempre toman
las bebidas mexicanas.

Su jugo dulce y sabroso
le supera a la champaña,
y su bláncor de espuma
lo envidia hasta la mañana.

¿Cómo no ensalzar el vino,
este vino regional?
Si es el alma para todos
de este suelo nacional.

Nadie lo puede dudar
que da vida y da color,
y anima los corazones
y le da fuego al amor.

Por eso a 'La Fuente de Oro'
la buscan con distinción,
porque el señor Aquileo
tiene un grande corazón.

Al son de las campanadas
y de Judas los cuetazos,
todos mis buenos amigos
se avientan tremendos vasos."

En el aspecto literario es interesante también considerar los versos populares que anuncian las bebidas y los chascarrillos en relación con ellas y con el estado de embriaguez.

A manera de muestra transcribo sólo unos cuantos ejemplos, y aunque en alguno de ellos puede ir el nombre de alguna bebida, no debe considerarse como anuncio de la misma.

Hace algunos años se vendía un aguardiente de uva de la marca "Richardson", y en la piquera de un pueblo se leía este anuncio:

"Quiere *usté* entrar en razón?
¡Tome siempre Richardsón!"

Había un aguardiente de caña de azúcar llamado Habanero Ripol, y el anuncio decía:

“De los astros, el sol;
de los habaneros, Ripol.”

Todavía en anuncios puestos en los camiones se lee el siguiente:

"Beba hoy y todos los días,
Tequila de San Matías."

Otra sentencia dice:

“Para todo mal, mezcal,
y para todo bien, también!”

Entre los tomadores hay personas ingeniosas; por ejemplo, en una reunión donde se tomaba el exquisito pulque curado de almendra, alguien dijo que al pulque le habían echado jabón. —¿Cómo está eso?, preguntó uno de los bebedores, y el primero respondió: —¡Sí, porque se resbala que da miedo!

Hay versos populares y epigramas muy buenos en relación con el pulque, como los siguientes:

“Licor de las verdes matas,
tú me tumbas, tú me matas,
tú me haces andar a gatas.”

"Oh, lindo y verde maguey,
a tus pencas me encomiendo,
si no das pulque de ley
no lo seguiré bebiendo."

“Vayan entrando,
vayan bebiendo,
vayan pagando,
vayan saliendo.”

“Aquí hay curado de lima,
de melón, y de manzana. . .

“EL HAREM”

Aquí haba sabrosa, cerveza de todas marcas y un caldo de caparot

— JOAQUÍN HUÁRDAZ Y JÓNEZ FARIAS —

Aquí está quien los quería
Sintan la paladera,
guapa, morena y delgada
“¿O mejor me quedo?”

Y la “canta de merced”
que es la amputada extra,
cuando oye con el alma
su ardiente hermanita extra.

De cuerpo de fantasma
es la chicha, la mojarrita,
tiene el borrito caliente
y la papara sabrosa.

Chepín, la pitorra:
sueña mucho en el chorro de
su que le guste a tomar
en compañía de sí misma.

Y Chichita de pelo largo
de cablos refinados,
cuando la abracen por fuerza
no deja al hombre seguir.

Lucha, que se espaga y arde
y le carterá amable,
cuando una cerveza helada
puesquísima caliente el cable.

No le mejor de su vida
apurar un buen toquén,
de esa marca “El Arcañal”
que les calienta la pipa.

Desalta aquí lo mejor,
muestra, Bolivia, “tu chusquea”
cuando está en tu bien controla
lo ventajoso la matrona.

“El Harem” siempre está en
cruce, hay mucho trabajo,
y a sus amigos y amigos
los alegró el corazón.

Aquí está el mundo
de guapito y caparot
mucha que
un mundo.



NO TE OÍDO

Pacheco, 34, de abril de 1943.

QUIN CUERO

“LA COLMENA”

Para Niños Fines y Corazones de Todos Mundos, Siempre así Como

No. DE REGISTRO 1999 PAFIQUA, S. de RL



Jesús Sánchez, el dueño de todo el mundo, la familia y el cielo, ya está en el barbié.

Que lo diga a vos si es cierto que está Jorge Noriega como es el pajarito que anda hasta la vieja y la señora.

Que le diga a Mami Pérez, a ver si me lo acordó, cómo está el chico que se convirtió a la parál.

Mami Pérez y Chirre como se llama, a ver si un árbol y dos rabinos y el pueblo lo alboró.

Tercero, a mucha ruda no se puede decir, pero que se capillo se tan chico que el perro también se Pasa.

Dijo la señora lo magallón el comarrito Luis Hinojosa, que está ya lo dice los dice más por ahí de tino.

Y sales como chaparri al amigo Andrés Pérez, sorrento aquí un lejón por qué está ya en revolución.

El conde Juan Martínez que tiene pinta de pino, había ya estado en la casa sobre el apuro de su pario.



Y se agarró la barriga de tanta Adelfa Pérez, así que la... por qué la resaca... a la casa ya.

Túntale todos los balcones que se Lantique Mejía, por me piques de comida que me da mucha alegría.

JESÚS SÁNCHEZ

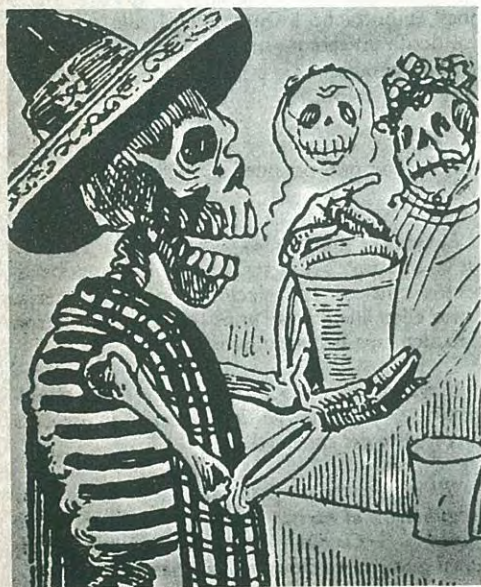
Abril 12 de 1991



[illegible]



"Las calaveras vivientes de José Guadalupe Posada", que representan a diversos tipos populares libando y a una enchiladera, que a la puerta de la pulquería vende sus productos.



si a usted le gusta mi prima,
a mí me gusta su hermana. ¡Y échale!"

"Una joven seductora,
tan bella como la aurora
le dijo a su novio Quique:
—Hueles a puro tlachique
de 'La fuente embriagadora'.

Él contestó disgustado:
—No es cierto, no soy tan naco,
eres falsa y mentirosa,
pues pulque, sólo he tomado
primero en 'La casa de Baco'
y luego en 'La mariposa'."

Respecto a la palabra "pedo", en su acepción de borracho y borrachera, también hay chascarrillos ingeniosos:

Dos individuos están libando, y cuando se hallan algo ebrios, uno le dice al otro: —Oye Fulano, ¿seguimos el pedo? —Sí, claro—, responde el interrogado con el afán de seguir bebiendo. Entonces el primero, arrugando la nariz y respirando repetidas veces, como si fuera un sabueso, hace como si siguiera el olor de un gas intestinal.

Estaban unos amigos tomando en una reunión, cuando de momento se embrollan en una discusión de cosas baladíes, hasta el punto de que casi llegan a los insultos. Uno de ellos, bastante tomado, medio abriendo los ojos les reclama: —¡Ya cállense, que no es lo mismo ponerse un pedo que echarlo! Y con esto termina la discusión.

Le preguntan a un parroquiano ya borracho que si está alegre en la reunión, a lo que éste responde: —Estoy pedo recontento.

—Te invito a mi boda— dice un individuo a otro, y éste pregunta: —¿A la bodachera?

En la sala de la casa está el señor con sus amigos tomando la copa, y un niño, después de atisbar por la puerta entreabierta, corre adonde está su madre y espantado dice: —Mamá, mi papá y sus amigos están en un velorio. —¿Cómo que en un velorio, hijito? —Sí mamá, pues a cada rato dicen "y órale, y órale, y órale"; ¿verdad que están llorando al muerto?

En una reunión, uno de los asistentes se despide diciendo: —Luego regreso. Otro le responde: —Aquí te espedo.

Entra un individuo a una cantina y con voz gruesa pide refresco Squirt; lo bebe y luego con voz feminoide pregunta cuánto debe. Extrañado el cantinero le pregunta por qué primero su voz era gruesa y ahora es aguda, feminoide. ¡El interrogado responde: —¡Es que dí el cambiazo!

En relación con la borrachera, hay chascarrillos muy ingeniosos. Uno de ellos es el relatado por don Rubén M. Campos en su libro *El folklore literario de México* (ob. cit. p. 549), que dice:

Carlos Dillman y Rubén M. Campos, cuando la invasión zapatista, estaban un día bebiendo tlachique en Tizapán, a tiempo que aparecían como veinte zapatistas rifle en mano, justamente al brindar los dos amigos con sus vasos llenos. El jefe del destacamento se adelantó con la pistola amartillada y avanzando resuelto hacia ellos les preguntó: —¿Y ustedes qué son? —Neutlales, contestó Campos. —¡Cómo neutlales! recalcó airado el jefe. —Sí, agregó Dillman, ofreciéndole su vaso, ¿no ve usted que estamos bebiendo neutle?

La broma cayó bien, y todos los zapatistas provistos de sus vasos, brindaron con los dos amigos escapados de un peligro inminente.

En el mismo libro, a pp. 559 y 568, se hallan las dos siguientes anécdotas:

El chango O'Horán, apodo con que era conocido el licenciado Rafael O'Horán, popularísimo entre la gente alegre, aceptó un día, en un paseo campestre, la invitación que le hiciera un jorobadito para beberse cada uno una tina de pulque de a tres litros, sin dejar de beber, "sin chacualear", como dicen los bebedores de pulque en su caló. O'Horán midió la capacidad del jorobadito y sin vacilar pidió las dos tinas. Convínose en que empezaría el jorobadito, el cual alzó su tina y empezó a beber lentamente, pero sin interrupción, "sin chacualear", hasta que agotó la tina y la volcó seca, para que se viera que no quedaba ni una gota.

—¡Ándale, chango! ¡Ahora tú! gritaban sus amigos entusiasmados, entre incrédulos y bromistas, para estimularlo.

El chango O'Horán rascóse una oreja, cogió su tina y empezó a beber en la misma forma, "sin chacualear", pero no llevaría ni la mitad, cuando se le vió vacilar, y de pronto desprendiéndose la tina

de la boca, y botándola contra el suelo exclamó:

—¡Basta! ¡No me acordaba que los camellos beben agua para ocho días!

Manuel José Othón, ya muy enfermo, durante su última estancia en México, fue llevado por sus amigos a una fiesta campestre dada por Carlos Schmidtlein, a quien llamábamos Chimislán. Durante la comida, en la que fueron sacrificadas varias gallinas, Othón, cabizbajo, no podía beber vino sino del Rhin, mientras nosotros bebíamos toda clase de bebidas. Elorduy, ya muy bien servido, sintió piedad por el poeta que no podía beber a sus anchas, como en otro tiempo; y poniéndose frente a él con un gran vaso de neutle en la mano, comenzó a cantarle peteneras con su gruesa voz de sochantre.

Othón lo escuchaba tristemente hasta que, reaccionando ante el croar de rana del músico, díjole entre la explosión de júbilo de los que rodeábamos:

—¡Si un pellejo de pulque cantara, lo haría mejor que tú!

A propósito de cuentos, a la cantina entra un afeminado, y en el mostrador, con voz tipluda, pide un jerez. Junto a él está un individuo ya ebrio, y enojado le grita: —¡Oiga, grandísimo joto, pídale con huevos!

Entonces el afeminado se vuelve al cantinero y le dice: —Me da usted una polla.

A una dama soltera, un poco entrada en años, le ofrecen de beber diciéndole: —¿Apetece usted una copita de jugo de membrillo?, a lo que ella contesta: —No, mejor una de jugo de miembrillo.

Estando en la cantina un borracho vomitando excesivamente, es sorprendido por otro, quien se le acerca y le dice: —¡Véndeme el de atrás, al fin que ni lo ocupas!

Un individuo de quien se sabe que le gusta el trago, se encontraba hablando pausadamente, con voz engolada, acentuando demasiado las palabras. Al oírlo un segundo individuo le dice a su compañero: Este Fulano es muy prosopopéyico; a lo que el tercero responde: —No, será prosopopédico.

Cierta vez, mientras el conferenciante de asuntos prehispánicos explicaba cómo Tezcatlipoca emborrachó a Quetzalcóatl, allá en el fondo, desde un rincón, un individuo a medios chiles comentaba: —¡Le puso un pedo de padre y muy señor mío!

—Lázaro, levántate y anda. —No puedo, Señor. —¿Por qué no puedes? —¡Porque estoy pedo!

El escritor Jiménez, en su obra *Nueva picardía mexicana* (pp. 242 y siguientes), narra varios aspectos chuscos en relación con la pulquería. Entre ellos cuenta que unos cargadores invitaron a un alemán a beber pulque:

—Oiga míster, ¿no querer asté inflarle al pulmón? —Sí, jefe, apoyó la solicitud el otro, es tlachicotón del chévere.

El alemán se rascó la cabeza; los cargadores preguntaron al taxista que “si flameaba petróleo blanco.” “¡Clarión!, yo tengo carburador universal que quema desde pulque hasta mezcal.”

Respecto a los anuncios que generalmente hay en los mingitorios de cantinas y pulquerías, de especialistas que curan enfermedades “secretas”, Jiménez, en su libro (pp. 245 y siguientes), dice:

Pero no sólo las enfermedades se curan; también el pulque puede curarse. Ello se logra preparándolo especialmente con frutas y otros ingredientes: piña, plátano, sandía, chirimoya, tuna, apio, chile, canela. Adquiere así el nombre de *curado de piña*, *curado de tuna*, *curado de apio*, etc.

Afirman que no hay mejor levadura para elaborar pan que el *pulque de bigote*, o san las ‘bachichas’ (residuos que dejan los bebedores en sus recipientes).

Hay pulques añejos —los ‘descansados’ de un día para otro—. Algunos vendedores le ponen al pulque “hierba sin raíz”, que no es otra cosa que excremento humano. Unos efectúan esto como amuleto, para “hacer la cruz” pronto. Los más, con el objeto de favorecer la fermentación, incorporándole gérmenes que, al proliferar, le confieren un sabor distinto del habitual. Al mencionado costalillo con su contenido excrementicio le llaman “muñeco”. Ciertos bebedores prefieren el *pulque de muñeco*; así lo piden.

Jiménez narra que cierta vez, estando libando varias personas en un expendio de bebidas, una de ellas “... echó un estrepitoso eructo. —¡Se oye mal, pero descansa el animal! dijo uno. —Ya se te subió el fundillo a la jeta!, añadió otro. Y como el regüeldo no fue silencio ni solapado, alguien completó:

Eruto es un viento quedo,
que sale con disimulo;

como salió por el culo
no fue eruto sino pedo.

Las bebidas tienen orígenes diversos —sigue diciendo el escritor Jiménez (pp. 257 y 258)—, la *charanda* es michoacana; el *comiteco*, de Chiapas; el *nanche*, tabasqueño; de Zacatecas y San Luis procede el *chorrera*; el *mezcal de olla* es oaxaqueño; de Jalisco, el *tequila*. . . El *mosco* proviene de Toluca; la *damiana*, de Sinaloa y Baja California; los *toritos* son típicos de Veracruz; el *bacanora* es de Sonora. . . —Hace consonancia, comentó el europeo. —Y al día siguiente, explicó la encargada, duele rete hartó la cabeza.

El *sotol* viene de los Estados norteros del país; la *campechana* y el *jolcatzin*, de Campeche; el *xtabentún* y el *balaché*, de Yucatán; los *amargos* y las *pasitas*, de Puebla; la *tuba*, de Colima; la *caña*, de la Huasteca; el *tesgüino*, de la región tarahumara. . . —¿Tesgüino va con diéresis? —No, con galletitas saladas, cacahuates o lo que haiga. . .”

En cuanto a las artes plásticas, es interesante observar los murales que algunas pulquerías y tinacales exhiben. Paisajes con escenas clásicas de la antigüedad, escenas de torero, tipos populares mexicanos, orlas de flores que encierran versos alusivos a las tinajas del tinacal o las de la pulquería. Tales pinturas populares, anónimas, han sido admiradas por grandes artistas de la plástica, y, como ya dijimos, grandes pintores como Diego Rivera y Frida Kahlo no desdeñaron las paredes exteriores e interiores de una pulquería, por el rumbo de Coyoacán, para plasmar en ellas estupendas obras de arte.

El eximio grabador José Guadalupe Posada, en sus famosas Calaveras, también tomó en cuenta las escenas de pulquería, y así vemos a tipos populares con la cara y las manos descarnadas, empuñando sendos vasos o jarros de pulque y brindando.

En la obra de Carlos Macazaga Ramírez de Arellano, “Las calaveras vivientes de José Guadalupe Posada”, aparecen los grabados y los versos de las siguientes calaveras:

“Xóchitl, descubridora del pulque (p. 18)

Xóchitl la indígena hermosa
mil laureles conquistó,

pues el rey la enamoró
mirándola tan preciosa.
Una jícara espumosa,
de néctar ofreció al rey,
en buena y no en mala ley,
con una amistad sincera,
por eso una calavera
plantaron en su maguey."

Dos calaveras borrachas brindan y bailan, sus versos dicen:

"Allá la versa el tlamapa
desde la punta a la raíz,
y se bebe de lo fino
mucho y bueno como maíz." (p. 23)

En las calaveras de tipos populares se ven las siguientes:

"Hay otra sujeta allí,
Concepción la chimolera,
que vende pancita hedionda,
mas no siempre está *zorra* (*ebria*)
ya se volvió calavera" (p. 30)

"El pulquero don Cenobio
de la antigua Primavera
vende muy rico Mazapa
y al marchante lo emborracha
haciéndolo calavera" (p. 31)

"En la pulquería se sienta
Panchita la enchiladera
que hace muy buenas chalupas
pero siempre está en disputas
y le han puesto calavera" (p. 31)

"En la puerta de la plaza
Pepita la cafetera
tiene muchos parroquianos
que cuando están *briagadanos*
me la vuelven calavera" (p. 32)

"—¡Oiga! vale no la arrisque
ni beba como animal,
y póngame un decimal
si no quiere que lo cisque,
no me haga usté misque misque
con toda la trompa entera,
pues aunque la gorda quera,
desde luego me va a dar
un decimal para echar
un trato de calavera." (p. 43)

"Un valedor muy borracho
a otro manís le decía,
me voy a la guerra, chico,
nos veremos otro día
un jalón (acción de libar) por vida mía
a la salud de mi suegra,
que al fin cuando vuelva a verte
ya vendré de calavera." (p. 47)

"Fuego graneado ha de haber
de frijoles y enchiladas,
de barbacoa y de maguey
de ese muy rico de Xala (pulque).
Todo borrachito mama
y se pone de manera,
que al marcharse del panteón
ya parecen calaveras." (p. 47)

"Métale a la penca, vale,
atórele a los ardores,
—ojas, pero no me jale,
o vamos para Dolores." (p. 58)

En otro lado las calaveras tienen fiesta en una pulquería y bailan al son del arpa (p. 63).

"Gran fandango y francachela de todas las calaveras."

"Gran fandango y francachela
van a hacer las calaveras,
donde ha de reinar el gusto

y una buena jaladera;
para eso está convidada
toda la mera pela."

En una escena del panteón, llamada "Gran comelitón de calaveras" (p. 70), una de ellas escancia y otras dos brindan con sendos vasos de pulque, mientras las calaveras catrinas las observan con olímpico desdén.

En la página 93 aparece una calavera sin nombre, con la que el borrachín, en la cantina, brinda con una copa. En la mano derecha tiene la botella de tequila y ante él hay vasos para el pulque con el anuncio de "La Tapatía", además de los naipes españoles para jugar el conquián, la brisca y el rentoy.

En cuanto a los juegos que antiguamente se practicaban en las pulquerías, algunos de los cuales todavía se acostumbran, debemos mencionar los siguientes:

Juegos de naipes con baraja española, de bellos y variados dibujos, consta de 40 cartas, del as al siete, la Sota, el Caballo y el Rey, en sus cuatro palos o colores, algunas de las cuales imitaban figuras medievales artísticamente elaboradas. Las barajas más famosas eran las de la marca "Heraclio Fournier".

Entonces no habían invadido las mesas de juego las cartas norteamericanas, de plástico y hasta de figura circular, empleadas para jugar la pseudoaristocrática "canasta uruguaya" o el desplumante "pókar". Y, naturalmente, muchos jugadores de albuces apostaban su dinero a la Sota, atraídos por la belleza de su juvenil rostro o lo llamativo de su indumentaria.

"A la Sota y al Caballo
siempre apuesto mi dinero, y uy, ja, jay!
a la Sota, por bonita,
al Caballo, por ligero. . .!
y uy ja, jay, qué risa me da!"

("El novillo despuntado." Canción popular mexicana).

¿Que habría pensado Relumbrón si en la mesa de juego de Panzacola, en vez de serle presentada la Sota para apostar le hubiesen presentado al Jack, al que por cuya inicial "J" muchos le llaman "El Joto"?

¿O qué dirían hoy los aristócratas miembros de la corte de López de Santa Ana, si en la feria de San Agustín de las Cuevas, casi tan famosa

y concurrida como la de San Juan de los Lagos, en lugar de aquellas elegantes figuras de los Reyes de Oros, de Copas, Espadas o Bastos, vieran sobre el tapete verde al "King", el rey norteamericano, que por cuya inicial "K" muchos le llaman "¿La KK"?

Tal fuerza de expresión tenían aquellas cartas de la baraja hispana, que inspiraron a nuestro poeta de Jeréz, el cantor de la provincia, para escribir aquella hermosa estrofa que dice:

¡Patria, tu superficie es el maíz,
tus minas, el palacio del Rey de Oros. . .!

Entre los juegos de naipes se acostumbran los albuces, la brisca, el conquián, la malilla de campo, el tute, el ocho mexicano, el porrazo, y especialmente el rentoy, que es el juego típico de la pulquería.

Aunque todavía se acostumbra jugar la brisca y el conquián muchos de tales juegos se han ido perdiendo paulatinamente al igual que la malilla, y el tute y el rentoy, etc., por lo que creo necesario describir aunque sea someramente, algunos de ellos, a reserva de que algún día emprenda un estudio completo acerca de tales juegos.

La brisca. Se juega entre dos, tres o cuatro personas; en este último caso, dos parejas serán los contrarios.

Después de peinar la baraja, se reparten tres cartas a cada quien y se pone otra de muestra que indica el Triunfo, el cual puede ser de oros, copas, espadas o bastos.

La primera persona que recibió sus cartas lleva la mano y tira sobre la mesa una carta cualquiera; el contrario tratará de ganar esa carta con una mayor, y así sucesivamente hasta terminar el monte debiendo quedarse los jugadores, en la última mano, con buenos triunfos del color de la muestra, para ganar las últimas cartas que por lo regular son las de mayor valor.

Al terminar el juego se cuentan los tantos obtenidos de acuerdo con la siguiente puntuación: el as vale once puntos; el tres, diez; el rey, cuatro; el caballo, tres, y la sota, dos puntos. Las demás cartas no tienen valor para la puntuación, de modo que al hacer el recuento final, como el total es de 120 puntos, el jugador o la pareja que logre obtener más de 60 puntos, gana la partida.

Durante las jugadas los jugadores llaman a la suerte diciendo refranes y dichos populares, como por ejemplo: "¡Ay, Sota, no te me es-

condas, que te espero por bonita!" "¿Qué pasa contigo, Rey, que no asomas las narices?" "¡Ay, triunfos, no sean juilones, que con ansia los espero!" etc.

El conquián. Lo juegan dos o tres personas. Si el juego es entre dos, el que baraja y reparte, da nueve cartas para hacer el juego de diez, y si es entre tres, se reparten ocho cartas para hacer el juego de nueve.

Se trata de ir formando tercias, o sean tres cartas del mismo número, o escalera: del as en adelante, hasta el rey. El primero que complete su juego gana la partida. Para ello se va tomando del monte una carta, la cual, si le sirve al jugador, puede usarla para ir haciendo su juego, dando a cambio otra; pero si no le sirve, la debe depositar a la vista del contrario, quien entonces podrá ver si la utiliza. De esta manera cada jugador se va descartando, haciendo su juego por tercias o escaleras hasta terminar la partida.

El rentoy. Se juega entre cuatro personas; por parejas, repartiendo tres cartas a cada uno y poniendo la muestra que indica el Triunfo.

Tiene cierto parecido a la brisca, con la diferencia de que los compañeros pueden comunicarse entre sí las cartas que porten en la mano, desplegadas en forma de abanico, especialmente las que pertenecen al Triunfo marcado por la muestra.

Sólo que tal comunicación debe ser a base de señas imperceptibles y rápidas, consistentes en guiñar un ojo, sacar ligeramente la punta de la lengua a la derecha o la izquierda, arrugar un poco la nariz, procurando siempre que los contrarios no vean tales señas. Cuando el jugador tiene en la mano buenas cartas, por ejemplo triunfos, el abanico formado con ellas, que porta en la mano izquierda, es puesto sobre el lado derecho del vientre y con la mano derecha las golpea diciendo: "Viro y reviro" o "Envido", pudiendo así aumentar su apuesta.

Quienes pierden el juego pagan la tanda de pulque a los ganadores; los que observan el juego, llamados los mirones, también participan del obsequio de la tanda de pulque. Naturalmente los observadores se abstienen de hacer comentarios de las jugadas, pues hay una regla establecida e indestructible que reza: "Los mirones son de palo", es decir, que deben permanecer silenciosos.

Desde luego que no falta algún borrachín que en sincero exabrupto exclama: "¡Ya le miro los rizos a la huera!", refiriéndose a la Sota; o bien, deseando que venga el Caballo: "¡A ese cuaco corredor ya le resuenan los cascos!", etc.

El escritor A. Jiménez, en su *Nueva picardía mexicana* (pp. 242 a 244), se refiere al rentoy jugado en una pulquería de la ciudad de México y dice: "Es. . . un pasatiempo practicado en las pulquerías, con baraja española, a la cual se capan o suprimen determinadas cartas; de las restantes distribuyen tres a cada jugador y se vuelve otra para muestra del triunfo. Los naipes reciben designaciones graciosas: por ejemplo, el as de bastos: caballo bueno; el as de espadas: niña; el tres de la muestra: cojo; la sota, puta, y el triunfo de sota: el más ojete del catecismo. . . a la combinación de dos triunfos con "caballo bueno" se nombra *flus a cuaco chicho*, dos triunfos con el siete de oros forman *flus a me das de oréganos*; *flus al abrocho* es la combinación de dos triunfos y el cojo, y los tres triunfos (rey, caballo y sota) hacen el *flus más hojaldra*. Como los compañeros no deben comunicarse entre sí sus jugadas, a cada carta y a cada combinación de cartas corresponde un ademán o un gesto, que procuran pase inadvertido o no sea comprendido por los adversarios. Cuando se ven sorprendidos haciéndose señas, tratan de encubrirlas con pintura de violines, mentadas u otras similares."

Otro juego típico de la pulquería es la rayuela; consiste en un tiro al blanco ubicado sobre el piso o sobre un tabique: un círculo hecho a manera que quepa una moneda, la que es lanzada desde una distancia determinada. Guillermo Prieto menciona ciertos tejos de bronce utilizados como tiros en sustitución de las monedas.

Al lanzar la moneda o el tejo, el proyectil debe caer dentro del círculo, lo cual da la mayor puntuación que es de ocho tantos. Si la moneda cae mordiendo el círculo, vale cuatro tantos; si cae más lejos vale sólo dos tantos, que es la menor puntuación. Lo interesante de los tantos es que siempre se refieren al múltiplo o submúltiplo del número cuatro, que fue mágico entre los antiguos mexicanos, y es posible que, sin saber ahora a qué se refiere tal manera de contar los puntos de este juego, se trate de una tradición oral muy antigua transmitida de generación en generación hasta hoy, lo cual sería un motivo eminentemente folklórico.

Seguramente que de esta manera de contar los puntos ganados en la rayuela proviene un dicho popular aplicado a alguien que hace muy bien alguna cosa; dice: "¡Te aventaste un ocho!"

El escritor Jiménez, en su obra citada (p. 250), dice que la rayuela consiste ". . . en un ladrillo con una cavidad en el centro. . . colocado

sobre la mesa, para un juego que se practica entre dos o tres individuos o entre dos parejas. Cada quien lanza sus monedas de veinte centavos, desde una línea marcada en el piso, hacia el ladrillo, tratando de meterlas en el hoyo o cuando menos que queden próximas a éste. Es de reglamento que el perdedor sufrague las cervezas que hayan pedido tanto los jugadores como el juez. Este debe ser imparcial y ajeno a los competidores."

El juego de la masita es igualmente un tiro al blanco; para ello se dibuja en la pared el círculo y los tiros o proyectiles son bolitas de masa que los jugadores compran a la enchiladera que se halla a la puerta de la pulquería.

Estas bolitas de masa se reparten a los jugadores, quienes remojándolas en su vaso de pulque las amasan mejor, y desde cierta distancia, marcada con una línea en el piso, las tiran hacia el círculo dibujado en la pared. La puntuación usada es la misma que para la rayuela. En ambos juegos, los que pierden pagan la tanda de bebida a quienes ganan, así como también a los mirones.

Otras diversiones que facilitaban los expendedores de pulque durante las celebraciones del Sábado de Gloria eran obsequiar los Judas para ser quemados entre el regocijo de la concurrencia, así como el Palo Ensebado, en cuyo extremo superior había ropa nueva para que la tomara el que podía subir por el palo hasta el obsequio.

Todavía hoy, cuando alguien estrena ropa, alguno de los contertulios, en forma chusca, le interroga: —Oye, fulano, ¿dónde hubo palo ensebado?

Hace algún tiempo se acostumbraba también poner sobre un caballete un tubo de metal atravesando un barril giratorio; y el juego consistía en montarse sobre el barril y sostenerse determinado tiempo, lo cual es difícil en vista de que el barril, además de girar, estaba untado de grasa. Quien lograba permanecer mayor tiempo era el ganador y se le premiaba con obsequios, consistentes generalmente en ropa nueva.

En algunos pueblos, aprovechando un espacio de regular tamaño, cercado convenientemente, se soltaba un cerdo rasurado y untado de grasa, a efecto de que los que quisieran jugar trataran de aprehenderlo con las manos. Quien lograba capturar al animal se quedaba con él; claro que para lograr hacerlo tenían que pasar por caídas, tropiezos y escenas chuscas que causaban la hilaridad de la concurrencia.

Un viejo amigo mío, más viejo que amigo, sentenciaba: "Oh, deliciosos tiempos pretéritos en los que las diversiones eran sanas, ingenuas y sin malicia. Hoy la televisión ha venido a idiotizar, en el buen sentido de esta palabra, con sus telecomedias y muchísimos anuncios, al medio citadino, ¡y ya comienza a invadir el medio rural!"

1. La Mancornadora.

Allegro

En-do-ju-sen-te del bien que per-dí ya-pa-sio-
na-do por u-na mu-jer só-lo bo-rra-cho di-si-po-las
pe-nas con las co-pas lle-nas pa-ra di-va-gar.

2. Joliana.

Moderato

O-yes Jo-li-na te vi-nie-ron a pe-dir mi pa-re-
cer yo no se los qui-ze dar ¿Que di-ces ma-má, me ca-so con e-
-se hom-bre? No, Jo-li-na, te va a en-le-li-zar. Con e-se
hom-bre que no sa-be tra-ba-jar, con e-se hom-bre que se sa-b'am-bo-rra-
-char ¿Que di-ces ma-má, me ca-so con e-se hom-bre? No, Jo-



3. El Abandonado

Moderato

Me a-ban-do-na... tes mu-jer por que soy muy pro-be

y la des-gra... cian el hom-bre el ter ca-sa-do.

cer... si yo soy el a-ban-do-na-do?

u-na in-gra-ta mu-jer... Tres vi-cios ten-go y los ten-go muy a-rrai-

ga-dos... el ter bo-rra-cho, ju-ga-dor y e-na-mo-

D.C. hasta FIN

4. El Abandonado

Me a-ban-do-na... tes mu-jer por que soy muy pro-be

y por te-ner la des-gra-cia de ser ca-sa-do.

Ten-go y los ten-go muy a-rrai-ga-dos... de ser bo-

vi-no es por que me gué-la el tra-go... si me em-bo-

rra-cho ju-ga-dor y e-na-mo-ra-do... ¿que voy a ha-cer si yo

rra-cho a na-den la pi-do fia-do.

soy el a-ban-do-na-do... a-ban-do-na-do sea por el a-mor de Dios.

5. San Luis Potosí

En-tre ce-rros siem-pre a-zu-les y ro-dea-do de pi-ru-les ¡Qué lin-do se vé San

Luis! Me pa-re-cés na-ci-mien-to cuan-dos le-gre yo me

sien-to a de-vi-sar-te fe-liz... Es for-tu-na en-tre for-tu-nas pro-bar tus sa-bro-sas

tu-nas co-ra-li-tos de no-pal; pe-ro más me cus-dra el

pon-che en-car-nao de tu co-lon-che y un buen tra-go de mez-cal.

6. La vida de los borrachos.

La vi-da de los bo-rra-chos es muy bo--ni-ta, a
ve-ces no tie-nen los po-bres nien que co-sa-er-se; se le van-tan por la ma-
ña-na sin per-sig--nar--se; de-re-cho a la ta-ber-na ya cu--
rar-se la cru-dez. Se le van-tan por la ma-ña-na ya pe-dir fia-do
por-que ya tie-nen dis-que no han tra-ba-ja-do y en su
bol-si-llo no tie-nen ni un cen-ta-vo y ni si-que-raal-
can-zan pa cu-rar-se la cru-dez.

7. Mi adorada copa

No tiem-blo de do-lor des-de que sien-to que

ba-jo de mis pies tiembla la tie-rra; al a-pu-rar el néc-tar que s'en-
cie-rra en un bri-lan-te cá-liz de cris-tal Hoy, en
vez d'exha-lar tris-tes ga-mi-dos en-to-no siem-pre le-gres mis can-
ta-ras, por-que se han a-ca-ba-do mis pe-sa-res a-ca-
bán-do-me co-pas de mez-cal.

8. Cuiden su vida

¿De que se al-mi-ran de un hom-brae ma-mo-ra-do, de que se al-
mi-ran de que be-ba vi-no? si be-bo vi-no es por e-sa mu-
jer! ¡Qué les im-por-ta! ¡Cui-den su vi-da de-jen la

mi-a pa -- de - cer. Ven-go bo -- rra - cho sí, pe-ro les
cum - plo, a nai-den leu-bo u-na ma-la pa -- la -- bra, ven-go bo --
rra-cho ya nai-den leim-por-la na -- da, ¡Que les im-por -- ta! ¡Cui-den tu
vi-da -- de-jen la mi-a pa -- de -- cer.

9. *Ando borracho*

Ando bo-rra-cho, an-do to-man-do an-do go-
zan-do de to-do el pla-cer, con mis a-mi-gos an-do to-man-do por que yo
quie-ro a e-sa mu-jer. *Estribillo.* Pe-ro ¡y! mo-re-ni-ta, si tú ya no me
quie-res, se-ra un cruel do-lor que me pueda cau-sar. Só-lo to-man-do di-si-po-yo las

pe-nas to-man-do co-pas lle-nas de vi-no mez-cal.

10. *Burca otro amor*

Bur-ca tro-a-mor -- que te quiera más que yo -- de-ja-mas mí-na-ve-gar has la
muer-te -- pi-de-lea Dios -- que te dey-na bue-na suer-te -- que no ten-ga
vi-cios ni bo-rra-cho co-mo yo -- Pi-de-lea Dios que te ca-tes con un
ri-co -- que no te cas-ti-gue y te ca-tes con un po-bre -- pi-de-lea
Dios que no te sal-ga de co-bre, que no ten-ga vi-cios ni bo-rra-cho co-mo yo.

11. *El borrachito*

Men-con -- tra-ron bo -- rra -- chi-to en al
Puen-te de Mon -- zón, me lle-va-ron en ca-



12. La Borrachita



13. Los magueyes



14. Se va mi prieto



15. El borrachito

SI EL A-MAR-TE FUE UN DE-LI-TO, IAY SI!
 Y SE-PUL-TA MIS CE-NI-ZAS IAY SI!
 DON-DE NUN-CA SEA MI NOM-BRE IAY SI!

DA-ME LA MUER-TE TE PI-DO, IAY NO!
 EN EL PAN-TEON DEL OL-VI-DO, IAY NO!
 POR TUS LA-BIOS PRO-FE-RI-DO, IAY NO!

ESTRIBILLO:

QU'ES-TOY BO--RAA--CHO DI-CE LA GEN--TE, QU'ES-TOY BO--
 ES-TOY BO--RAA--CHO DE HA-CE PO--QUI--TO, ES-TOY BO--

RRA--CHO CON A-GUAR--DIEN--TE,
 RRA--CHO CON CHIN-GUI--RI--TO,

16. El borracho

Ya no quie-ro ser bo--rra-cho, ya me
 voy a se--pa--rar ya no to-moen chi-qui-
 hui-ta por que se pue-de ti--rar.

17. El maguey

El pie de un ver-de ma-guey yo me que-dé a-
 li me de-jó mis-mor, i que in-gra-ta fue al can-to de los bo-
 rra-chos yo re-cor-dé ¡ly! que cru-dos-toy, quie-ro cu-
 rar-mey no ha-lo con qué. Pe-ro ¡oh! Dios mí-o qui--ta-me es-ta
 cru-da por que es-ta cru-da hoy me va a ma-
 tar La Vir-gen de Gua-ji-co-ra me ha de li-brar ¡ly!
 que cru-dos-toy la can-ti-ne--ra no quie-ra fiar.

18. Lamentos de un crudo

Ya pa-ra mí no hay pul-que--rí-as hu-yó por siem-pre de mí el be-

ber de-jan-do en es-ta ba-rra mi-a la fuer-te cru-dal a-ma-ne-
cer. — y yo que "pul-món be-bí y mo-le tam-bién go.
-ríe" la-men-to po-bre de mí: los pun-tos que me a-can-cé.

19. El Pulque

Ví-va la pen-ca de-ño-res la pen-ca qu'es del ma-guey —
cuan-do to-mo sus sa-bo-res, yo me sien-to co-mo un rey —
ESTRIBILLO:
¡Ay! pul-que no seas in-gra-to y ay! pul-que no me a-ban-do-nes
que cuan-do yo es-toy cru-do, tú — la-le-gría me re-
pa-nes

20. Los magüeyes

Le pi-dal cie-lo — que se de-quen los ma-güeyes por-que sos ma-
-güeyes — son cau-sa de mi des-gra-cia; soy muy bo-rra-cho — y a
na-dia le cai-go en gra-cia, por-que no me a-ma — la mu-jer que tan-to a-
-mé. — To-mou-na co-pa — la to-mo con a-pe-ti-to; lue-go to-
mo-tra, — la to-moy lue-go re-pi-to. Sal-ga la ca-lle — y
lue-go les pe-gu un gri-to, por-que no me a-ma — la mu-jer que tan-to a-mé. —

21. Canción del pulque

Allegro
Es-ta es la can-ción del pul-que, — hoy se les voy a can-tar, —
a-no-che yo la com-pu-de, — al sa-lir del ti-na-cal. —

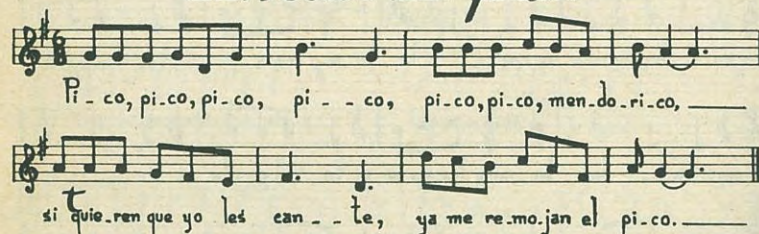
ESTRIBILLO:



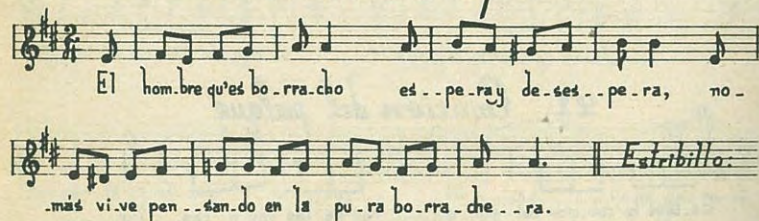
PARA TERMINAR:



22. Perros del pelado



23. El borracho impertinente



24. Corrido del borracho



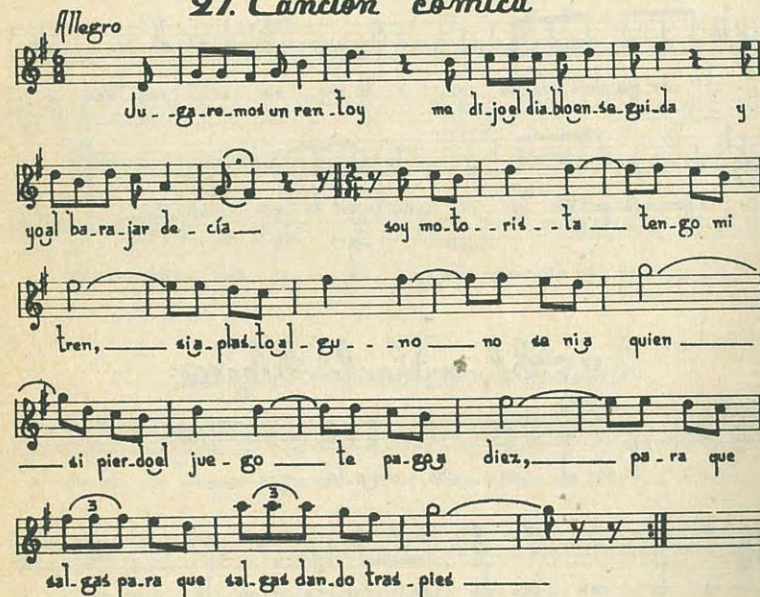
25. El muchacho Alegre



26. El muchacho Alegre



27. Canción cómica



VII. Las bebidas mexicanas, fermentadas y destiladas, de Sonora a Yucatán

“Échale colonche al guaje,
 aunque el tapón se reviente.”

“Para todo mal, mezcal,
 y para todo bien, también.”

Dichos populares

Es motivo de interés el mencionar las diversas clases de bebidas que se conocen en cada uno de los estados de la República Mexicana. Asimismo, recordar que en la etapa prehispánica sólo se conocieron y se gustaron las bebidas fermentadas, no así las destiladas, puesto que desconocían el alambique.

Es a partir del período novohispano cuando en México se empezaron a obtener las bebidas destiladas; se instalaron alambiques en varios lugares, aprovechando las bebidas fermentadas, y se obtuvieron los licores propiamente dichos, de los cuales el más conocido fue el mezcal, producido con el jugo de un maguey especial, que en determinado grado de fermentación puede destilarse.

Más tarde, con el cultivo de la vid y la caña de azúcar en México, se agrandó el número de bebidas destiladas; de la primera se obtuvo jugo fermentado y luego destilado para hacer vinos y licores, y con el jugo de la segunda se elaboró piloncillo para luego transformarlo en aguardiente.

El doctor Rafael Martín del Campo, en su obra citada (incisos IV y V, pp. 6 y 7), anota:

Además de los cultivos dedicados al mantenimiento de los pueblos, van siendo creados algunos otros, tales como los de plantas fibrosas

aprovechables como textiles, y plantas que servirán para la elaboración de bebidas embriagantes. . .

Armas de dos filos, las bebidas embriagantes han tenido importante participación en la evolución de las costumbres, las creencias, las artes, etc., de los pueblos.

En un sentido, el de su uso mesurado, avivan dichas bebidas la imaginación, aguzan el ingenio, despiertan facultades estéticas latentes, estimulan el ánimo y provocan agradable euforia; en el otro, el de su abuso, lejos de estimular, abaten toda manifestación superior de la inteligencia y del sentimiento humanos, con excepciones que, si fueran la regla, bien valdría la pena de tomarlas como ejemplo.

Decía en el capítulo anterior que la creencia de que la ingestión de alcohol es indispensable para la inspiración del artista es falsa, aunque, en un momento dado, sí estimula el ingenio; mas su abuso siempre será causa de tremendos efectos, desde el punto de vista biológico, y desde el punto de vista social, mal visto.

El escritor Fernando Benítez, en su obra *Los indios de México* (T. IV, pp. 148, 149 y 189), dice:

La llegada de los españoles no hizo más que acelerar la decadencia de los indios. Reducidos a la ignorancia, tratados peor que a bestias de carga, respirando una atmósfera grosera y sofocante, los indios en aquel naufragio donde desaparecían todas las razones fundamentales de su existencia, se aferraron desesperadamente a la embriaguez.

Por su parte, los españoles no vieron con indiferencia la ebriedad de sus esclavos. El alcohol fue para ellos, desde el principio, un sistema de represión tan eficaz como un ejército o como una policía sabiamente organizada que tenía sobre el ejército o sobre la policía, la ventaja de proporcionarles enormes ganancias.

El alcohol, debido a esta serie de intereses y de tendencias exacerbadas, llegó a transformarse en la razón suprema de los grupos indios. Está ligado, de manera entrañable, a la religión, al nacimiento, al matrimonio, a la muerte, a la autoridad, a la medicina, al trabajo, a los cambios y al ritmo de la naturaleza. Un ceremonial puntilloso prescribe las botellas que deben beberse en las ceremonias religiosas y civiles con tal precisión y cuidado de los detalles, que el aguardiente. . ., puede ser visto como el combustible que lubrica la complicada maquinaria de la vida indígena. . .





"Calaveras" de José Guadalupe Posada que representa una escena en el panteón el día de los Fieles Difuntos, el cual, no obstante que los concurrentes van "a llorar al hueso", es convertido en fiesta; y así, los "catrines", vestidos a la moda francesa, liban licores importados, mientras los "pelados" saborean el rico neutele.



Al referirse a las relaciones del alcohol con varios aspectos en la vida del individuo, Benítez escribe:

Bebo para hablar, dicen los brujos. Bebo para curar. Bebo para tener fuerzas y hablar con Dios. Bebo para impartir justicia, declaran las autoridades. Sí, principiaban a entender algo de su mecanismo espiritual. Hombres mudos, hombres atados a la esclavitud, hombres asustados, sólo con el alcohol recobran la palabra, el valor, la esperanza. . .

Como consecuencia de la aseveración de Benítez, cuando dice que "sólo con el alcohol recobran la palabra", me viene a la memoria el refrán que reza: "Los niños y los borrachos dicen la verdad."

Según se dijo antes, en el siglo XVI se estableció en la capital de la Nueva España un fabricante de cerveza, Alonso de Herrera, quien a efecto de no tener la competencia con su producto, insistía a las autoridades neohispanas para que prohibieran o por lo menos redujeran la elaboración del pulque.

Asimismo se comentaba que ya desde entonces comenzó la pugna entre la cerveza y nuestra bebida nacional, al grado de que en la actualidad, según lo comenta Salvador Novo en su obra citada, en muchos hogares mexicanos el pulque ha sido sustituido por la cerveza, en detrimento económico de aquél. Se estableció además, que en algunos documentos antiguos se lee que el mezcal, bebida fuertemente alcoholizada, se tomaba endulzándolo con aguamiel para convertir la bebida en una especie de refresco dulzón; esto mismo se acostumbra aún en la actualidad, mezclando una bebida fuerte como brandy, ron, vodka, con refresco gaseoso, mezclas que reciben varios nombres, como Jai-bol, Cuba libre, Jalisco libre, Ruso negro, etc., lo que significa que nuestros antiguos mexicanos se adelantaron a su época al inventar aquella combinación. Por los años veintes se acostumbró hacer una mezcla de varias bebidas, la cual fue bautizada con el nombre de "cotel".

A la combinación de mezcal con aguamiel se le llama *chinguirito* o simplemente *chinguere*, consumiéndose en gran cantidad en la región del Mezquital, entre Durango y Zacatecas. En la Colonia, este licor dio motivo para que el virrey, el segundo conde de Revillagigedo, y el obispo de Durango, se intercambiaron interesante correspondencia acerca de tal asunto, según nos informa el doctor Ocaranza en su obra citada (capítulo XXXVII).

Con motivo de la producción y venta de bebidas espirituosas, durante el virreinato las autoridades políticas y eclesiásticas de la Nueva España mostraron su preocupación debido a la "continua inclinación que manifestaron los indios por el vicio de la embriaguez", habiéndose formado expedientes de regular volumen con la correspondencia cruzada entre tales autoridades, como por ejemplo el relativo a las "Fábricas de Vino de Chinguirito y Vino Mezcal".

La Real Audiencia de Guadalajara decretó: "el estanco para las fábrica de bebidas en toda la Provincia de Nueva Galicia. El Virrey Conde Revillagigedo ordenó lo mismo para la Provincia de Nueva Vizcaya, recomendando prolijas restricciones, teniendo a la vista las cédulas reales que prohibían. . . el uso de bebidas, tales como el chinguirito y el mezcal."

Inclusive el Papa Pío V expidió ordenes a los obispos y doctrineros de América, a efecto de "evitar la embriaguez, a que fue tan propensa la ociosa generalidad de los indios. . . pero a pesar de la Eclesiástica y Real prohibición no consiguieron detener la embriaguez ni pudieron lograr los piadosos fines. . ."

¡Claro está! ¿Cómo es posible detener la embriaguez de los "indios", los españoles, los criollos, los mestizos o los mulatos en la Nueva España o en alguna otra parte del mundo? A este respecto recordemos que por los años veinte, durante el gobierno de Hoover en los Estados Unidos, se decretó la Ley Seca, que prohibía la producción, la venta y el consumo de alcohol, y el propósito fracasó rotundamente, dando lugar a que se incrementara el contrabando y consumo de alcohol. Y es que un gusto natural, con fácil tendencia al hábito e incluso a la necesidad, no es posible desterrarlo mediante decretos ni leyes, siendo quizá posible atenuarlo mediante la convicción, pero no en otra forma.

Consecuentemente, al observar que ni la orden papal ni la real evitaban el hábito de ingerir alcohol, se procedió a establecer los estancos, es decir una forma de prohibición que primero se llevó a cabo en Nueva Galicia, luego en Nueva Vizcaya y después en las Provincias internas de Sonora y Sinaloa.

Entre las preguntas sujetas a discusión que formularon las autoridades había las siguientes:

¿Es perjudicial a la salud el beber chinguirito y mezcal? ¿Es lícito e inocente permitir la fabricación y el consumo de bebidas? ¿Es conveniente establecer el Estanco General en las Provincias?

En las discusiones se establecieron las diferencias entre la pulpa del mezcal tatemado (el quiote asado), como alimento o postre, y el mezcal y el chinguirito como bebidas espirituosas, arguyendo para el primero que se trataba de un alimento considerado, tal como ya había expresado alguno de los cronistas anteriores; bueno para la vida humana, especialmente para la gente pobre que no podía comprar pan, carne ni algunos otros alimentos, y tenía necesidad de alimentarse con el cogollo del maguey, asado, cuyo sabor es dulce.

Respecto al mezcal, se decía que por su contenido el alcohol entorpece y embriaga; pero que lo mismo sucedía con el vino más generoso de España, sin que por ello se le calificara de perjudicial a la salud, además de que al mezcal se le concedían propiedades medicinales estomacales y confortantes. Es posible que de este razonamiento provenga el dicho: "Para todo mal, mezcal y para todo bien, también."

Respecto al chinguirito, bebida que hoy se conoce como aguardiente de caña o de piloncillo, o simplemente "caña" (algunos le llaman "cañac" por el término cognac, coñac), era el mismo mezcal de maguey, endulzado con aguamiel dulce, sin fermentar.

El obispo de Durango opinaba que el chinguirito era nocivo, tanto como los vinos y licores de Castilla, los que con frecuencia adulteraban, y aún lo hacen, con alumbre, particularmente en los expendios de baja categoría llamados "piqueras". El mismo obispo argüía que ". . . no era bastante el rigor de las leyes, el establecimiento de los estancos o el celo de los administradores para contener el fraude y estorbar la mezcla. . ."

El obispo decía también que ". . . después de tan repetidas prohibiciones, Reales Cédulas y Bandos publicados para que no se bebiese ni fabricase el vino mezcal, Su Majestad, lleno de amor a sus vasallos, tuvo a bien revocar sus reales órdenes por cuanto respecta a la Provincia de Nueva Galicia y posteriormente a las Provincias internas de Sonora y Sinaloa, según la Cédula firmada en El Pardo, con fecha 2 de marzo de 1782".

En las barrancas del Mezquital, entre la Provincia de Zacatecas y la Nueva Vizcaya (Durango), crecía el maguey ". . . con tal abundancia que podía surtir de Vino Mezcal a toda la Nueva España."

Nuevamente el obispo de Durango aducía razones de peso, ahora de orden económico, diciendo que como en México, se debía permitir la introducción de "Vino de Mezcal y Chinguirito en la barranca y en las

Montañas del Mezquital", así como en Durango, a efecto de elevar los ingresos en las arcas de la provincia.

El virrey, satisfecho con la sugerencia del obispo, le escribe lo siguiente: "Ilustrísimo Señor, El informe sobre fábrica y uso de Vino Mezcal y Chinguirito que acompaña Vuestra Señoría Ilustrísima al Expediente con carta del 21 de Diciembre anterior, satisface docta y cumplidamente en mi concepto a los tres puntos capitales que promovió el Señor Fiscal de la Real Hacienda, pues no pudiendo decirse más, ni con más elegancia y verbo en el asunto, he cortado el paso de oír al Señor Comandante General de estas Provincias, y lo hiciera también a vista de tan fundados argumentos. . . Dios guarde a Vuestra Señoría Ilustrísima. México, Enero 4 de 1791. El Conde de Revillagigedo. Illmo. Sr. Obispo de Durango."

De tal correspondencia epistolar se deduce que tanto la autoridad política como la eclesiástica no se preocupan precisamente por la salud y el bienestar de los habitantes que gobernaban, sino por el aumento de los ingresos a las arcas de las provincias y del virreinato.

Actualmente sucede lo mismo, observándose que para la reglamentación en la fabricación de bebidas y su consumo, los gobiernos estatales han creado una dependencia denominada genéricamente Dirección de Impuestos de Alcoholes, renglón que produce ingresos considerables al fisco estatal y al federal, permitiéndose, como decía al principio, una gran cantidad de anuncios comerciales en la prensa, en el radio y en la televisión, sin que haya manera de abolirlos definitivamente.

En consecuencia, la elaboración y el consumo de bebidas alcohólicas en el país es considerable, y las hay desde Sonora hasta Yucatán, lo mismo fermentadas que destiladas, con nombres indígenas regionales o castellanos.

Cada día olvidamos, si no es que desconocemos, muchos aspectos culturales nuestros muy antiguos, y en cuanto a las bebidas, con orgullosa ostentación pedimos "Un jaibol", "Un wiskey con soda", "Un vodka con kina", u otras bebidas de nombres raros, creyendo quedar perfectamente por estar al día. Pero nos olvidamos absolutamente de las bebidas mexicanas, de las cuales aún subsisten las fermentadas indígenas y las destiladas locales, debiendo mencionar entre las primeras, desde luego, el pulque, tema de este trabajo y del cual hemos hecho ya las apreciaciones pertinentes.

Ahora bien, el *tepache* es una bebida fermentada a base de frutas, con poca graduación alcohólica, sumamente ligera, que antiguamente se vendía en los expendios denominados "Tepacherías", donde los parroquianos consumían también tacos de barbacoa con salsa, guacamole y crema, llamados "flautas" por su gran tamaño. Poco a poco las *tepacherías* han ido desapareciendo de la ciudad al igual que el *tepache*, el cual es más fácil hacerlo en casa que conseguirlo fuera. Tiene cierto parecido con la *chicha*, bebida hecha a base de frutas fermentadas, todavía muy conocida en varios lugares del sureste. Antiguamente también se conoció y consumió en el centro del país, según hemos visto en las recetas dadas por el autor del libro *El cocinero mejicano*, ya citado.

Otras bebidas de maíz fermentado son el *sotol* y el *tesgüino*, éstas también pueden destilarse. Acostumbran su consumo los *yaquis* de Sonora, los *tarahumaras* de Chihuahua, los *huicholes* de Jalisco, los *coras* de Nayarit, los *tepehuanes* de Durango, etc., consumiéndose también, en Sonora y Sinaloa, el *bacanora*, que es un aguardiente de caña o de piloncillo, con bastante graduación alcohólica.

El *tequila* es la bebida local del pueblo de Tequila, Jal., de donde toma su nombre, y es conocida y apreciada en todo el mundo. Se obtiene mediante la destilación del jugo del *Agave tequilana*. En Jalisco, se elaboran además, otras bebidas como el ponche de granada, hecho a base de *tequila* con granos de granada hervidos y endulzados, los que le confieren un sabor agridulce. Al servirlo se añade a cada copa una poca de nuez picada. En el pueblo de Tuxcacuesco, Jal., se fabrica también un aguardiente de caña que por apócope le llaman "tuxca"; se consume en toda esa región, hasta Colima y Manzanillo. Un hecho curioso es que la raíz del toponímico "Tuxca" proviene de la voz *Tochtli* (conejo), como *Tochpan* (*Tuxpan*), "Lugar de conejos" y *Tochtlan* (*Tuxtla*), "Donde abundan los conejos"; en esta ocasión volvemos a encontrar a nuestro antiguo conocido el conejo, deidad de las bebidas embriagantes y que ahora otorga su nombre a una de ellas. El *tuxca* es de muy buen sabor y generalmente se sirve con trozos de mango verde, aderezado con sal, limón, chile verde picado o chile rojo molido.

En Colima se acostumbra tomar *tequila* y *tuxca*, además del jugo de la palmera, llamado "tuba", sin fermentar, como refresco, de exquisito sabor, y también ligeramente fermentada, de muy buen gusto.

El *charanda* es un aguardiente de caña, típico de las regiones serrana y lacustre de Michoacán, donde conocen además el *charape*, que es una combinación de *pulque* y *tepache*. Decíamos en párrafos anteriores que hay un tipo de canciones purépechas llamadas "charaperas", seguramente inspiradas en la ingestión del *charape*.

En el Estado de Guerrero se produce *mezcal* y en él se macera carne cruda de borrego. Por esta razón le llaman "mezcal de borrego", el cual toma un sabor especial. Asimismo en Jalisco se acostumbra también hacer el tequila "Pechuga almendrado", macerando en tequila pechugas de pollo.

Este asunto de macerar carne cruda en aguardiente o vino es probable que sea un rasgo cultural muy antiguo, tal vez de origen chino, ya que Vicente Blasco Ibáñez, en su libro *La vuelta al mundo de un novelista*, relata que en un pueblo chino probó los vinos de serpiente y de mono, cuya carne había sido macerada en alcohol para dar a los vinos un sabor especial.

En Oaxaca, particularmente en algunos pueblos como Mitla, Tlaco-lula, Coyotepec, etc., se produce un mezcal llamado "de olla", del jugo fermentado y destilado de un agave local. Asimismo se elabora un mezcal muy conocido y apreciado, en la población de Matehuala, San Luis Potosí, lo mismo que en Zacatecas y Durango. Hemos hablado ya de la enorme cantidad que se producía y consumía en el periodo virreinal, tanto de mezcal solo, como del mezclado con aguamiel para producir el *chinguirito*.

En Durango hay un pueblo llamado Canatlán (Lugar de Patos) que tiene muchos huertos de manzana, ahí se producen vinos de dicha fruta así como sidra de excelente calidad.

En Guanajuato y en Querétaro se consume pulque y se producen vinos de frutas de bastante aceptación.

El aguardiente de caña o de piloncillo se fabrica en muchos lugares, particularmente en pueblos de la Sierra y de la Huasteca hidalguense, lugares donde lo hemos probado recién salido del alambique, calentito, servido en cuernos pulidos de chivo. Es de exquisito sabor pero de tremendos efectos, pues su graduación alcohólica es elevada.

También en Hidalgo se elaboran cremas y vinos dulces de frutas, tal es el caso de Tlahuelompa, sitio cercano a Zacualtipán. En Omitlán, Meztlán, Molango, Acaxochitlán los hay, aunque además se elabora

una crema dulce llamada *Acachul* (de *Acatl*, caña, y *Xóchitl*, flor), muy apreciada por su buen sabor.

En Puebla, igual que en Tlaxcala, se elabora pulque; pero en la primera además se fabrican cremas de frutas, una de ellas a la que llaman "pasitas", con pasas y ciruelas secas. Elaboran también un excelente rompopo.

En los pueblos de San José y San Gabriel Chílac, del Valle de Tehuacán, Pue., se acostumbra una bebida refrescante ligeramente alcoholizada, llamada *lapu*, consistente en mezclar pulque con tepache; es de agradable sabor dulce.

El Estado de Morelos ha sido famoso desde el siglo pasado por sus ingenios, y la calidad del aguardiente de caña de azúcar que se fabricaba y aún se fabrica. Todavía a principios de siglo muchos arrieros, llamados "aguardenteros", traían sus recuas cargadas con castañas de aguardiente de Cuernavaca al centro del país; inclusive, acomodados en cajas de madera, traían garrafones de vidrio ovalados forrados con vara de mimbre, llamados "Damajuanas" donde transportan el aguardiente.

En el Estado de México hay varios lugares donde se hacen vinos de frutas muy buenos, como en Tenancingo, vinos de manzana, en especial como en Zinacantepec; son famosos los "moscos" de la ciudad de Toluca. Pero no sólo por sus vinos es conocida esta entidad, también produce pulque de gran calidad, como el de Chalco, ya citado por Sahagún, en Tlalmanalco y otros lugares aledaños.

En nuestro país se han intensificado las labores agrícolas para producir uvas de gran calidad, por ejemplo en Baja California, particularmente en la antigua Misión de Santo Tomás, que da su nombre a los productos vinícolas que elabora, y existe la tradición de que Fray Marcos de Niza era el catador de los buenos vinos que esa Misión producía.

Así, podemos ver que en nuestro país se han intensificado las labores agrícolas para producir uvas de calidad; se tienen Zacatecas, Sonora, Guanajuato, Querétaro, y otros estados donde en la actualidad podemos gustar vinos de mesa, vinos generosos, cremas y licores de magnífico sabor y gran calidad. Es decir, que "por uvas no paramos"; pero como las casas fabricantes de vinos y licores acaparan la producción de uva, esta fruta se ha encarecido muchísimo, al grado de que para darnos el gusto de comer un pequeño racimo de uvas, hay que pensarlo dos veces, pues su precio actual es prohibitivo y exorbitante.

En realidad la producción de uva debería estar bajo control oficial, para destinar una parte a la producción de vinos y licores y enviar otra parte a los mercados para su consumo en estado natural, a precios razonables. Aunque como no hay mal que por bien no venga, según el dicho popular, nos conformamos con pensar que si no podemos comer uvas, como consecuencia tampoco aumentaremos la cantidad de glucosa en nuestra sangre, con lo que será menor la probabilidad de enfermar de diabetes. ¡Váyase lo uno por lo otro!

Volviendo al tema, en el Estado de Veracruz se elabora, además del aguardiente de caña, que se toma solo o con sabores de frutas, una bebida mezclada de nombre "torito", que se conoce hasta el Estado de Tabasco, en donde también se hace el mismo aguardiente de caña, al que llaman *ron* (del anglicismo *rum*), así como una crema dulce de *nanche*.

En Campeche se estila una bebida fuerte llamada *campechana* y otra dulce parecida en su sabor al *xtabentún*, que se hace en Yucatán y se consume hasta Quintana Roo; se acostumbra la bebida llamada *balché*, que se obtiene del árbol del mismo nombre, citada por el etnólogo Ichón en su obra *La religión de los totonacas de la Sierra*. El *xtabentún* se hace con una flor aromática de sabor ligeramente anisado.

En Chiapas hay bebidas de diversa graduación alcohólica; por ejemplo, en el barrio de San Roque, en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, capital del Estado, se hacen varias *mistelas* de diferentes sabores, bebidas suaves, consistentes en macerar durante varios días, frutas en aguardiente; así sueltan su sabor. Luego el alcohol se endulza con miel o con jarabe de azúcar; las frutas curtidas también se comen. A tales bebidas también les llaman *encurtidos*, y se elaboran asimismo en Juchitán y en Ixtepec, del Istmo de Tehuantepec.

Otras bebidas de Chiapas son el *comiteco* y los *jobos*. El primero es aguardiente de caña que toma su nombre de Comitán de las Flores (hoy Comitán de Domínguez), y los segundos son parecidos a las *mistelas*, con la diferencia de que la fruta que se macera en el alcohol es precisamente el jobo, de sabor agrio, parecido al del limón. Además hay bebidas refrescantes sin alcohol, como el *posol*, de masa de maíz, y el *tascalate*, de maíz y cacao tostado y molidos, endulzados con azúcar.

En el periódico *El Día*, del viernes 13 de mayo de 1977, apareció un artículo firmado por Natalia Gámiz, intitulado *Bebidas locales, ¿case-ras? exquisitas*, del cual tomo los siguientes párrafos:

... hay fábricas vinícolas que hacen, como algo especial, producciones pequeñas de algún vino. ... la vinícola El Rey madura sus vinos en subterráneos en Xicotepec de Juárez, Puebla, utilizando una frutilla silvestre —no uvas—; fabrican el exquisito *acáchul*; en Zacatlán (Puebla) aprovechan su enorme producción de manzanas para hacer vinos y sidras; en Hidalgo hacen un vino llamado *huiquiño*, delicioso; en Santiago Tulantepec, con manzanas, hacen sidras que tienen la peculiaridad de que se presentan envasadas en botellas del tamaño de las llamadas "cerveceras". En la ciudad de Puebla, en la plazuela del "Sapo" expenden un vino de consistencia cremosa, fabricado con ciruelas pasas. Es algo delicado que debe paladearse, está hecho en proporción mínima ya que es de fabricación hogareña, lo que lo hace más raro, más especial.

Así se hacen otros licores de los que a veces tenemos noticias por alguna persona que los conoce, por algún vecino del lugar que nos ofrece una copa de estos raros vinos; algún pariente menciona el que hace su primo; otros fabricantes los llevan a vender a tiendas del lugar para obtener algún dinero. Algunas personas ancianas hacen de la fabricación de licores caseros un entretenimiento y una pequeña fuente de ingresos. ¡Cuántas personas, en las provincias sobre todo, fabrican exquisitos rompopes, cremas, licores!

Muchas hacen experimentos combinando algún licor con hierbas, con frutas, con esencias y así obtienen diferentes preparados. En Jalapa, Ver., hemos tomado vino de naranja, dulce, con una mezcla de hierbas que lo hacen, lo transforman en un aperitivo delicioso, que con hielo, no tiene rival.

Le llaman *Profesora* y se expende en algunas tiendas por el rumbo del Calvario. En época de nueces se hace el vino de nogal, poderoso reconstituyente, recetado para personas que padecen anemia.

En Acaxochitlán, Hidalgo, hacen sidras muy buenas; del Estado de México son famosos sus licores de frutas principalmente en Tenancingo y en otros lugares. Los hacen con alcohol y frutas: membrillos, higos, duraznos, fresas, tejocotes, capulines, cerezas, manzanas, ciruelas, plátanos, chabacanos. ...

Actualmente el Distrito Federal, en donde se concentran todos los "pecados" y algunas "bienaventuranzas", para nuestra desgracia se ha convertido en "cosmopolita", perdiéndose a gran prisa muchos de los rasgos y signos de nuestra nacionalidad, precisamente por el desme-

dido afán por aparentar un cosmopolitismo mal entendido, que se extiende hasta la estulticia de elegir "Señorita México", costumbre que desafortunadamente ya abarcó a la provincia, antes apacible y bucólica. Ahí, decía, se estilan todas las bebidas, prefiriéndose las de carácter internacional, porque se cree que esto es un signo de distinción y buen gusto.

Sin embargo, hace poco tiempo, en una tienda ubicada en la calle de Pino Suárez podían obtenerse bebidas regionales de todo el país, algunas genuinas y muy raras, cuyos precios eran bastante elevados.

Entre las bebidas de origen extranjero, hace tiempo se estiló consumir un aguardiente llamado *Catalán*, y entre las que se han impuesto en el gusto de las personas que habitan las ciudades, están diversos tipos de brandys, whiskies y vodkas de sobra conocidos por la excesiva publicidad de que son objeto, acostumbándose tomarlos con agua de Tehuacán o con refrescos de sabores. La proliferación de este hábito se nota al grado de observar que cuando se ofrece un aguardiente de uva importado, por ejemplo de Francia, un buen aguardiente de mejor calidad, tipo Cognac, cuyo sabor es delicioso tomado en copa pequeña para ser calentado en la mano y sorberlo poco a poquito con un postre o con el café, hay personas que lo toman mezclado con refresco ¡de "cola"! (¡sin comentarios!).

Otro aspecto que ha cambiado bastante es el referente a las fiestas públicas o privadas de algún pequeño pueblo. A principios de siglo la colación consistía en galletas hechas en casa, de las llamadas "frutas de horno", trocitos de queso añejo también hecho en casa, y una copa de crema hecha con jugo de membrillo, de sabor muy suave, con muy poca graduación alcohólica.

Naturalmente los jóvenes de la localidad aportaban alguna cuota para organizar la fiesta y comprar o mandar hacer la colación, de manera que las muchachas eran invitadas a asistir y a engalanar la fiesta con su presencia.

Hoy día en los bailes que se organizan durante la feria anual de algún pueblo, se anuncia el precio de entrada para los caballeros, el del apartado de mesa con cuatro sillas y, caso bochornoso, el precio de entrada para las damas, como si su belleza y donaire no constituyeran también un hermoso adorno de la fiesta. ¿Qué habremos perdido ya el sentido de la caballerosidad?; porque, además de lo anterior, antiguamente el muchacho se acercaba al asiento de la dama y solicitaba

bailar con ella; después, terminada la pieza, comedidamente la iba a dejar a su asiento.

Ahora hemos observado que el muchacho al invitar a la joven a bailar, desde lejos le hace una seña para que ella se ponga de pie y vaya hasta donde él se encuentra; luego terminada la pieza o la "tanda", él la deja donde puede y ella regresa sola a su lugar. ¡Cómo han cambiado los tiempos!

Pero las muchachas tienen mucha culpa de ello, pues, por ejemplo, si todas se pusieran de acuerdo para no ir a ningún baile donde se cobre por su entrada, esa fiesta se vería sumamente desairada; o bien, si alguien les hace una seña desde lejos para levantarse a bailar, simple y sencillamente no acudir a tal invitación.

En fin, decía que anteriormente las muchachas, mientras disfrutaban del baile, saboreaban una copita de crema de membrillo. Hoy, igual que los hombres, piden su "cuba" o su "jaibol", y si es doble, mucho mejor.

Para finalizar, y recordando las viejas costumbres del México provinciano, sólo nos resta repetir el estribillo de las coplas: "¡Ah! qué tiempos, señor don Simón."

Relación de los lugares citados en el texto

- Acaxochitlán.* Municipio del Estado de Hidalgo donde se elabora el vino dulce llamado *acachul*.
- Actopan.* Municipio del Estado de Hidalgo donde se cultiva el maguey, se elabora y se consume el pulque.
- Alberto, El.* Barrio del Municipio de Itzmiquilpan, Hgo., donde se elabora y consume pulque y se hacen ayates con la fibra de maguey.
- Alfajayucan.* Municipio del Estado de Hidalgo donde se cultiva maguey, se elabora y consume pulque y se hacen ayates.
- Apan.* Municipio del Estado de Hidalgo. Región magueyera y pulquera.
- Atitalaquia.* Municipio del Estado de Hidalgo. Se elabora y consume pulque.
- Atotonilco el Grande.* Municipio del Estado de Hidalgo. Se elabora y consume pulque.
- Atzacotalco.* Lugar cercano a la ciudad de México, jurisdicción de Villa Gustavo A. Madero (antes Villa de Guadalupe Hidalgo) que antiguamente tuvo gran importancia, según Antonio García Cubas, por la introducción de pulque. Según García Cubas ahí se "bautizaba" el pulque y se le añadía carbonato de sosa para evitar que se agriara el producto.
- Canailán.* Municipio del Estado de Durango donde se elaboran vinos y sidra.
- Cardonal, El.* Municipio del Estado de Hidalgo. Se elabora y consume pulque.
- Cerro Gordo.* Lugar cercano a México, D.F. (véase Atzacotalco).
- Coatlán.* Lugar del Estado de Morelos citado por Enrique Juan Palacios, en relación con La Piedra de ese lugar, relativa al conejo como deidad del pulque.
- Concepción, La.* Hacienda pulquera cercana a Pachuca, Hgo.
- Coya.* Rancho pulquero cercano a Pachuca, Hgo.
- Coyotepec.* Municipio del Estado de Oaxaca donde se elabora mezcal.
- Cuaubnáhuac.* Nombre náhuatl que los hispanos cambiaron por el de Cuernavaca.
- Cumachén.* Lugar al sur de Pátzcuaro, Mich., citado por Corona Núñez, en relación con la deidad del pulque.
- Chalco.* Mpio. del Edo. de México que tiene fama por su buen pulque.
- Chichén Itzá.* Pueblo y zona arqueológica de Yucatán.
- Chilcuauhtla.* Mpio. del Edo. de Hidalgo donde se elabora y consume pulque.

Chimalpa. Hacienda pulquera hidalguense.

Defay, El. Barrio del Mpio. de Itzmiquilpan, Hgo., donde se halló la leyenda del dios otomí Yudó, deidad del agua y del pulque.

Epazoyucan. Mpio. del Edo. de Hidalgo, perteneciente a la región pulquera.

Guadalupe Hidalgo. (Hoy Gustavo A. Madero.) Lugar de la ciudad de México. (Véase Atzacualco.)

Guautitla. Lugar cercano a México, D.F. (Véase Atzacualco.)

Gundó. Barrio del Mpio. de Itzmiquilpan, Hgo.

Huapalcalco. Poblado del Mpio. de Tulancingo, Hgo. Zona arqueológica.

Huejutla. Mpio. del Edo. de Hidalgo, en la Huasteca hidalguense, donde se elabora aguardiente de caña de azúcar y de piloncillo.

Itzmiquilpan. Mpio. del Edo. de Hidalgo. Es el centro étnico del Valle del Mezquital, donde predomina el grupo otomí.

Ixcatlán. Pueblo del Mpio. de Huejutla, citado por Rivera Cambas.

Maguey Blanco. Su nombre otomí es Taxwadá. Barrio del Mpio. de Itzmiquilpan.

Matehuala. Población del Edo. de San Luis Potosí que tiene fama por su mezcal.

Matilde. Población cercana a Pachuca, Hgo., que fue una hacienda pulquera.

Mejay. Barrio del Mpio. de Chilcuauhtla, Hgo., donde se hacen ayates.

Mezquital. Región entre Durango y Zacatecas, que fue famosa por su producción de mezcal y chinguirito.

Mezquital, Valle del. Ocupa la región occidental del Estado de Hidalgo en donde predomina el grupo étnico otomí.

Mexitlán. Mpio. del Edo. de Hidalgo. Se hace aguardiente solo y de sabores.

Mimihuaapan. Hacienda pulquera hidalguense.

Mitla. Población cercana a la ciudad de Oaxaca, ubicada en el Valle de Oaxaca, famosa por su zona arqueológica y por su producción de mezcal.

Mixquiahuala. Mpio. del Edo. de Hidalgo. Se elabora y consume pulque.

Molango. Mpio. del Edo. de Hidalgo, ubicado en la Sierra, donde se elabora aguardiente de caña.

Naxtey. Barrio del Mpio. de Alfajayucan, Hgo., donde se hacen ayates.

Nexni. Barrio del Mpio. de Alfajayucan, Hgo., donde se hacen ayates.

Nopalapa. Hacienda pulquera hidalguense cercana a Pachuca, Hgo.

Olivo, El. Hacienda pulquera hidalguense.

Ometuzco. Hacienda pulquera situada entre los Estados de México e Hidalgo.

Omitlán. Mpio. del Edo. de Hidalgo. Se elabora buen vino de manzana.

Panzacola. Perteneció a México, D.F., y está cerca de San Ángel (hoy Villa Álvaro Obregón). Lugar citado por Payno en *Los bandidos de Río Frio*, famoso por una casa de juego que Relumbrón frecuentaba.

Querenda Angápeti. Lugar michoacano del sur, donde los purépechas (tarascos) tenían el pulque; era un sitio sagrado.

San Agustín de las Cuevas (hoy Tlalpan). Delegación del Distrito Federal, situada al sur, que fue famosa por su feria anual. Citada por Payno en *Los bandidos de Río Frio*.

San Gabriel Chilac. Poblado cercano a Tehuacán, Pue., donde se elabora y consume una bebida llamada lapu.

San José Chilac. Ídem.

San Lucas. Barrio de Alfajayucan, Hgo. Se hacen ayates.

San Pedro Xalóstoc. Lugar cercano a la ciudad de México. (Véase Atzacualco.)

Santa María Tecajete. Poblado perteneciente al Mpio. de Zempoala, Hgo., donde se elabora y consume pulque de muy buena calidad. Ahí están las oficinas, laboratorios y tinacal piloto del Patronato del Maguey.

Santa Mónica. Poblado cercano a Epazoyucan, Hgo., en la región magueyera y pulquera. Según Islas Escárcega es el lugar legendario de origen de la "Reina Xóchitl".

Tajín, El. Edo. de Ver. Zona arqueológica donde se ve el Chacmool, deidad del pulque.

Taxié. Barrio del Mpio. de Alfajayucan, Hgo. Se hacen ayates.

Taxwadá. (Véase Maguey Blanco.)

Tenancingo. Población del Edo. de México donde se hacen vinos suaves de varias frutas.

Tepeapulco. Mpio. del Edo. de Hidalgo. Se produce pulque de buena calidad.

Tepoztlán. Poblado del Edo. de Morelos, cercano a Cuernavaca, donde habitó Tepoztécatl, deidad del pulque.

Tequila. Mpio. de Edo. de Jalisco. Se elabora la bebida del mismo nombre. El maguey de ese lugar ha sido nombrado *Agave tequilana*, aprovechando el nombre del sitio donde se cultiva.

Texontepec de Aldama. Mpio. del Edo. de Hidalgo, cercano a Tula, donde se elabora buen pulque.

Tlacolula. Población del Valle de Oaxaca, cercana a la ciudad de Oaxaca, donde se elabora buen mezcal de olla.

Tlacotalpilco. Barrio del Mpio. de Chilcuautla, Hgo. Se elabora pulque.

Tlahuelompa. Barrio del Mpio. de Zacualtipán, Hgo., donde se hacen vinos dulces de varias frutas.

Tlamanalco. Población del Estado de México que tiene fama por su buen pulque.

Tlaloyote. Hacienda pulquera hidalguense.

Trinidad, La. Hacienda pulquera hidalguense.

Tollan. Nombre antiguo de Tula.

Tula. Mpio. del Edo. de Hidalgo, donde se elabora pulque. Importante zona arqueológica que albergó a la cultura tolteca.

Tulancalco. Hacienda pulquera hidalguense.

Tulancingo. Mpio. del Edo. de Hidalgo. Se hace pulque.

Tuxcacuexco. Población del Edo. de Jalisco donde se elabora un buen aguardiente llamado *tuxca*.

Tuxpan. Significa "Lugar de conejos". Hay varias poblaciones de este nombre en la República y se anota la relación que hay entre conejo y el pulque.

Tuxtla. Significa "Lugar donde abundan los conejos". Hay varias poblaciones con este nombre en la República.

Xoquizoquipan. Población hidalguense anotada por Rivera Cambas como productora de pulque.

Xoté. Ranchería del Mpio. de Alfajayucan, Hgo.

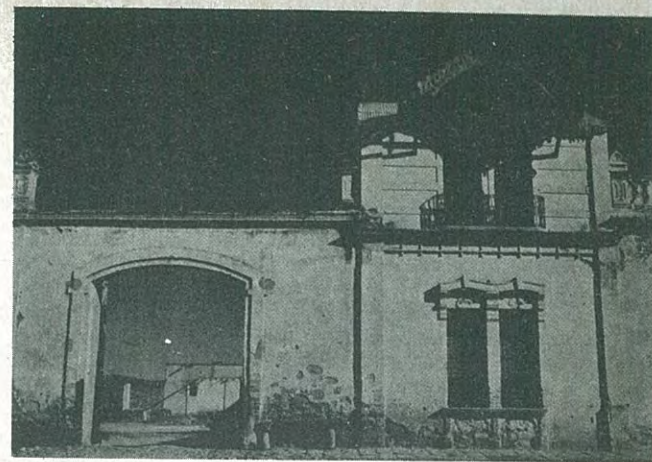
Xotí. Barrio del Mpio. de Chicauhtla, Hgo.

Zacualtipán. Mpio. del Edo. de Hidalgo donde hacen vinos dulces y frutas.

Zempoala. Mpio. del Edo. de Hidalgo donde hacen pulque de muy buena calidad.

Zinacantepec. Población del Estado de México, cercana a Toluca, donde hacen vinos dulces de varias frutas.

Vista exterior de la hacienda pulquera "La Concepción", Pachuca, Hgo., a través de cuyo gran portón, se ve el tinacal.



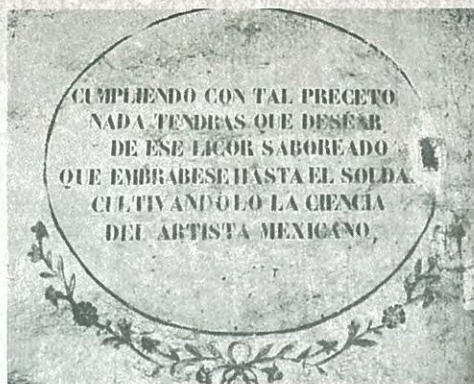
El sitio donde se elabora el pulque, el tinacal de la hacienda "La Concepción", cuyo envigado techo es sostenido por hermosos arcos y columnas de cantera rosa, extraída de las vetas de Tilcuauhtla, Hgo.,



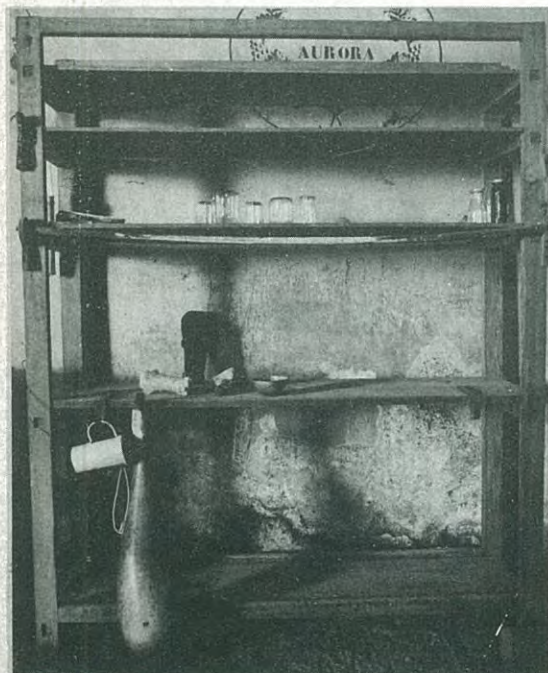
Las tinajas y el "toro" donde fermenta el aguamiel, tienen sus nombres orlados de flores, todo pintado sobre el muro.



En esta fotografía se aprecian reunidos el mundo prehispánico y el mundo cristiano. El pulque (Ometochtli), junto a la cruz cristiana.



Quinteta poética que contiene el "Epitafio a la Reina Xóchitl"



Los implementos necesarios para la extracción del aguamiel: el acocote, el raspador de metal, la escobetilla para lavar los recipientes y el manguillo de cuero para que el tlachiquero proteja el antebrazo de las punzantes espigas de las pencas.

Glosario

(Términos indígenas de México y de expresiones populares que se emplean en el texto, en relación con el maguey, el pulque, las pulquerías, etc.)

- ACACHUL. Vino dulce hecho con la fruta de la planta del mismo nombre, que se elabora en Acaxochitlán, Hgo.
- ACAMETL. Una variedad de maguey según la clasificación del doctor Francisco Hernández.
- ACOCOTE. *Lagenaria vulgaris*. Utensilio como calabazo que sirve para chupar el aguamiel que se extrae de la oquedad hecha en el maguey.
- ACOCOTERO. Persona que vende acocotes.
- ACONEJARSE. Emborracharse. Hacerse como el conejo, que según la leyenda prehispánica, fue el animal que descubrió el pulque, lo probó y se emborrachó.
- AGAVE. Género de la familia de las Amarilidáceas. Del griego *Agauē*, que significa admirable. Nombre genérico dado a los magueyes.
- AGUA DE DIOS. Nombre dado al pulque, según el doctor Fernando Ocaranza.
- AGUAMIEL. Producto líquido del maguey que al fermentar se convierte en pulque. Hirviéndola para que el agua se evapore, se concentran sus azúcares y queda una miel exquisita.
- AGUARDENTERO. El que vende o transporta aguardiente.
- AGÜITA QUE ATARANTA. Sinónimo de bebidas alcohólicas.
- AJÍ. Nombre dado por los españoles al chile mexicano (*Capsicum annum*).
- ALABADO. Canto religioso enseñado por fray Antonio Margil de Jesús, que se entonaba por los peones del tinacal en las haciendas pulqueras.
- ALBUR. Juego de naipes, de apuesta.
- ALZAR GOLILLA. Manifestar miedo.
- AMACOYAMIENTÓ. Sustantivo del verbo amacoyar.
- AMACOYAR. Se dice de la reproducción del maguey por hijuelos que nacen y crecen alrededor de la planta madre.
- AMATL. Papel de la tela del maguey, según Motolinía.
- AMANTECA. Según Motolinía, el que hace el papel de la tela del maguey.
- AMARGO. Nombre de una bebida de aguardiente a la que se le ponen hierbas de sabor amargo y cáscara de naranja.
- AMARTE CON DELIRIO. Expresión que indica el nombre de la bebida

“amargo”, revuelta con otra bebida alcohólica dulce, por ejemplo vino de membrillo.

A MEDIOS CHILES. Estar ligeramente borracho.

ASIENTO DEL PULQUE. Restos de esta bebida que quedan en las ollas o tinajas, con sus levaduras concentradas. Sirve para hacer más pulque, pues favorece la fermentación de aguamiel, y para hacer el pan de pulque. También se le llama Madre del pulque.

ASTÉ. Expresión popular que se emplea por el “Usted”.

ATOLE. Bebida mexicana hecha con masa de maíz, que se toma caliente. Es muy nutritiva. En varios lugares se acostumbra hacer el atole con masa de maíz, pero en vez de ponerle agua se le pone aguamiel, con la cual se endulza y toma un exquisito sabor.

ATORARLE AL NEUTLE. Atorale al pulque. Animarse a beber pulque.

ATRACARSE UN SUAVEZÓN. Tomar un pulque dulce, suave.

ÁUANDARO. Palabra purépecha que significa “Lugar de los conejos”.

AVENTARSE UN PULQUE. Tomar pulque.

AVENTARSE UNA CRUZADA. Tomar pulque u otra bebida con un compañero, cruzándose mutuamente los antebrazos. Se hace, generalmente, en señal de afecto. Particularmente en el Estado de Hidalgo, tanto en el campo como en la ciudad, durante un convivio, es muy frecuente hacer las cruzadas, por lo que en broma se dice que de aquí partieron Pedro el Ermitaño y Ricardo Corazón de León.

AYATE. Tela tosca hecha con fibra de maguey. Los hay muy finos, hechos con fibra del corazón del maguey.

AYATERO. El que hace o vende ayates.

AYOCOTES. Una variedad de frijol, de tamaño grande. Cuando alguien regaña a otro se dice que le echó de frijoles, que le echó los ayocotes.

BABA. Sinónimo de pulque, por su viscosidad.

BABADRAI. Nombre popular del pulque, imitando la frase “Canadá Dry”.

BACANORA. Aguardiente que se produce en Sonora.

BACHICHA. Restos de pulque que dejan los parroquianos.

BALACHE. Nombre de una bebida de Yucatán, según A. Jiménez.

BALACHE. Nombre de esa misma bebida yucateca, según Ichón, hecha con fruta de la planta del mismo nombre.

BANDERITA. Hoja de papel de china conteniendo versos de las pulquerías, que obsequiaban los expendios cada Sábado de Gloria.

BARBACOA. Voz de origen antillano que significa cama. La usamos para designar al platillo otomí de carne cocida en horno subterráneo, puesta sobre una cama de pencas de maguey.

BÁQUICO. Lo relativo al dios romano de la vendimia, Baco (canciones báquicas o de borrachera).

BARRICA. Recipiente grande de madera para transportar el pulque.

BEBER HASTA POR LOS CODOS. Tomar con exceso.

BIGOTE, PULQUE DE. Sinónimo de bachichas.

BIMBA. Borrachera. Se dice “Fulano se trae una bimba estupenda”.

BLANCO. Sinónimo de pulque, por el color de la bebida.

BOLO. Borracho (Oaxaca y Chiapas).

BRIAGA. Borrachera.

BRIAGADÁN. Borracho.

BRIAGO. Borracho.

BRISCA. Juego de naipes.

BUEN JUEGO DE GARGANTA. Se le dice al que toma con exceso y apresuradamente.

BUFANDA. Borracho o borrachera.

BUFO. Borracho.

BUPI. Voz zapoteca que significa espuma.

BURRO. Borracho. Se dice “Fulano está bien burro”.

CABRESTEAR. El cabresto es un lazo con el que se ata a los animales de carga o de silla. Se aplica al ser humano cuando tiene que obedecer o aceptar una situación: “O cabrestas o te ahorcas”.

CACAHUAZINTLI. Nombre que se da a una clase de maíz que se emplea para hacer el pozole, las palomitas, etc.

CACAO. (Theobroma.) Planta tropical mexicana que se produce principalmente en Chiapas (Región del Soconusco), cuya semilla, tostada y molida con azúcar, produce el chocolate.

CACARICITA. Nombre de una vasija pequeña para tomar el pulque, hecha de vidrio moteado.

CACARIZA. Vasija mediana para servir el pulque, también de vidrio moteado.

CACARIZO. Vaso mediano, igual a los anteriores, pero sin asa.

CACTLI. Voz nahoa que significa calzado, sandalia, huarache.

CAJETA. Dulce hecho con leche y azúcar. Como adjetivo se aplica al buen pulque. Se dice “Este pulque es pura cajeta”.

CAJETE. Voz nahoa que significa un recipiente de barro cocido.

CALPANNERÍA. Voz híbrida del náhuatl (*Calli*, casa, y *pan*, lugar) y del castellano (sufijo *ría*), que significa el conjunto de las casas de la hacienda pulquera.

CAMIÓN. Vaso grande de vidrio para servir el pulque.

CAMPECHANA. Nombre de una bebida alcohólica oriunda del Edo. de Campeche.

CANTARITO. Diminutivo de cántaro, recipiente de barro cocido, usado para transportar el aguamiel o el pulque.

CANTÓN. En el lenguaje popular, sinónimo de casa, hogar. Se dice “Ya voy a mi cantón”.

CAÑA. Nombre que se da al aguardiente de piloncillo o de caña de azúcar.

CAPAR EL MAGUEY. (Véase castrar el maguey.)
 CAPAZÓN DEL MAGUEY. (Véase castración del maguey.)
 CARDÓN. Planta cactácea que se emplea para dar la viscosidad necesaria al pulque cuando éste es adulterado.
 CASILLA. Nombre dado a los expendios improvisados de pulque, algunos de los cuales ocupaban un sitio definitivo.
 CASTAÑA. Recipiente grande de madera para transportar el pulque.
 CASTOR. Nombre de la falda que usaban las mujeres del pueblo en el siglo pasado. Generalmente era de tela roja con dibujos estampados o bordados con lentejuela.
 CASTRACIÓN DEL MAGUEY. Acto de quitarle el corazón al maguey, en su oportunidad, para comenzar a explotarlo.
 CASTRAR EL MAGUEY. Practicar la castración de la planta, aprovechando, generalmente, una determinada fase de la luna.
 CATL. Sufijo de origen nahoa, que generalmente indica el origen o vecindad del individuo. Tepoztécatl, nativo de Tepoztlán; Pantécatl, nativo de Pantitlán, etc.
 CENTLI. Voz nahoa que significa maíz. Centéotl o Teocintle, dios del maíz.
 CENZTONTOTOCHTIN. Nombre dado a los cuatrocientos conejos; legendariamente, hermanos de la diosa Mayahuel, deidad del maguey.
 CENZTONTOTOCHTIN INTEOPAN. El templo de tales deidades del pulque.
 CIPACTONAL. Deidad que junto con Oxomoco, elabora el calendario para fiestas de las veintenas, llamado Tonalpohualli.
 CISCAR. Sinónimo de chivear, el acto de inhibir a alguien con burlas o bromas.
 COCUIZA. Según Humboldt, es el jugo del maguey producido mucho antes de la florecencia de la planta.
 COLHUACALTZINCATL. Personaje nativo de Colhuacán.
 COLONCHE. Bebida fermentada que se obtiene de la tuna, la cual también es susceptible de destilarse para producir aguardiente. Es bebida típica de San Luis Potosí.
 COMBATE. Se dice de la fiesta que se hace con motivo de la partición de la cosecha entre el propietario de la tierra y el mediero, el que siembra a medias. Sahagún describe la fiesta de Etzalcualiztli, relativa a las labores agrícolas.
 COMITECO. Aguardiente de caña de azúcar que se produce en Comitán, Edo. de Chiapas, lugar de donde toma su nombre.
 CONEJO. Animal relacionado íntimamente con el pulque. La fiesta del día de Ome Tochtli (Dos Conejo) tenía lugar durante la veintena Tepeihuitl. La leyenda dice que el conejo descubre el pulque y se emborracha. (Véase Aconejarse.)
 CONQUIÁN. Juego de naipes.
 COPALOCTLI. Nombre de un pulque curado que toma sabor de copalli (in-

cienso).
 COPATLI. Hierba citada por Motolinía que se empleaba para activar la fermentación del aguamiel y hacer el pulque.
 CORAS. Personas del grupo étnico de ese nombre que habitan en el Edo. de Nayarit.
 CORTAR PUNTAS. Acto de iniciar la elaboración del pulque, el cual revestía gran solemnidad en el tinacal.
 COZTIMETL. Variedad de maguey, según el doctor Francisco Hernández.
 CRUDA. Malestar general que se tiene después de una borrachera. Generalmente la principal indisposición se manifiesta por exceso de acidez gástrica.
 CRUZEZ. Expresión popular relativa a la cruda.
 CRUDO. Se dice "Estar crudo", relativo a sufrir la cruda.
 CRUZ. Sinónimo de cruda.
 CU. Nombre indígena de un pequeño templo.
 CUACO. Nombre popular que se da al caballo.
 CUARAPO. Bebida fermentada llamada también "Guarapo".
 CUATE. Mellizo y amigo. "Fulano es mi gran cuate".
 CUATEZON. Aumentativo de la amistad del cuate. El actor mexicano don Leopoldo Beristáin (el Cuatezón Beristáin) popularizó el término.
 CUBO. Recipiente de madera para el pulque, con capacidad para 25 litros.
 CUEITL. Falda de tela que se enreda a la cintura. Se le llama también "Chincuate".
 CUETE. Sinónimo de borracho.
 CUEXTECAS. Nombre despectivo dado a un grupo humano prehispánico por haberse emborrachado su jefe, Cuextécatl. Posiblemente de esta voz proviene la palabra cuete en el sentido de borracho.
 CUEXTÉCATL. El jefe de los cuextecas.
 CUÑETE. Recipiente para el pulque, empleado en los expendios.
 CURADO, PULQUE. Pulque con sabor de alguna fruta endulzado con azúcar.
 CURAR EL PULQUE. Endulzarlo y darle sabor de alguna fruta.
 CURAR LOS TOROS. Arreglar y aderezar la piel de res montada en un objeto de madera, para que ya restirada y preparada, sirva de tina para elaborar el pulque.
 CUATLAPANQUI. Personaje legendario considerado como uno de los que perfeccionaron el pulque.
 CHAC. Nombre del dios maya del agua.
 CHACMOL. Deidad del pulque, según García Payón.
 CHACUALEAR. Voz onomatopéyica imitativa del ruido del agua en un recipiente. También significa dejar de beber y se dice "toma sin chacualear", es decir, hasta el fondo del vaso.
 CHALUPA. Nombre de una variedad de tortilla enchilada. Nombre de un recipiente de madera, como pequeña batea, que sirve para quitar la espuma

en las tinas de pulque.

CHAMARRA. Prenda de ropa que usa la gente del campo. Viene de la voz castellana zamarro. "Los cabreros tendieron sus zamarros" (Cervantes).

CHANGARRO. Tendajón pequeño dicho en forma despectiva. Viene de la voz castellana zangarro.

CHARANDA. Aguardiente de caña de azúcar que se hace en Michoacán.

CHARAPE. Bebida fermentada hecha con tepache y pulque. Se estila en Michoacán.

CHARAPERA. Adjetivo que se aplica a las canciones purépechas, inspiradas bajo la acción del charape. En la región lacustre de Michoacán abundan las canciones charaperas.

CHÉVERE. Sinónimo de bueno. "Este pulque está chévere".

CHÍA. Semilla mucilagínosa que se emplea como medicamento y también para el agua dulce de limón, en donde, al contacto con el agua, se extiende y deja la goma que contiene.

CHICHA. Bebida fermentada a base de jugo de frutas.

CHICHINAHUAIA. Nombre antiguo del Pozonaltépetl (Cerro espumoso), según Mateos.

CHICHIPACTLI. Hierba medicinal citada por Sahagún.

CHICHICUAUITL. Nombre de un maguey de Chalco citado por Sahagún. Según su etimología, podría traducirse como árbol de las chichis, árbol que amamanta. El maguey tiene como deidad a la diosa Mayahuel, que, con pulque, amamanta a la humanidad.

CHILINCUAL. (Véase Chinicuil.)

CHILOCUILES. (Hypota agavis.) (Véase Chinicuil.)

CHILPAYATE. Sinónimo de niño.

CHIMALPANECATL. Nativo de Chimalpa, según Mateos.

CHIMALLI. Sinónimo de escudo.

CHINA. Nombre dado, en el siglo pasado, a las mujeres que acudían a bailar en la pulquería, donde lucían, según Guillermo Prieto, su castor, sus zapatos de raso, etc.

CHINCUETE. Nombre de un tipo de falda. (Véase Cucitl.)

CHINGUERE. Sinónimo de aguardiente.

CHINGUIRITO. Aguardiente al que se le mezclaba aguamiel para suavizarlo.

CHINICUIL. Gusanos rojos que nacen y se crían en el tronco del maguey. También se les llama chilincuales o chilocuiles. En Oaxaca, por ejemplo, se emplean para ponerlos como adorno en la botella del mezcal; tostados se muelen juntos con sal para hacer la sal de gusano. En varios lugares se tuestan o frien y se comen.

CHIQUEHUITTE. Cesto de carrizo o de varas. Respecto a éste a alguien que asegura que ya no bebe, se le replica: "en chiquehuite, ¿pero en jarro qué tal?"

CHIQUETEAR EL TRAGO. Tomar alguna bebida alcohólica muy despacio. Se dice: "No te hagas guaje; no la chiquitees".

CHIRRIÓN. Sinónimo de látigo.

CHITO. Nombre del chicharrón de carne de chivo, muy típico de Puebla.

CHIVATO. Nombre de un vaso grande para servir el pulque.

CHIVEAR. (Véase Ciscar.)

CHIVO. Vaso para el pulque parecido al chivato, pero más pequeño.

CHORRERA. Nombre de una bebida alcohólica, según A. Jiménez.

CHUPAR. Tomar bebidas alcohólicas.

CHUPE. Sinónimo de chupar, se dice "A Fulano le gusta el chupe".

DAMIANA. Nombre de una bebida alcohólica de Sinaloa.

DAMAJUANA. Garrafón de vidrio forrado de mimbre, para transportar aguardiente.

DE A BOLA. Expresión popular que significa mucha cantidad.

DE A QUINTO. El valor de cinco centavos de un objeto.

DEALTIRO. Expresión popular que significa algo definitivo.

EHECACOZCATL. Nombre del pectoral, adorno distintivo del dios Quetzalcóatl.

EHECATL-QUETZALCÓATL. Nombre del Dios del Viento.

EMBOLAR. Emborrachar. (Chiapas y Oaxaca.)

EMBOLARSE. Emborracharse. (Chiapas y Oaxaca.)

EMPULCADO. Borracho con pulque.

ENCONJARSE. Emborracharse.

ENCHILADA. Tortilla de maíz, frita o no, untada de salsa.

ENCURTIDOS. (Véase Mistelas.)

EN MENOS QUE CANTA UN GALLO. Expresión popular que indica hacer algo muy de prisa.

ENOLOGIA. Ciencia que se ocupa de la elaboración del vino.

EPCOLOLLI. Material para hacer adornos personales, joyas.

ESPÍRITUS. Nombre popular dado al alcoholato de toronjil.

ESTROPAJO. Objeto para asear, para enjabonarse, hecho de raspadura de penca de maguey o de lechuguilla.

FIXI. Voz otomí para designar el gas intestinal.

FLAMEAR PETRÓLEO BLANCO. Tomar pulque.

FLAUTA. Nombre popular dado al taco largo, frito, hecho con barbacoa.

FOTIÉ. Voz otomí que significa la medida de capacidad llamada puño, en castellano; equivale a medio litro.

FRAZADA. Sinónimo de cobija o sarape.

FUERTE, PULQUE. Pulque con mayor graduación alcohólica.

FUIGUI. Voz otomí que significa la espuma del pulque. También se usa como sinónimo de pulque.

GALLO. Sinónimo de valiente; sobre todo cuando alguien está borracho, se

dice que se siente muy gallo, muy valiente.

GIS. Sinónimo de pulque y también de borracho.

GORREAR. Beber en la pulquería sin pagar. De esa voz provienen: "Gorrié", pretérito de gorrear, y "gorrón", adjetivo que se aplica al que no paga y está siempre en espera de que se le invite a beber.

GUALUMBO. La florecencia amarilla del maguey que se guisa y tiene buen sabor.

GUAJE. Fruto vegetal que se arregla como recipiente para transportar el pulque. (Véase "Hacerse guaje".)

GUAJITO. Diminutivo de guaje.

GUAJOLOTE. Nombre que se da a un alimento consistente en un pan (bolillo o telera) abierto a la mitad, donde se le pone un tamal o una enchilada. Es un platillo típico de la pulquería.

GUARAPETA. Borrachera.

GUCHACHI'REZA. Voz zapoteca del Istmo de Tehuantepec que significa "Iguana rajada". Es el nombre de una revista cultural que edita la Casa de la Cultura del Istmo, en Juchitán, Oax.

HACER EL ALACRÁN. Tirar residuos del pulque, con cierta fuerza y destreza, para que al caer sobre el suelo, se imite la figura de un alacrán.

HACER LA MAÑANA. Tomar bebidas alcohólicas en ayunas.

HACERSE GUAJE. Hacerse tonto. También se dice: "Fulano se hace como que la Virgen le habla". Hacer caso omiso de lo que sucede alrededor.

HENEQUÉN. (Agave rígida o sisalana.) Nombre del maguey que se cultiva particularmente en Yucatán, para extraer fibras textiles muy finas.

HIGO CHUMBO O HIGO DE LAS INDIAS. Nombre que los hispanos dieron a las tunas mexicanas.

HOITZITZIMETL. Nombre de una variedad de maguey, según el doctor Francisco Hernández.

HOJITAS. Nombre popular dado al cocimiento de hojas de naranjo que se toma en la madrugada, en ayunas, generalmente con algo de alcohol. Se dice tomar hojitas o tomar hojas con piquete.

HUACAL. Objeto hecho de trozos de madera, cuyas paredes tienen huecos, propio para cargar fruta.

HUCÍMETL. Nombre de una variedad de maguey, según el doctor Francisco Hernández.

HUEVOS DE MAGUEY. Los trozos que se cortan al corazón del maguey, cuando se castra, para ser explotado. Guisados son de muy buen sabor.

HUICHOL. Grupo humano indígena de varios pueblos de Jalisco.

HUIPIL. Prenda de vestir femenina, empleada para cubrir el tronco. La hay de varios tamaños, algunos, como los huipiles chinantecos de Oaxaca, son muy largos, casi hasta el suelo. Las mestizas de Yucatán le llaman "Hipil".

HUIQUINO. Nombre de un aguardiente del Estado de Hidalgo, según la

escritora Natalia Gámiz.

HUITZILOPOCHTLI. Deidad mexihca de la guerra.

ICPALLI. Voz mexihca. Sinónimo de banco, asiento. De ella proviene "equipal", nombre de un sillón de Guadalajara.

ISABEL DORMIDA. Nombre dado a un pulque curado con tuna roja, al que también se le llama Sangre de Conejo.

IXHUIPILLI. Huipil de algodón.

IXQUITÉCATL. Dios del pulque.

IXTLE o IXTLI. Fibra de la penca o del corazón del maguey que se usa para hacer los ayates.

IXTLILTON. Dios del pulque, según García Payón.

IZTACANUTL. Una variedad de maguey según el doctor Francisco Hernández.

ÍZTETL. Uñas, según el escritor Fernando Benítez.

IZTLI. Pedernal, según el doctor Francisco Hernández.

JACAL. Del náhuatl: *Xacalli*. Choza indígena, pequeña.

JACALÓN. Cuarto grande donde se establecía una pulquería, según lo describen Guillermo Prieto y Antonio García Cubas.

JÁQUIMA. Objeto de ixtle torcido para hacer la cabezada de los animales de carga, de tiro o de montura.

JARRA. Nombre de un recipiente determinado para servir el pulque.

JARRO DE COMPADRES. Recipiente compuesto de tres jarros comunicados en su interior, de suerte que en vez de tomar un jarro, se consumen tres, de la bebida servida.

JÍCARA. Del náhuatl *Xicalli*. Recipiente para servir el pulque, hecho con la mitad de un fruto vegetal.

JICARERO. El individuo que sirve el pulque en los expendios, valiéndose para ello de una jícara.

JOBO. Fruta y bebida de la misma que se acostumbra en Chiapas.

JOLCATZIN. Aguardiente de Campeche, según el escritor A. Jiménez.

JUA. Voz otomí que significa dios.

JUADÁ. Voz otomí que significa el cuartillo, medida de capacidad para medir semillas, equivalente a dos litros. *Madén juadá* quiere decir medio cuartillo, o sea un litro.

JUASEÍ. En otomí, el pulque de dios. *Jua*, dios; *Seí*, pulque.

JUDAS. Muñeco de cartón y cohetes que era quemado el Sábado de Gloria.

JUILÓN. Voz corrupta que se aplica al que huye. Cuando alguien ya no quiere tomar se le dice: No seas juilón.

LA DEL ESTRIBO. Se le llama así a la última copa o tanda de bebida.

LADINO. Pretencioso. También se le dice al que ya no acepta beber más, porque le parece la bebida de poca calidad.

LAPU. Bebida que se estila en el Valle de Tehuacán, compuesta de tepache y pulque.

LECHUGUILLA. Agave del Valle del Mezquital, Hgo., del que se emplean las fibras textiles para hacer lazos.

LÉPERO. Nombre que se da a personas de baja condición social.

MACANA. Arma mexicana prehispánica, de madera con puntas de obsidiana para herir.

MACEHUAL. Persona de baja condición social y económica.

MACETA. Nombre de un recipiente de vidrio para servir el pulque.

MACOZTÍCMETL. Una variedad de maguey, según el doctor Francisco Hernández.

MADRE DEL PULQUE. Asiento del pulque que sirve para iniciar la elaboración. Se usa también como levadura para hacer pan.

MAGUEYERA. Lugar donde se cultivan los magueyes. Lo relativo al maguey. Hacienda magueyera. Cultivo magueyero.

MALACATE. Del náhuatl *malācatl*, dar vueltas. Objeto de barro, de unos cinco centímetros de diámetro, semiesférico, con un agujero en el centro para pasar por ahí el huso para torcer el ixtle, que se emplea para hacer los ayates.

MALILLA DE CAMPO. Juego antiguo de naipes, hoy casi desconocido.

MANÍS. Proviene de "mano", en el sentido de amigo. Probablemente "mano" procede, como apócope, de hermano.

MANSO. Variedad de maguey que se cultiva especialmente en Apan, Hgo.

MAXO. Voz otomí aplicable al maguey manso.

MÁXTLATL o MAXTLE. Prenda masculina de vestir, llamada también "tarparrabos".

MAYAHUEL. La principal deidad femenina del maguey.

MECAPAL. Objeto tejido con ixtle, que puesto sobre la frente, sirve para cargar bultos.

MECATE. Lazo hecho con fibra de maguey o de lechuguilla.

MECONETZIN. Nombre del último soberano de Tollan. De *Metl*, maguey; *Conetl*, muchacho; *Tzin*, sufijo reverencial. A este personaje, hijo de Tepalcaltzin y de Xóchitl, también se le llamó Ce Acatl Topiltzin-Quetzalcóatl: Uno Caña Nuestro Señor Hijo Quetzalcóatl.

MECUATE. Hijuelos de maguey que nacen y crecen alrededor de la planta.

MEDIDA. Determinada cantidad de pulque.

MEDIERO. Persona que cultiva tierras ajenas y reparte la cosecha con el propietario de la tierra, al 50 por ciento.

MEDIO XIGA. Voces usadas entre los zapotecos del Istmo de Tehuantepec, en las ceremonias familiares del matrimonio.

MELCOCHA. Miel espesa de piloncillo.

MELLOYOTL. Según Fernando Benítez, el corazón del maguey.

MEOCUILES. (Aegiale hesperiaris.) Los gusanos blancos del maguey.

METERLE A LA PENCA O METERLE AL PULQUE. Tomar bastante pulque.

METL. Maguey en náhuatl.

METLCOZTLI. Variedad de maguey, según el doctor Francisco Hernández.

MEXIHCA. Nombre de la tribu de Mexihitli, la última de las tribus nahuatlacas que se establecen en el Valle de México.

MEXIHITLI. Sacerdote que guía a su pueblo, la tribu Mexihca, en su viaje en busca de la tierra prometida.

MEXIOTE o MIXIOTE. La tela de la penca del maguey que se emplea ahora para hacer un platillo llamado "mexiote".

MEXCÁMETL. Variedad de maguey, según el doctor Francisco Hernández.

MEXÓCHITL. La flor de maguey (Clavijero). Tenía uso medicinal.

MEXOXÓCHITL. Variedad de maguey según el doctor Francisco Hernández, quien agrega que es el maguey meco rayado.

MEYOLOTE. El corazón del maguey.

MEZCAL. Apócope de mezcalli, bebida alcohólica hecha con el jugo de un agave.

Mezcal de Borrego (Edo. de Guerrero); mezcal con carne macerada de carnero.

Mezcal de Olla (Edo. de Oaxaca). Nombre dado a la bebida en esa entidad.

MEZONTETE. El tronco del maguey.

MIXIOTE. (Véase Mexiote.)

MICTLAN. El lugar de los muertos. De aquí procede la voz Mitla, pueblo del Valle de Oaxaca.

MICTLANTECUHTLI. El Señor del lugar de los muertos.

MISTELA. Bebida dulce de jugo de frutas que se acostumbra en Tuxtla Gutiérrez, Chis. También se le llama Mistela de hambre.

MITOTE. Escándalo. Sahagún menciona los antiguos mitotes en el sentido de danzas religiosas.

MITOTERO. Escandaloso.

MOLE. Del náhuatl *Molli*, salsa de chile. De aquí viene guacamole. (De *Abuācatl*, aguacate y *Molli*, salsa.)

MOLITO. Diminutivo familiar de mole. Molito de panza, etc.

MONA. Borrachera.

MONO. Dios mexihca de la alegría y la borrachera, con el nombre de Ozomatli. También significa, ahora, borracho.

MOSCO. Crema dulce con jugo de frutas, especial de Toluca.

MOTORISTA. Nombre dado a la persona que maneja los tranvías eléctricos.

MUÑECA, MUÑECO, MUÑEQUITA. Trozo de tela que envuelve excremento para producir la fermentación rápida del aguamiel.

NACO. Apócope de Nauatlaco y más correctamente de Nahuatlahto, que es la persona que habla el Náhuatl (De *nāhuatl* y *tlahtolli*, hablar). Hoy, la palabra "naco" se usa en forma despectiva y en ocasiones como insulto: "Eres un naco." Ojalá que en México todos fuéramos "nacos", es decir, que habláramos bien el idioma de nuestros mayores, el náhuatl.

NANCHE. Fruta y nombre de un vino dulce que se hace en Tabasco.
 NÉCUATL. Agumiel.
 NECUHTLI. Pulque.
 NEGRO. Sinónimo de borracho.
 NETETEQUIZTLI. El autosacrificio hecho con púas de maguey. Ahora se observa este autosacrificio hecho con pencas espinosas de nopal, colgadas del cuello sobre el pecho y la espalda desnudos, por ejemplo en el santuario de Chalma. El penitente marcha de rodillas con los brazos en cruz, de suerte que en cada impulso que da para avanzar, las pencas se mueven y punzan el pecho y la espalda, sangrándolos.
 NEUTLE. Apócope de necuhtli.
 NÉXMETL. Variedad de maguey, según el doctor Francisco Hernández.
 NGU. Voz otomí que significa la casa.
 NIXTAMAL. Masa molida de maíz. Procede de nixtamalli.
 NOCHTLI. Significa tuna. Xoconochtlí, la tuna agria.
 NOPAL. Cactácea siempre verde que produce las tunas. Orgullosamente luce en nuestro Escudo Nacional.
 NONFI. En otomí, el tronco seco del maguey.
 OCPATLI. (*Pactli*, medicina) Hierba para aderezar el pulque. Según Clavijero, tenía uso medicinal y la traduce como "remedio del vino o pulque".
 OCTLI. Vino, pulque.
 OCTOTECOMATL. Vasija que contiene el pulque.
 OCHO MEXICANO. Antiguo juego de naipes.
 OLMECA. Grupo humano que habitó los límites de Veracruz y Tabasco. Cultura considerada como madre de otras culturas.
 OMETOCHTECOMATL. La vasija del pulque para el dios Ometochtli.
 OMETOCHTLI. Dos Conejo. Deidad de la borrachera y nombre calendárico de un día, que se festejaba en la Veintena Tepeilhuitl.
 ÓRGANO. Cactácea llamada así por su parecido a los tubos de un órgano. Así llamó Linati a los nopales.
 OTOMÍ. Grupo humano que actualmente predomina en el Valle del Mezquital, Hgo.
 OXOMOCO. Personajes que, junto con Cipactonal (véase), organiza el calendario ritual para las fiestas, el Tonalpohualli.
 OZOMATLI. Con figura de mono, es el dios de la alegría y la borrachera.
 PA. Voz popular, apócope de la preposición "para".
 PANOCHA. Piloncillo.
 PÁPALO QUELITE. Hierba comestible con figura de mariposa (papalotl).
 PAPANTÉCATL. Nativo de Pantilán, según Mateos Higuera.
 PAPANTZIN. Según la leyenda tolteca, es el padre de Xóchitl, la que lleva pulque al soberano de Tollan.
 PAPAZTECA. Hermano de Mayahuel que perfeccionó el pulque.

PASITA. Vino dulce de Puebla, hecho con pasas y ciruelas secas.
 PATÉCATL. Hermano de Mayahuel que perfeccionó el pulque. Según Mateos Higuera, es Patécatl, y según Palacios, es Pantécatl.
 PEA. Voz castellana arcaica que significa borrachera, embriaguez profunda.
 PECHUGA ALMENDRADO. Tequila donde se maceran pechugas de pollo.
 PEDERNAL. Borrachera.
 PEDESTAL. Borrachera.
 PEDO. Borracho. Corrupción del arcaísmo castellano "peo".
 PEGARLE UN CUARTAZO AL MACHO. Seguir tomando pulque.
 PELA. Plebe.
 PELUZA. Plebe.
 PENCA. Hoja de maguey. También "pulque"; se dice "La baba en penca".
 PENCA LARGA. Una variedad de maguey.
 PEO. Borracho. Arcaísmo castellano.
 PERSA. Borracho.
 PETATE. Estera de palma tejida. Al enterrar a sus muertos, los antiguos mexicanos los envolvían en un petate. De aquí viene el verbo "petatearse" por "morirse". De alguien muy pobre se dice que no tiene ni un petate en que caerse muerto.
 PETRÓLEO. Borracho.
 PILTZINTECXÓCHTIL. Hierba medicinal que, según el doctor Francisco Hernández, cocida en pulque tenía propiedades medicinales para sanar de la fiebre.
 PINOLLI. Pinole. Maíz tostado y molido aderezado con azúcar y algún sabor. Es golosina de buen gusto, con la cual también puede hacerse atole.
 PIOCHA. Algo bueno. Por ejemplo, se dice "Este pulque es purita piocha", por decir que está muy bueno.
 PIQUERA. Expendio de bebidas embriagantes, de ínfima categoría.
 PIRÚ. Arbol de hoja perenne, frondoso, que da frutillos rojos y que, junto con el nopal y el maguey, dan un toque característico al paisaje mexicano de la altiplanicie.
 PITA. Nombre dado por los españoles al maguey, en razón de sus fibras textiles que también se llaman pita.
 PITAHAYA. Los campesinos dicen "pitajaya". Fruto de una cactácea, de buen sabor agri dulce. Las hay rojas y verdes.
 PÍTIMA. Sinónimo de borrachera. Según Guillermo Prieto, así se le llamaba a un juego de pulquería en el siglo pasado.
 POLIUHQUI. En idioma náhuatl, pulque descompuesto. Algunos autores creen que de esta palabra proviene la voz "pulque".
 PONCHE. Bebida que generalmente se sirve caliente, sobre todo en las fiestas navideñas. Se hace cociendo juntas diversas frutas, se endulza y se le agrega, al servirlo, un poco de aguardiente.

Ponche "encarnao". Bebida típica de San Luis Potosí, roja por el color de la tuna cardona.

Ponche de granada. Bebida típica de Jalisco hecha con tequila y jugo o jara-be de granada.

PORRAZO. Juego de naipes.

POSOL. Bebida hecha con maíz molido y agua, que se toma con sal o endul-zado con azúcar o piloncillo. Se acostumbra en el Istmo de Tehuantepec y en varios pueblos de Chiapas.

PROFESORA. Nombre de un vino de Jalapa, Ver., según la escritora Natalia Gámiz.

PULCATA. Nombre burlesco o despectivo que se da a la pulquería.

PULCÓN. Nombre burlesco dado al pulque.

PULCRE. Nombre dado por Sahagún al pulque.

PULMÓN. Nombre burlesco dado al pulque.

PULQUE. Bebida fermentada, producto del maguey, de donde se extrae el aguamiel para elaborar el pulque.

PULQUERÍA. Expendio de pulque.

PULQUERO. Persona que elabora, transporta o vende el pulque. A una per-sona que tiene el abdomen voluminoso, se le dice que tiene panza de pul-quero.

PUNTADA. PUNTOS. Acción extravagante o temeraria de alguien. Se dice: "¡Qué puntadas te alcanzas!" En una de las canciones, el protagonista dice: "Los puntos que me alcancé."

PURÉPECHA. Grupo humano que habita la serranía y la región lacustre de Michoacán. También se les llama "tarascos" por una de sus deidades, el dios Tarás.

QUEBRAR EL MAGUEY. Castrarlo, caparlo, cortarle el corazón para evitar que crezca el quiote y dé la semilla, y así se pueda explotar "raspándolo".

QUECHQUÉMÉTIL o QUECHQUÉMILT. Prenda femenina de vestir, hecha de algodón o de lana, con adornos o sin ellos. Cubre el pecho y parte de la espalda y es de figura romboidal. Algunas mujeres se cubren con él la cabeza.

QUEPATLI. Según el doctor Francisco Hernández, es una hierba para adere-zar el pulque y darle mejor sabor.

QUERENDA ANGÁPETI. Voz purépecha o tarasca que significa el Lugar del Sur, en donde el dios Tharés Úpeme tenía el pulque y se emborrachaba.

QUETZALCÓATL. (Véase Ehécatl-Quetzalcóatl.)

QUIOTÉ. El bohordo del maguey, en cuya extremidad superior da la flores-cencia amarilla.

RASPADOR. Instrumento pequeño de metal, con mango de madera o de cuerno de chivo, afilado y de forma elíptica, ligeramente cóncavo, que se emplea para raspar la oquedad del maguey, después de haber chupado el

aguamiel con el acocote. Dicha raspa sirve para excitar a la planta y poder recoger por la tarde o al día siguiente más aguamiel. La pulpa raspada sirve de forraje para los cerdos.

RASPAR EL MAGUEY. Ejecutar la operación descrita.

RAYUELA. Juego típico de pulquería que se efectúa tirando monedas al blanco.

REATA. Sinónimo de buen amigo. "Fulano es muy reata."

RECUA. Conjunto de animales de carga.

REFINO. Nombre que se da al alcohol.

REINA. Nombre de un vaso muy bonito, para servir el pulque.

RELUMBRÓN. Nombre de un importante personaje de la novela de Manuel Payno *Los bandidos de Río Frío*, que era muy afecto al juego de naipes, especialmente los albuces.

RENTOY. Juego de naipes, típico de la pulquería.

ROMPOPE. Bebida hecha a base de leche, azúcar, huevo, canela y alcohol.

SAL DE GUSANO. Sal común molida con gusanos de maguey tostados, que se toma como incitante para gustar el mezcal de Oaxaca.

SALSA BORRACHA. Se hace en el molcajete con chile pasilla o rayado y se adereza con pulque.

SANGRE DE CONEJO. Nombre del pulque curado con tuna roja.

SANGRITA DE LA VIUDA. Jugo de jitomate que se toma a sorbos, junto con el tequila.

SEÍ. Voz otomí que significa pulque.

SEINGU. Voz otomí que significa la pulquería.

SOPEŚ. Gorditas de maíz fritas que sirven las enchiladeras a la puerta de la pulquería. Se aderezan con salsa picante.

SOTOL. Aguardiente fuerte de caña o de maíz, que se estila en muchos pueblos del norte. Villa, que era enemigo del aguardiente, cuando estaba en Canutillo dirigiendo las labores agrícolas declaró que al que sorprendiera vendiendo sotol a sus colonos, lo fusilaba.

TACAMBA. Voz purépecha o tarasca que significa maguey.

TALACHA. Nombre de un utensilio de metal con mango de madera, llama-do también azada o azadón, que se emplea para remover la tierra.

Hacer talacha. Efectuar un trabajo manual rudo.

TALLADOR. Persona que talla la penca del maguey para obtener la fibra textil.

TALLAR LA PENCA. Golpear la penca del maguey y luego rasparla con una cuchilla metálica montada en un mango de madera, para obtener las fibras textiles, el itle, para hacer los ayates.

TAMALLI. Tamal. Alimento de masa de maíz envuelto en hojas de maíz o de plátano, al que se le agrega carne y salsa. De tal alimento hay una enorme variedad en todos los pueblos de México.

TANDA. Número de magueyes que se daba a raspar a un tlachiquero.

TAPAYÁXMETL. Variedad de maguey, según el doctor Francisco Hernández.

TARAHUMARA. Grupo humano que habita la Sierra de Chihuahua.

TATEMADO. Quemado. El quiote del maguey se tatema, se asa, para luego chupar su jugo dulce.

TAXCALATE. Bebida fría que se acostumbra en Chiapas, hecha con maíz y cacao tostados y molidos, endulzados con azúcar.

TE AVENTASTE UN OCHO. Exclamación de aprobación a alguien o a algo. Se refiere al juego de la rayuela, cuando alguien gana, porque el dar en el blanco equivale a ocho puntos.

TÉCATL. Sufijo de genitivo que indica origen o procedencia.

TECOLES. Nombre dado a los chinicuiles, los gusanos rojos del maguey.

TEJAMANIL. Hojas chicas de madera muy delgada, que sirven para el techo de una casa.

TEJUINO O TEZGÜINO. Es una bebida de maíz que se endulza y se puede tomar fermentada o sin fermentar. Se acostumbra en Colima y Jalisco. El tezgüino también es de maíz y generalmente se toma fermentado o, en ocasiones, destilado.

TEJO. Pieza metálica pequeña que se empleaba para el juego de la rayuela, según Guillermo Prieto.

TENOCH. Quiere decir nopal. Es el nombre del guía de la tribu Mexihca o Tenochca. De ahí viene Tenochtli, que significa tunal o nopalera; también de ahí procede Tenochtitlan nombre que tuvo la ciudad de México.

TEOCITLI. Pulque divino. Pulque de los dioses.

TEÓMETL. El maguey divino. Del *Teótl*, dios; *Metl*, maguey.

TEOTL. Dios.

TEPACHE. Bebida fermentada de frutas. Tepachería, lugar donde se expende el tepache. Cuando alguien comete un error, se le dice: "Ya regaste el tepache."

TEPANCALTZIN. Nombre del penúltimo soberano de Tollan que prueba el pulque obsequiado por Xóchitl, según la leyenda.

TEPEHUANES. Grupo humano que habita la serranía de Durango.

TEPÉILHUITL. Nombre de la veintena en la que se celebraba el día Ome Tochtli.

TEPEMEZCALLI. Variedad de maguey, según el doctor Francisco Hernández.

TEPENÉNETL. Nombre de la nodriza que acompañó a Xóchitl en su viaje a Tollan. La palabra es grave y significa: *Tepetl*, cerro; *Nēnetl*, muñeco. Hoy se llama así un lugar cercano a Actopan, desde donde se aprecian "Los Frailes", o sean "Los muñecos del cerro".

TEPETATE. Material de tierra de cierta consistencia que se emplea para revestimiento de carreteras. También se les llama así a unos bloques del mismo material, compactos, que sirven para hacer bloques para paredes de la casa.

TEPETATOSO. Se dice de un terreno donde abunda el tepetate.

TEPOZTECAL. Nativo de Tepoztlán.

TEPOZTECATL. TEPOTEZCO. Una de las deidades del pulque, originario de Tepoztlán.

TEQUESQUITE. Sal de sodio que tiene varios usos domésticos e industriales.

TEQUILA. Bebida hecha con un maguey especial (*Agave tequilana*) que se produce en el pueblo de Tequila, Jal., del que toma su nombre.

TEZCATLIPOCA. Una de las principales deidades del panteón mexihca, quizá la más importante, Señor de la Noche, el brujo, el hechicero que emborracha a Quetzalcóatl con pulque.

TEZPOTÉCATL. Nativo de Tepoztlán.

THARES ÚPEME. Dios del pulque entre los tarascos.

TIANGUIS. La plaza o mercado.

TINACAL. Lugar de las haciendas pulqueras donde se elabora la bebida.

TIXFANI. Voz otomí sinónimo de borracho.

TLACÁMETL. Literalmente "hombre-maguey". Y en realidad era el nombre del maguey humanizado o divinizado, y se traduce como "El Señor Maguey", el que todo lo da.

TLACO. La mitad. Hubo monedas de medio centavo que fueron llamadas "tlacos".

TLACOACHE. Tlacuache. Marsupial mexicano conocido también con el nombre castellano de "zarigüeya". Según la leyenda, este animal también gustó y gusta del aguamiel. De aquí proviene la palabra "Tacuche" empleada por el hampa para designar el traje masculino que tiene varias bolsas, como si fuera marsupial.

TLACHIQUE. Pulque dulce, de poca fermentación.

TLACHIQUERO. El que extrae el aguamiel del maguey.

TLACHICOTÓN. Nombre burlesco dado al pulque.

TLACHTLI. Juego de pelota. De aquí proceden: Tlachco, Tasco, Tasquillo, etc.

TLÁLOC. Importante deidad del panteón mexihca, del agua y del pulque.

TLALOQUES. Hijos de Tláloc. Dioses menores del agua y del pulque.

TLALOCTLI. Pulque de la tierra. Según Séler, de tal voz procede el nombre, del dios Tláloc. (*Tlalli*, tierra; *Octli*, vino.)

TLALLI. Tierra.

TLAMAPA. Sinónimo de pulque, probablemente por el nombre de una hacienda pulquera, famosa por su producto.

TLAOLLI. Literalmente "movimiento de la tierra"; es sinónimo de maíz. En efecto para producir el maíz, cultivándolo, hay que remover la tierra.

TLATECAYOHUA. Deidad del pulque, hermano de Mavahuel.

TLALTETECUIN. Según García Payón, es otra deidad del pulque, y es otro nombre del dios pulquero Ixtlilton.

TLATLOYOS. Alimento hecho de masa de maíz, como bollitos, rellenos de

frijol o garbanzo. Generalmente se dice "tlacoyos" o "clacoyos", lo cual es un error, debido a la dificultad de pronunciar el fonema "Tla".

TLAZÁMETL. Una variedad de maguey, según Rivera Cambas.

TLAZOLTÉOTL. En el panteón mexihca, diosa de las parturientas, de la tierra, de la basura.

TLÉLMETL. Según Benítez, es el maguey de fuego.

TLILHUA. Deidad del pulque, perfeccionador de la bebida.

TOCHATLACO. Literalmente, "La mitad del conejo". Es el nombre de una bella hacienda que fue pulquera, situada un poco adelante de Santa María Tecajete, Mpio. de Zempoala, Hgo.

TOCHTLI. Conejo.

TOLTÉCATL. Nativo de Tollan (Tula), según Mateos. Toltécatl también es sinónimo de artista, artífice, gente culta. Los toltecas fueron personas muy cultas.

TOHUEYO. Nombre del personaje que llega a Tula y de quien se enamora la princesa. Según esta bella leyenda, Tohueyo es también el brujo Tezcatlipoca.

TONALPOHUALLI. Nombre del calendario ritual para las festividades.

TOPILTZIN. Literalmente, "Nuestro pequeño hijo" o "Nuestro señor hijo". Este nombre también pertenece a Meconetzin (véase).

TOPADOR. Persona que salía a la garita a recibir el pulque. Se topaba con la bebida.

TORITO. Nombre de una bebida alcohólica de Veracruz y Tabasco.

TORNILLO. Vaso para el pulque.

TORO DE PULQUE. Recipiente hecho de piel de res para elaborar el pulque.

TORZÓN. Cólico intestinal.

TRANCA. Borrachera.

TRANCO. Borracho.

TRIPA. Nombre de un vaso delgado para servir el pulque.

TROMPA. Borrachera.

TROMPETO. Borracho (Jalisco).

TUBA. Jugo de la palmera que se toma sin fermentar o fermentado. Se acostumbra mucho en Colima.

TUNAS. Fruto del nopal.

TUPIRLE AL PULQUE. Tupirle a la penca. Tomar mucho pulque.

TURCA. Borrachera.

TUTE. Juego de naipes.

TUXCA. Nombre de un aguardiente procedente de Tuxcacuesco, Jal.

UADÁ o WADÁ. Voz otomí que significa maguey.

UIRAUANIECHA. Voz tarasca que, según Corona Núñez, en relación con el conejo, como deidad del pulque, significa "Los conejos arrojados del Sur", donde se guardaba el pulque.

UITZNAHUAQUE. Deidades tarascas del pulque.

UITZTLI. Pulque nuevo.

VACILÓN. Neologismo procedente del verbo "vacilar", en el sentido de bromear, divertirse, etc. "Vamos, te invito a un vacilón."

VALE. Valedor. Sinónimo de gran amigo.

VEJIGO. Sinónimo de borracho, en Jalisco.

VIOLA. Nombre de un vaso para el pulque.

XERÓFITA. Nombre dado a las plantas que se habitúan a regiones semidesérticas, como las cactáceas y los agaves.

XIHTLI. Ombligo.

XILÓMETL. Variedad de maguey, según el doctor Francisco Hernández.

XINICUILLI. CHINICUIL. También se llama xinicuilli a la constelación de los gemelos, representada en tejidos, bordados y cerámica, con una línea ondulada como "S".

XITÉ o XIXI. Raspadura de la penca del maguey usada como jabón por las saponinas que contiene.

XIXI. (Véase xité.)

XOCHIPILLI. Importante deidad mexihca. Dios de las flores, el amor, los juegos, la música, el canto, la danza y el pulque.

XÓCHITL. Flor. Nombre de la mujer que, según la leyenda, lleva el pulque al penúltimo soberano de Tula.

XOLÓMETL. Variedad de maguey, según el doctor Francisco Hernández.

XOMA. La penca del maguey.

XOXÓTIC. Maguey verde, según Benítez.

XTABENTÚN. Bebida alcohólica dulce de Yucatán, con ligero sabor a anís.

YACAMEZTLI. Nariguera en forma de media luna, adorno especial para los dioses del pulque.

YAUCATÉCATL. Originario de Yautepec.

YUDÓ. Dios otomí del agua y del pulque, como Tláloc.

ZÁBILA. Agave cuyas pencas se emplean en medicina popular.

ZANDHE. Voz otomí, sinónimo de ixtle (véase).

ZARANDA. Instrumento para colar el aguamiel.

ZOPILOTE. Animal carroñero mexicano que practica el comensalismo, pues su elegante vuelo planeador indica a otros animales el sitio donde pueden hallar alimento.

ZORRA. Borrachera.

ZORRO. Borracho.

ZUMBARSE. Emborracharse.

ZUMBO. Borracho.

Apéndice

Para la conferencia que sustenté el 30 de abril de 1977 en la Sala de Conferencias y Exposiciones del Archivo Fotográfico Casasola en la ciudad de Pachuca, Hgo., el personal que ahí labora proyectó y realizó con gran entusiasmo y elevado espíritu de colaboración la escenografía adecuada, por lo que en estas líneas queda el testimonio de agradecimiento hacia ellos: las señoritas Ma. Luisa Paredes García y Ma. Félix Gómez Gómez; los señores Carlos Segura Sánchez, administrador de la Institución; el licenciado Rafael Noriega Olguín, lo mismo que Higinio Flores Villegas, Víctor Juárez Estrada, Raimundo Arteaga Catalán, Agustín Lemus, Álvaro Miranda y don Adalberto Zamudio Cadena.

El adorno del salón imitaba una pulquería de barriada, y al fondo, un pequeño tinacal. Como hubo necesidad de pedir prestados objetos de uso continuo, el ambiente olía a pulque, de suerte que al entrar, la sensación era perfecta. En los diversos tramos de la escalera había pintorescos nombres de pulquería y en la entrada del salón se colocaron puertas de persiana, de doble acción, para dar mejor la impresión de penetrar a un expendio de pulque.

Papel de china de colores, recortado artísticamente, adornaba el techo a una altura conveniente. El estrado fue ocupado por el licenciado Marco Antonio González Pineda y el ingeniero José Calderón Hernández, representantes del Patronato del Maguey; el licenciado Enrique Ocampo Sigüenza, jefe del Departamento de Acción Cultural del Gobierno del Estado de Hidalgo; el licenciado Arturo Herrera Cabañas, director del Archivo Fotográfico Casasola; el licenciado Héctor Samperio Gutiérrez, vicepresidente del Centro Hidalguense de Investigaciones Históricas, A.C.

Naturalmente el estrado simulaba un mostrador de pulquería, donde lucía un fonógrafo antiguo de gran bocina de latón, una barrica decorada artísticamente y diferentes vasos: catrinas, camiones, cacarizas, jarros, etc., sin faltar la imagen religiosa adornada con veladoras y flores.

El fondo del salón simulaba el tinacal con su toro para el aguamiel y diferentes recipientes: cántaros, apiloles, cubos, cuñetes, castañas, barricas, jícaras, acocotes, embudos, densímetros y demás, a efecto de mostrar en esta exposición los diferentes objetos y enseres empleados en esta tradicional industria.

Aprovechando el hueco de una ventana del salón, se instaló un minigitorio, donde un maniquí vestido de minero pachuqueño, lo ocupaba adecuadamente.

En las paredes se puso una exposición de fotografías del Archivo Casasola, en secuencia lógica, comenzando por las de materia prima: fotografías de magueyes; luego las de haciendas pulqueras, del tinacal, de tlachiqueros extrayendo el aguamiel, cántaros, barricas y cueros curtidos para envasar el producto y conducirlo sobre la espalda del tlachiquero, en burros o en camiones; escenas del tinacal para ver el proceso de elaboración y captación del licor; en seguida, escenas de pulquerías, inclusive un pleito callejero, terminando la exposición con una fotografía velada, toda negra.

Alguien preguntó por qué se exhibía tal fotografía, y oportunamente el licenciado Arturo Herrera explicó que cuando se bebe demasiado se dice que el borracho "está bien negro", por lo cual aquella fotografía velada cerraba la exposición.

Una clásica enchiladera del mercado "Primero de Mayo" fue contratada para confeccionar sabrosas enchiladas, garnachas y pambacitos fritos, y a la entrada, sobre un cajón, colocó la hornilla, la charola y todos sus enseres, para que al final de la conferencia el público disfrutara gratuitamente de tales antojitos, los cuales, bien picantes, incitaron al público a saborear el pulque enlatado con sabores de frutas que obsequió el Patronato del Maguey, y el pulque blanco, al natural, obsequiado por don Ignacio Samperio, propietario del rancho "Teacoaco".

La señora Esperanza Serrano, viuda de Herraiz, persona muy interesada por observar, conocer y estudiar las cosas de nuestro país, nos platicaba que cuando llegó de España le llamó la atención ver a los campesinos a las puertas de sus chozas, todos con sendos vasos de líquido blanco que ella creyó que era leche pero, al comentar esto con su esposo, el doctor Francisco Herraiz, quien ya tenía tiempo de radicar en Pachuca, supo que lo que saboreaban no era leche, sino pulque.

Entusiasmada la señora Herraiz comentó que desde entonces siempre había tenido el deseo de conocer una pulquería y que ahora, por fin, después de tantos años de radicar en Pachuca, había tenido la oportunidad de conocer un expendio de pulque y un tinacal.

Para atender a los invitados a la conferencia, las señoritas Teresa, Isabel y Ma. Elena Samperio León, hijas de don Ignacio Samperio, luciendo bellos trajes campiranos y empuñando sendas jarras, sirvieron a los convidados el blanco licor que mucho gustó a los concurrentes.

En recuerdo de que antiguamente el Sábado de Gloria, los dueños de pulquerías obsequiaban a su clientela las "banderitas" con versos alusivos al establecimiento, para esta ocasión un empleado del Archivo, poeta popular, escribió los siguientes versos:

BANDERITA DE LA PULQUERÍA "EL ARCHIVO DE XÓCHITL"

(Recuerdo de la conferencia del señor Raúl Guerrero Guerrero, "El Pulque. . . Religión, cultura folklore", sustentada en el salón del Archivo Fotográfico Casasola, en Pachuca, Hgo., la noche del sábado 30 de abril de 1977.)

Éntrale, no seas esquivo,
que la "baba" está rebuena,
saldrás con la panza llena
de los pulques de "El Archivo".

El pulquero don Arturo¹
te ofrece la baba pura,
de la que "cura" Segura²
y que no pega tan duro.

Amigos, no se hagan roscas,
mis cuates y valedores,
si son buenos bebedores
de "tlachicotón" sin moscas.

¹ Licenciado Arturo Herrera Cabañas, director del Archivo.

² Carlos Segura, Administrador del Archivo.

Aquí hay curado de lima,
de melón y de manzana;
si a usted le gusta mi prima,
a mí me gusta su hermana. . . ¡Y échale!

El pulque es bebida fina,
es el néctar de los dioses,
que produce grandes goces
al catrín y a la catrina.³

Para buen café, Huatusco;
para mezcales, Oaxaca;
y para pulque, Tlmapa
y la hacienda de Ometusco.

No teman al cementerio,
que este pulque, humor de Baco,
es del rancho de Tecoco
de don Nachito Samperio.⁴

En la pulquería "de pega"⁵
donde se bebe sin paga,
a todas horas se embriaga
el Lic. Rafael Noriega.⁶

En esta gran pulquería
tienes que beber sin miedo,
y podrás ponerte pe. . .rsa
a cualquier hora del día.

No te olvides de tomar
pulques blancos y curados,
que estando bien asentados
son buenos para libar.

³ Catrín y catrina, personas de cierta clase social; además, "catrina" es el nombre de un vaso para pulque.

⁴ Don Ignacio Samperio, propietario del rancho Tecoco, quien obsequió para esta conferencia dos cubos de pulque (50 litros).

⁵ "De pega", porque era simulada.

⁶ Licenciado Rafael Noriega, funcionario del Archivo.

Ya con ésta me despido,
agradeciendo, sincero,
que a escuchar hayan venido
la plática de Guerrero.

Al terminar la conferencia el público la premió con una sincera y fuerte ovación, y luego tuvo la oportunidad de hacer comentarios, preguntas y aclarar dudas de orden económico, biológico, químico, legendario, histórico y folklórico, a las cuales respondieron las personas que ocupaban el estrado.

La participación del público se considera importante porque muestra el interés que despertó el tema, esperándose de esto que nuestro licor nacional siga subsistiendo por muchos años.

En relación con los Alabados, la eminente folklorista y cantante Concha Michel, nativa de Villa de Purificación, Jalisco, me comunicó un precioso Alabado procedente de su pueblo, en donde se canta a quienes han muerto trágicamente, y que dice:

ALABADO (Fragmento)

Gracias te doy, gran Señor,
y admiro tu gran poder,
que con el alma en el cuerpo
me has dejado amanecer.

—Señora ¿no vio pasar
al hijo de mis entrañas?

—Sí, señora; sí lo vi,
tres horas antes del alba.
Una cruz lleva en los hombros,
de madera muy pesada,
y una corona de espinas
que las sienas ya le sangran.

La Virgen al oír eso,
cayó al suelo desmayada;
San Juan, como buen sobrino
¡vino luego a levantarla. . .!

Ya casi para terminar el libro conocí el artículo del señor Arturo Chamorro, "Los alabados del tinacal en el Estado de Tlaxcala", del

cual, por su interés y por relacionarse con el presente trabajo, transcribo algunos párrafos:

En las labores del campo de la región tlaxcalteca se ha transmitido durante generaciones, por tradición oral, un canto de trabajo conocido como "alabado" que también permanece vigente en los tinacales, para efectos del "rito del pulque" cuyos antecedentes se remontan a la época prehispánica. Este tipo de canto contribuye al cuidado y preparación de la delicada bebida que ha sido durante siglos el mejor complemento de la alimentación del campesino de la meseta central de México, previniéndolo, además, contra algunas enfermedades como la poliomielitis y el cáncer, según lo refiere Rodolfo García Bravo (1975).

El pulque se obtiene por un proceso de fermentación del aguamiel, líquido dulce que se extrae del tallo del maguey de la especie *Agave atrovirens*, según Eizi Matuda (1960). Dicho proceso de fermentación se lleva a cabo en un aposento conocido como tinacal, construido generalmente de adobe, en donde se almacena el aguamiel y el pulque en grandes tinas de madera o de cuero de res. En el interior de este local se cantan tradicionalmente los "alabados", cuyo objetivo es "aclamar a Dios", pidiendo su ayuda para lograr una buena producción de pulque. Aunque esta tradición tiende a desaparecer, sin embargo todavía se acostumbra en algunos pueblos del Estado de Tlaxcala.

En cuanto a los antecedentes del "rito del pulque", consideramos de gran importancia el trabajo de González de Lima (1956 Apud Sahagún) sobre los códices mexicanos, estudio que nos proporciona datos muy valiosos acerca del descubrimiento del maguey y el pulque, ligados a un interesante complejo mitológico, así como las "ceremonias de libación", probables antecedentes del ceremonial pulquero.

En relación al origen del maguey y el pulque, González de Lima (1956) interpreta a Mayahuel como un ser humano, divinizado más tarde como la deidad del maguey o diosa de los cuatrocientos senos y madre de los cuatrocientos conejos, considerados a su vez como los dioses del pulque y asociados a la creencia de que el conejo fue arrojado a la faz de la luna, según la mitología náhuatl. Las "ceremonias de libación" eran dedicadas a los cuatrocientos conejos en la

temporada de iniciación de la cosecha ya que esos dioses poseían dobles atributos y gobernaron en las actividades comunes, incluyendo algunas fiestas donde intervenían Macuixóchitl y Xochipilli, dioses de la música y la danza.

Un canto dedicado a Macuixóchitl expresa su conexión con el pulque y Ometochtzin, sacerdote de los cuatrocientos conejos y maestro de los cantores del templo. Dicho canto traducido al castellano por Sahagún (1938:197), en su cuarta estrofa muestra una relación del octli como bebida ritual con el fuego nuevo:

En el templo del dios pulque (Tezcantzoncatl)
vino a la vida el conejo,
lo ha creado Dios,
yo depondré el encendedor,
en la montaña de Mixcóatl,
... en Colhuacan.

Concha Michel (1951:109) —sigue diciendo Chamorro— aborda el tema del alabado también como un canto religioso católico introducido a la Nueva España durante el siglo XVI, que además ha desempeñado un papel muy importante en las diversas actividades de la "vida indígena" tales como "la iniciación de la siembra" solicitando la ayuda para la obtención de frutos, para rendir el culto a los muertos y como acción de gracias durante la cosecha.

En Tlaxcala, el alabado adquirió gran auge en las actividades de la vida diaria, tales como la siembra y la cosecha de cereales en las grandes haciendas del siglo XVI. . . El alabado del campo se transmitió posteriormente a los tinacales de las haciendas pulqueras, conservando el mismo carácter religioso. . . Durante la Revolución Mexicana. . . la costumbre de alabar no se perdió. . . En las haciendas pulqueras se imponían castigos a aquellos peones que faltaban a la hora de alabar. . . (y) el patrón o hacendado. . . les mandaba azotar porque era una obligación hacer acto de presencia a la hora de cantar el alabado.

. . . En los tinacales se ha acostumbrado alabar en el momento de efectuar la renovación de mieles, durante el proceso de fermentación (que) se conoce como corte de puntas o corte de semilla y el objeto de cantar el alabado en dicho corte es aclamar a Dios, para que el pulque no se apeste, se adelgace o se eche a perder.

Roberto García Conde (1945: 346, 347) menciona que la devoción a la Santa Cruz el 3 de mayo en las haciendas pulqueras del distrito de Tulancingo, Estado de Hidalgo, se acompaña también con algunos alabados, al momento de hacer su entrada al interior del tinacal y en la ceremonia de la parada de la cruz.

(En) los tinacales de mayor actividad pulquera en el Estado de Tlaxcala se observaron cinco tipos de alabados: el alabado del corte de semilla; el Ave María; el canto a Cristo Rey; el alabado para medir el pulque y el alabado para raspar el maguey. . . El alabado del corte de semilla se canta cuando se vacía una tina de semilla contra punta (o sea) la renovación de mieles. . . El Ave María se canta en la noche a la hora de cerrar el tinacal y su objetivo es dar gracias y pedir por las actividades del día siguiente. . . El alabado para medir el pulque se efectúa cuando el contenido de una tina con pulque preparado, se vacía en un barril que saldrá a la venta. . .

A continuación el autor Chamorro da algunos ejemplos:

“Alabado sea el misterio altísimo de la Santísima Trinidad. ¡Ave María Purísima!

En el nombre sea de Dios todo poderoso y la siempre Virgen María”.

“Que viva Jesús;	que viva;
Viva Jesús;	que viva;
Viva	
madre Santísima	
de Guadalupe;	que viva;
Que muera	
Lucifer!	que muera.

En las conclusiones de su trabajo el escritor Chamorro dice: Estrechadas relaciones unen al alabado con el ceremonial mesoamericano del pulque, en cuya trayectoria histórica se reconocen elementos del sincretismo debido a la substitución de Mayahuel (diosa del maguey) y los cuatrocientos conejos (dioses del pulque), por elementos de la religión católica tales como la Cruz, la Virgen de

Guadalupe, la Virgen María y la Santísima Trinidad, considerados en ambos casos como los supuestos protectores de la bebida, en contraposición a la imagen del mal, asociada al demonio y, por tanto, al pulque echado a perder, corrompido, agrio y adelgazado. El hecho de que los alabados se mantengan dentro de la organización actual de la ranhería, la hacienda pulquera y el pequeño tinacal en Tlaxcala, se debe a que la religión católica está profundamente arraigada en el campesino y forma además un incentivo de trabajo en el desempeño de actividades como mayordomo, tlachiquero, tinacalero o comerciante, adoptadas por los mismos campesinos para obtener ingresos diarios, auxiliares en la economía familiar, y muy útiles, sobre todo en las temporadas de escasez en la cosecha, problema común de otras regiones pulqueras igualmente importantes como Puebla, Querétaro, Hidalgo y México. . .

En relación con la apertura de las calles de Independencia y Cinco de Mayo, en la ciudad de México, lo que significó la demolición de los conventos de San Francisco y San Felipe Neri, respectivamente, según lo relata García Cubas en *El libro de mis recuerdos*, me parece interesante transcribir aquí los Decretos presidenciales del General Ignacio Comonfort, relativos a la demolición del convento de San Francisco:

El ciudadano Ignacio Comonfort, Presidente sustituto de la República Mexicana, a los habitantes de ella, sabed:

Que en uso de las facultades que me concede el art. 3/o. del Plan de Ayutla, reformado en Acapulco, y con acuerdo unánime de la junta de ministros, he venido en decretar lo siguiente:

Art. 1/o.— Para la mejora y embellecimiento de la capital de la República, en el término de quince días, contados desde la fecha de este Decreto, quedará abierta la calle llamada Callejón de Dolores, hasta salir y comunicar con la calle de San Juan de Letrán, y se denominará Calle de la Independencia.

Art. 2/o.— Se demolerán los edificios (1) y se ocuparán los terrenos necesarios, por causa de utilidad pública, previa indemnización ajustada con los propietarios.

Por tanto, mando se imprima, publique, circule se le dé el debido cumplimiento. Palacio de gobierno nacional de México, a los 16 días del mes de septiembre de 1856. Ignacio Comonfort. —Al ciudadano Miguel Siliceo.

La nota 1, que antecede, es del mismo García Cubas y dice: "1 Estos edificios eran la enfermería, la cocina, varias celdas y parte de la huerta del convento".

Ignacio Comonfort, Presidente substituto de la República Mexicana, a los habitantes de ella, sabed:

Qué en uso de las facultades que me concede el art. 3/o. del Plan de Ayutla, reformado en Acapulco, y en atención a que en la madrugada del 15 del mes actual ha estallado una sedición en el convento de San Francisco de esta ciudad, sorprendiéndose infraganti delito y en los claustros y celdas del mismo convento muchos conspiradores y entre ellos varios religiosos, he venido en decretar, con acuerdo unánime del consejo de ministros, lo siguiente:

Art. 1/o.— Se suprime el convento de franciscanos de la ciudad de México, y se declaran bienes nacionales los que le han pertenecido hasta aquí, exceptuándose la iglesia y las capillas, que con sus vasos sagrados, paramentos sacerdotales, reliquias e imágenes, se pondrán a disposición del Ilustrísimo señor Arzobispo, para que sigan destinados al culto divino.

Art. 2/o.— El Ministro de Fomento dictará las medidas conducentes al aseguramiento y enajenación de los bienes declarados nacionales en este decreto.

Art. 3/o.— El producto de dichos bienes se repartirá desde luego, en el orfanatorio, casa de dementes, hospicios, colegio de educación secundaria para niñas, y escuela de artes y oficios de esta capital.

Por tanto, mando se imprima, publique, circule y se le dé el debido cumplimiento. Palacio del Gobierno nacional de México, a 17 de septiembre de 1856. I. Comonfort.— Al C. Ezequiel Montes.

Juegos de los antiguos mexicanos

En la prehispanidad, los niños y los adultos conocían y practicaban varios juegos como diversión, pero que tenían ciertos simbolismos y significado.

Los niños jugaban a la matatena con piedrezuelas y a las canicas, hechas de barro cocido, de forma esférica, las que al ser proyectadas con los dedos índice y pulgar, eran dirigidas hacia un hoyo hecho en la tierra para que en él cayeran. El cronista Tovar narra que los jugadores, señalando el hoyo, exclamaban: "Nica, nica! (Aquí, aquí), de donde probablemente procede el nombre de "canica".

Los jóvenes y adultos jugaban el Patolli, semejante a lo que hoy conocemos con el nombre de Parché o Parcasé en el cual, para señalar el número de casillas en las que deberían avanzarse, se empleaban los patollis, frijoles de colores, de donde proviene el nombre del juego. Los antiguos mexicanos empleaban una cañuelas pequeñas de carrizo con puntos dibujados, a manera de dados, para saber cuántas casillas deberían avanzar sus frijoles.

Un juego solemne que requería gran habilidad y destreza era el tlachtli, juego de pelota maciza, de hule, que era aventada sin emplear las manos, sino con las caderas protegidas con una rodela de piel para no lastimarse.

Otro juego solemne y majestuoso donde se combinaban la danza y la acrobacia, era el Volador, con la participación de cuatro jóvenes que en el aparato de madera colocado en el extremo superior del palo, a una altura aproximada de treinta a treinta y cinco metros, se ataban una cuerda a la cintura y se desprendían de su sitio para volar, debiendo dar exactamente trece vueltas hasta tocar tierra, de manera que multiplicando los números 4×13 , dan 52 unidades, que representaban el número de años del siglo prehispánico.

Había otro juego de adultos llamado "Tochtecómatl" (del náhuatl: *Tochtli*, conejo; *Tecómatl*, tecomate o recipiente) que el doctor Miguel León Portilla traduce como "El tazón del conejo" y lo describe en su obra "Toltecáyotl. Aspectos de la cultura náhuatl", la cual conocí y leí después de que hubo aparecido la primera edición de este libro relativo al pulque.

León Portilla anota y comenta que en tal juego participaban muchos jóvenes encargados de los templos de los dioses del pulque, y en tal ceremonia representaban a los Cenzontotochtzin, los cuatrocientos conejos hermanos de Mayáhuatl, la deidad del maguey.

Recordemos que a los jóvenes no les estaba permitido beber pulque, pues sólo lo podían hacer los ancianos y tan sólo podían tomar cuatro copas (recipientes bicónicos, de barro cocido, bellamente decorados).

Más en la festividad dedicada a Ometochtli (Dos Conejo), deidad del pulque, sí se permitía beber a los jóvenes y la bebida para tal solemnidad era llamada "Pulque de cinco", es decir, que era permitido libar cinco o más copas.

León Portilla comenta que según la leyenda, la luna tiene relación con el conejo y con el pulque, debido a que tal parece que en el satélite se ve dibujado a ese animal y que las deidades de aquella bebida lucían una nariguera en forma de media luna.

Así pues, en un patio a la luz de la luna, sigue comentando León Portilla, los jóvenes sacerdotes se reunían y bailaban al son de las flautillas, el teponaztli, el huéhuetl, las sonajas y el carapacho de tortuga percutido con un palito o con astas de venado.

Terminado el bailable, a una señal convenida, los sacerdotes se apresuraban para llegar a la gran olla del pulque, en la que también había muchas cañas para chupar, con la circunstancia de que, con excepción de una, todas estaban tapadas, de modo que la persona que diera con la destapada, tenía derecho de beber toda la ración si así lo deseaba y podía hacerlo, hasta embriagarse, lo cual le era permitido porque este juego ritual se efectuaba en honor de la principal deidad del pulque, Ome Tochtli.

El doctor León Portilla da su propia versión castellana de lo escrito por fray Bernardino de Sahagún, en lengua náhuatl (Códice Matritense del Real Palacio, fol. 258, v.), que dice:

El Tochtecómatl, tazón del conejo.

El oficio del sacerdote del dios Dos Conejos consistía en lo siguiente:

. . . reunía a todos los cuatrocientos conejos,
a ninguno olvidaba;
allí los presidía Patécatl,
que era tenido como su jefe.
En seguida colocaban el tazón del conejo
y allí ponían el pulque de cinco,
que llamaban pulque divino.
Luego sacaban la figura de Patécatl,
colocaban tubos de caña allí en el pulque divino.
Aunque eran docientos tres tubos de caña
sólo uno estaba perforado.
Y habiéndolos colocado,
en seguida se hace el baile,
van dando vueltas alrededor del tazón
los cuatrocientos conejos.
Van hacia el pulque divino,
muchos allí se aglomeran,
quieren ver quién descubrirá la caña agujereada;
y al que ha cogido el tubo perforado,
luego todos lo dejan.
Sólo éste se queda bebiendo el pulque sagrado;
cuando ya se han embriagado,
luego todos se van. . .

Bibliografía

- Almazán, Marco A., *El cañón de largo alcance*, Edit. Jorge M. Isaac, México, 1970.
- *Cien años de humedad*.
- Alvarado Guinchard, Manuel, *El códice de Huichapan. Relato otomí del México prehispánico y colonial*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, 1976.
- Anónimo, *El cocinero mejicano* (refundido y considerablemente aumentado en esta segunda edición), T. II, Imp. de Galván a cargo de Mariano Arévalo, Calle de Cadena Núm. 2, México, 1834.
- Baz, Gustavo y E. L. Gallo, *Historia del ferrocarril mexicano*, Edit. Cosmos, México, 1975.
- Benavente, Fray Toribio de (Motolinía), *Historia de los indios de la Nueva España*, Edit. Porrúa, Colec. Sepan cuántos, México, 1969.
- Benítez, Fernando, *Los indios de México*, Edit. Era, México, 1967.
- Biblia, La, *Antiguo y nuevo testamentos*.
- Calderón de la Barca, Marquesa de, *La vida en México*.
- Campos, Rubén M., *El folklore literario de México*, S.E.P., México, 1925.
- Caso, Alfonso, *La religión de los aztecas*.
- Clavijero, Francisco Javier, *Historia antigua de México*, Edic. Nacional, México, 1970.
- Códices: *Borbónico*, *Borgia*, *Vaticano B* y *Vindobonensis*.
- Consejo Nacional para la Enseñanza de la Biología, *Biología*, Compañía Editora Continental, México, 1973.
- Corona Núñez, José, "Los dioses tarascos", en *México prehispánico*, Edit. Ema Hurtado, México, 1946, pp. 526 a 541.
- Cruz Nera, Matías, "El maguey, el malinchismo ha acabado con él", en el semanario *Consenso*, Ciudad Sahagún, Tepeapulco, Hgo., 10. de abril de 1977, p. 6.
- Chamorro, Arturo, "Los alabados del tinacal en el Estado de Tlaxcala", en *Boletín Núm. 4 del Departamento de Investigación de*

- las tradiciones populares, Dirección General de Arte Popular, Sría. de Educ. Púb., México, 1977, pp. 57 a 81.
- Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Edit. Porrúa, México, 1960.
- Gallo, N.L. (véase, Baz, Gustavo).
- García Cubas, Antonio, *El libro de mis recuerdos*, Edit. Patria, S.A., 6a. Edic., México, 1969.
- García Pavón, José, *Los enigmas de El Tajín, la Ciudad Sagrada de Hurakán, Chacmol en la apoteosis del pulque*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Colección Científica Núm. 3, Arqueología, México, 1973.
- Garibay Kintana, Angel María, *Mitología griega*, Edit. Porrúa. Colección Sepan cuántos, México.
- *Poesía indígena*, U.N.A.M., Biblioteca del Estudiante Universitario, México.
- González Obregón, Luis, *Las calles de México. Leyendas y sucesos*. Imp. M. León Sánchez, Suc., México, 1922.
- González Peña, Carlos, *El jardín de las letras*, Curso de Literatura Castellana y Antología.
- González Torres, Yólotl, *El culto a los astros entre los mexica*, SepSetentas 217, México, 1975.
- Granados González, Francisco, *El maguey y el pulque*, copia mecanoscrita, Pachuca, Hgo., 1974.
- Guerrero Guerrero, Raúl, *Alfayucan, un pueblecito otomí*, Casa Hidalguense de la Cultura, Colección Toltécatl 4, Pachuca, Hgo., 1977.
- "El siempre bello y fresco tema de la Navidad", en semanario-Radar, Ciudad Sahagún, Tepeapulco, Hgo., diciembre, 1976.
- *Los otomíes del Valle del Mezquital*, coedición del INAH y el Gobierno del Estado de Hidalgo, Pachuca, 1983.
- "La música tarasca", en *Boletín Latino Americano de Música*, Tomo V, Montevideo, Uruguay, 1941.
- "Restos del culto prehispánico a Tezcatlipoca entre los otomíes del Valle del Mezquital", en *Alfayucan, un pueblecito otomí* (ob. cit.).
- Guerrero, Rosalía R. de, *La mujer otomí*, artículo contenido en el libro *Los Otomíes del Valle del Mezquital*, de Raúl Guerrero.

- Hernández, Francisco, *Historia natural de Nueva España*, U.N.A.M.
- Hernández Mayorga, Álvaro, *El Valle del Mezquital*, Instituto de Capacitación del Magisterio, México, 1964.
- Hilton, James, *Horizontes perdidos*, novela fantástica.
- Horcasitas, Fernando, *De Porfirio Díaz a Zapata. Memoria náhuatl de Milpa Alta*, U.N.A.M. Instituto de Investigaciones Históricas, Serie de Historia Moderna y Contemporánea Núm. 8, 2a. Edic., México, 1974.
- Humboldt, Alejandro de, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, Edit. Porrúa, Colección Sepan cuántos, México, 1966.
- Ibarra de Anda, Fortino, "Lo que debe a México la Navidad: el pavo, la flor de nochebuena, los chocolates, los cacahuates, la parafina", en *El galano arte de leer*, de Manuel Michaus y Jesús Domínguez R., Edit. Trillas, S.A., México, 1967, pp. 75 a 78.
- Ichon, Alain, *La religión de los totonacas de la sierra*, Instituto Nacional Indigenista, S.E.P., México, 1973.
- Islas Escárcega, Leovogilio, "Apan", en *Haciendas de México*, revista *Artes de México*, Núms. 79 y 80, Año XIII, México, 1966, pp. 7 a 12.
- *Diccionario Rural Mexicano*.
- Jiménez, A., *Nueva picaresca mexicana*, 4a. edición, Editores Mexicanos Unidos, S.A., México, 1972.
- Lawrence, D.H., *La serpiente emplumada*.
- León Portilla, Miguel, *Toltecáyotl. Aspectos de cultura náhuatl*, Fondo de Cultura Económica, México, 1981.
- *Épica náhuatl*, U.N.A.M., Biblioteca del Estudiante Universitario, México, 1964.
- Lizardi Ramos, César, *Arqueología del Valle de Tulancingo, Huapalcalco*, copia mecanoscrita.
- Luna Cárdenas, Juan, *Aztequismo en el español de México*, Instituto Federal de Capacitación del Magisterio, México, 1964.
- Macazaga Ramírez de Arellano, Carlos, *Las calaveras vivientes de José Guadalupe Posada*, Edit. Cosmos, México, 1976.
- Martín del Campo, Rafael, *El pulque en el México precortesiano*, Anales del Instituto de Biología, Tomo IX, Núms. 1 y 2, México, marzo-junio de 1938.
- Mateos Higuera, Salvador, "Mayahuel", en *México prehispánico*, ob. cit., pp. 494 a 500.

- Matos Moctezuma, Eduardo, *Muerte a filo de obsidiana, los Nahuas frente a la muerte*, Colección SepSetentas, S.E.P., México, 1975.
- Mendoza, Vicente T., *La canción mexicana*, U.N.A.M. Instituto de Investigaciones Estéticas, Estudios de folklore Núm. 1, México, 1961.
- *El Romance español y el Corrido mexicano. Estudio comparativo*, U.N.A.M., México, 1939.
- Menéndez Pidal, Ramón, *Flor nueva de Romances viejos*, 1933.
- Michel, Concha, *Cantos indígenas de México*, Instituto Nacional Indigenista, México, 1951.
- Moncada García, Francisco, *Los magueyes*, Ediciones Framong, México, 1971.
- Montoya Rivero, Cristina, *Instituto Mexicano Matías Romero de Estudios Diplomáticos*, Sría. de Rel. Exteriores, Tlatelolco, México, 1975.
- Novo, Salvador, *Cocina mexicana*, Edit. Porrúa, México, 1973.
- Ocaranza, Fernando, *Capítulos de historia franciscana*, México, 1933.
- Palacios, Enrique Juan, "Cipactonal y Oxomoco", en *México prehispánico*, ob. cit., pp. 429 a 438.
- Payno, Manuel, *Los bandidos de Río Frío*, novela mexicana costumbrista.
- *Memorias sobre el maguey mexicano*, Imp. de A. Boix, México, 1864.
- Prieto, Guillermo (Fidel), *Memorias de mis tiempos*, Edit. Patria, S.A., 5a. edic., México, 1969.
- *La musa callejera*.
- Reed, John, *México insurgente*, 3a. edic., Barcelona, 1974.
- Rivera Cambas, Manuel, *Hidalgo pintoresco, artístico y monumental*, Pachuca, Gobierno del Estado de Hidalgo y Casa de la Cultura, 1976.
- Romero de Terreros, Manuel, *Antiguas haciendas de México*, Edit. Patria, S.A., México, 1956.
- Romero V., Jesús C., "Música precortesiana", en *Anales del Instituto Nacional de Antropología e Historia*, Tomo II, 1941-1946, México, 1947, pp. 229 a 257. (En este artículo define lo que es folklore y lo que es folklórico.)
- Sáenz, Mateo A., *Curso de Historia de México*, Talleres Linotipográficos El Día, Monterrey, N. L., 1951.

- Sahagún, Fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de Nueva España*, Edit. Porrúa, México, 1956.
- Idem, 1975.
- Sría. de Educ. Pública, *Lecturas clásicas para niños*, Tomo I, México, 1924.
- Toor, Frances, Editora de *Mexican folkways*, Colección de artículos de arte popular y folklore.
- Torquemada, Fray Juan de, *Monarquía indiana*, Edit. Porrúa, México, 1969.
- Torres de Lagunas, Juan, "Descripción de Tehuantepec, 1580", fragmento publicado en la revista bimestral *Gauchachi'reza* (iguana rajada), 2a. época, Núm. 1, pp. 3 a 7, Casa de la Cultura del Istmo, calle de Colón, Juchitán, Oax. (sin fecha).
- Tuggle, H. David, "El significado del sangrado en Mesoamérica: la evidencia de El Tajín", *Boletín del I.N.A.H.*, Núm. 42, diciembre de 1970, pp. 33 a 38.
- Villagra Caletí, Agustín, "Pinturas rupestres Mateo A. Saldaña", revista *Goodrich Euzkadi* Núm. 9, Caminos de México, México, 1954.

IMPRESO Y HECHO EN MÉXICO
PRINTED AND MADE IN MEXICO
IMPRESO EN LOS TALLERES DE
TIPOGRÁFICA BARSA, S.A.
PINO 343, LOCAL 71-72
MÉXICO 4, D.F.

EDICIÓN DE 1 000 EJEMPLARES
Y SOBREPUNTOS PARA REPOSICIÓN
27-VI-86