

EL PULQUE: USOS INDÍGENAS Y ABUSOS CRIOLLOS

José Jesús Hernández Palomo. Escuela de Estudios Hispano-Americanos, CSIC, Sevilla

Los principales objetos de la agricultura no son esos productos a los que el lujo de los europeos ha dado un valor variable y arbitrario, sino los cereales, las raíces nutritivas y el maguey, que es la vida de los indígenas (Humboldt, libro IV, cap. IX)

PLANTACIONES MAGUEYERAS

El maguey, tanto silvestre como cultivado, era una práctica muy extendida entre los grupos indígenas en todo el altiplano al momento de la conquista, y ello se debía a su gran utilidad, que abarcaba desde la alimentación hasta la construcción, pasando también por tener un significativo papel en manifestaciones religiosas.

El continuo crecimiento poblacional de México capital, sobre el que incidió la inmigración, como resultado de diversas causas, ocasionó una fuerte concentración de población indígena. Este fenómeno convirtió a México en el elemento básico del surgimiento, desarrollo y afianzamiento de grandes haciendas dedicadas al cultivo de maguey y producción de pulque, en su entorno se concentraron grandes extensiones de plantaciones magueyeras. Muchas de ellas se dedicaban no sólo a la producción sino directamente también a su venta en pulquerías o casillas, incluso algunos de estos productores eran dueños de pulquerías.

Esta realidad fue paralela a una progresiva sustitución de extensas tierras de cultivos de maíz y frijol por magueyes, y la capital tuvo desde muy temprano un extenso territorio circundante, un gran cinturón de plantaciones magueyeras, que ya Charles Gibson constató para 1590¹, así en Acolman, Chiconautla, Ecatepec, Teotihuacan, Cuautitlan y Otumba. El cultivo de magueyes y producción de pulque se convirtió en un lucrativo negocio, y tanto españoles como autoridades virreinales se introdujeron en él y muy pronto se hicieron con su control.

Los pioneros de este fenómeno fueron las autoridades locales, alcaldes mayores y corregidores, que realizaban pingües beneficios con productos indígenas, obligaban a éstos a venderle el pulque y ellos lo revendían, así lo hacía el corregidor de Cuauhtepic en 1633². Los españoles se incorporaron de forma progresiva a la actividad magueyera y a la producción y comercialización del pulque. Por compras y también por usurpaciones de tierras se inició el acaparamiento de las mismas, que desembocó en la aparición de grandes latifundios magueyeros, producción a la que se unieron las haciendas jesuítas.

Grandes mercaderes y mineros poseían tierras magueyeras, así el Conde de Regla, Pedro Romero de Terreros, que se quedó con las grandes haciendas pulqueras de los jesuitas, Marquesa de Selvanevada o el Conde de Tepa, que precisamente elaboró un extenso Informe contra la creación de la Renta del Aguardiente de Caña, o chinguirito, proyecto que había formulado José de Gálvez en su Visita General al Virreinato de 1765³.

La consolidación de las grandes haciendas magueyeras es del siglo XVIII, cuando el crecimiento de población y de la capital novohispana, y a la vista de los grandes beneficios que podían obtenerse, los grandes hacendados entran en acción e inician la siembra intensiva de magueyes, y también se utiliza el sistema de arriendos de magueyales con ganancias seguras. Estos grandes hacendados no sólo se dedicaban a la producción sino que terminaron por hacerse con el control total de la comercialización del pulque e incluso de su venta.

La hacienda de Santa Lucía, del colegio jesuita de san Pedro y san Pablo⁴, con la expulsión de la Compañía el cómputo que se hizo en 1770 anotaba un beneficio anual neto de 40.000 pesos, de los que 32.000 eran de magueyes y pulque⁵.

Pedro Ramón Romero de Terreros (II Conde de Regla) quedó con las haciendas de Santa Lucía y San Javier, casó con la hija del II Conde de Xala -María Josefa Rodríguez de Pedroso- propietario de haciendas pulqueras, y acapararon así 13 pulquerías y 21 haciendas pulqueras⁶.

Junto a este cuadro productor y comercial, tenemos la intervención o a mejor decir la permanencia de la pequeña propiedad, producción y venta; Taylor constata: "Typically, a peasant family in a central Mexico village had twenty or so plants in its solar (house plot) as a border, plus a plot or two of land with perhaps fifty to one hundred plants. This would provide fifteen to twenty mature-producing magueyes at a time"⁷.

Estos pequeños productores utilizaban el pulque para su venta en tianguis o al simple trueque o menudeo, y por supuesto al propio consumo.

USOS DEL MAGUEY

El maguey no sólo era importante por la obtención del pulque sino también por la gran diversidad de utilidades que proporcionaba. Su importancia en la sociedad y economía indígenas se deriva de esta múltiple utilidad, y así ya el doctor Francisco Hernández dice que ella sola es "suficiente para todo lo necesario de la vida humana, porque son innumerables los fines para que se pueda usar"⁸. El texto de Hernández, en la edición de Nardo Antonio Recchi en su capítulo dedicado al metl, ofrece una completa relación, que bien merece su anotación completa: "La planta metl, que en México denominan maguey, tiene muchas variedades... De ninguna planta se saca cosecha mayor. Ella sola podría fácilmente proporcionar todo lo necesario para la vida, si los humanos tuviéramos moderación. Sus aplicaciones son casi innumerables. Toda ella sirve para madera y para cercar los campos; los tallos para vigas; las hojas para tejas, fuentes, papel e hilos para calzado, telas y otras clases de prendas que

nosotros solemos preparar con lino, cáñamo, algodón y otras materias similares. De las puntas se hacen clavos y púas que los indios acostumbraban a utilizar para perforarse las orejas y así mortificar el cuerpo cuando se dedicaban al culto demoníaco; también se hacen alfileres, agujas, trébulos militares y escardillos para peinar la trama del tejido... El vino se hace del mismo jugo diluido con agua fontana, añadiéndole cortezas de limón y otros componentes que embriagan con más facilidad, vicio muy arraigado entre esta gente, como aburrída de su naturaleza racional y ávida por asemejarse a las bestias y cuadrúpedos... El jugo provoca la menstruación, suaviza el vientre, hace orinar, purifica los riñones y la vejiga, rompe los cálculos y limpia los conductos urinarios... También las hojas tostadas y aplicadas en el lugar afectado curan los espasmos y calman el dolor, aún el de la peste índica, sobre todo bebiendo el jugo caliente; embotan los sentidos y producen somnolencia”⁹.

En el mismo sentido, fray Agustín de Vetancurt expresa que “con ésta sola planta parece que bastará a proveerse de las cosas de la vida, pues hasta de alimento sirve”¹⁰, y para Bartolache es “planta singular y acaso la más útil entre las producciones del Reino vegetable”¹¹, de la que “se hacen y salen tantas cosas, que es como lo que dicen que hacen del hierro”¹².

El padre José de Acosta lo califica de “árbol de las maravillas”¹³.

Vázquez de Espinosa resume y anota una serie de utilidades: de ella “hacen aguamiel, vinagre, miel, como la de cañas muy buena, hacen hilo para hacer mantas con que se visten los naturales, hilo para coser, de las puntas de las hojas agujas, alpargatas, las hojas son medicinales para curar llagas y heridas y otras enfermedades, hacen de ellas sogas como de cáñamo que llaman en aquella tierra mecates, sirven de tejas para sus casas, y el pimpollo o tallo que echan por ser grande y grueso de vigas para las casas de los indios, y otras muchas cosas”¹⁴, lo mismo anota Vetancurt¹⁵ y Francisco de Ajofrín en su *Diario*¹⁶.

Su utilidad más práctica fue que suplía eficazmente la falta de AGUA en numerosos grupos indígenas que vivían en regiones desérticas, secas o de aguas insalubres, así lo testifican numerosos cronistas y documentos, un texto de 1673 argumenta que era tan imposible que los indios dejaran de beber pulque “como a los demás hombres no usar del agua”¹⁷. Para el firmante de la *Relación Geográfica del partido de Santiago Texupa* los naturales usan el pulque en todo momento “como los europeos con el vino, olvidando el agua, sólo... algunos gustan del agua”¹⁸.

Así, en tierras secas el aguamiel era la bebida corriente en lugar de agua, y en general el magüey estaba incorporado a la dieta diaria alimenticia, por lo que siempre constituyó un recurso importante en la economía indígena.

Fray Juan de Alva, prior del convento de san Juan Tlayacapan, diría de aquella tierra que “los naturales tienen magüeyes pero no sacan el pulque para la venta sino para satisfacer en parte su gran necesidad de agua” (los naturales solicitaron que no se estableciese el asiento de pulque)¹⁹. Pero aún abundando agua se había normalmente porque “para vivir con salud perfecta y robustez (y principalmente en México) es necesario apartarse totalmente del agua...” y beber pulque²⁰.

Los indígenas desde época prehispánica extraían AZÚCAR evaporando el aguamiel, se llamaba miel de maguey y fray Diego Durán refiere el uso de esta miel negra de maguey en ceremonias religiosas²¹. No se industrializó, aunque su valor sacarimétrico es semejante al de caña, porque se extraía muy poco y por la misma facilidad de extracción del pulque.

De la penca del maguey se conseguía HILO²² y Vázquez de Espinosa apuntó que “hacen de ellas sogas como de cáñamo, que llaman en aquellas tierras mecates”²³. Servía para fabricar “cordeles y sogas, maromas, cinchas y jáquimas... vestido y calzado... mantas y capas”²⁴.

También se obtenía PAPEL, el llamado papel de metl, que se hacía echando las pencas en agua hasta podrir, “lavaban el hilo de ellas y ablandando lo extendían para componer su papel...”²⁵. Y este papel podía ser grueso pero también fino como el de China, así lo afirmó Humboldt²⁶.

Las mismas ESPINAS del final de las hojas se utilizaban como agujas, alfileres y clavos, y para punzarse en rituales religiosos de carácter expiatorio²⁷.

Las pencas servían de tejas y combustible y su ceniza como lejía²⁸.

Por la clara importancia del maguey en el mundo indígena fue INCORPORADO como elemento ilustrativo en el proceso de cristianización. Es muy significativa su presencia desde mediados del siglo XVI, y así la Virgen de Nuestra Señora de los Remedios aparece cobijada por un enorme maguey, cuyas pencas se alzan en derredor a modo de estrella. La historia de esta imagen de Nuestra Señora de los Remedios la ilustra con claridad Francisco de Ajofrín: “la traje consigo Juan Rodríguez de Villafuerte, que vino con Cortés. En la huída de la “Noche triste” la abandonó escondida en una planta de maguey. Quedó oculta hasta que se le apareció al cacique Juan de Aguilar (1540). La ciudad le hizo un santuario en una loma a tres leguas, siendo una de las patronas de ella. Se trae a la Catedral en momentos de epidemias, sequías, u otra calamidad, y cuando viene la flota de España. El primer domingo de septiembre es su fiesta con asistencia del virrey, cabildo y audiencia”²⁹.

En cuanto al USO MEDICINAL todas las referencias contemporáneas desde principios de la colonia, reconocen virtudes medicinales. Los indígenas consideraban al aguamiel y pulque con propiedades medicinales, hasta el punto de utilizarlas unido a otros muchos remedios, en este sentido Motolinía afirma: “todas las medicinas que 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”³⁰. El zumo de la penca cocida se aplicaba sobre heridas y descalabraduras, y curaban dolencias muy diversas con brebajes usando el pulque como base, dice Sahagún: “El maguey desta tierra especialmente que llaman Tlacámétl, es muy medicinal por razón de la miel que de él sacan, la cual hecha purele se mezcla con muchas medicinas para tomarlas por la boca”³¹.

Hernández en su *Historia natural de Nueva España*, tras decir que “sus aplicaciones son casi innumerables”, reconoció su eficaz utilidad gástrica y diuréticas, porque “suaviza el vientre, hace orinar, purifica, los riñones y la vejiga, rompe los cálculos y limpia los conductos urinarios”³².

Los buenos efectos del pulque fueron generalmente aceptados y reconocidos, en especial en las grandes y numerosas epidemias que asolaron México: “mediante él en el tiempo del sarampión y otras epidemias han sanado con suma facilidad”, “...no ha muchos años que nos curaba, con seguridad y destreza, un garrotillo, un dolor cólico, unas viruelas, una crudeza, y un furioso tabardillo, y ¿con qué?, con ayudas de pulque...”³³.

En períodos de carestías y epidemias aumentó su consumo, y así lo exponía el Superintendente de la Aduana al virrey Revillagigedo³⁴ -México, 31 de octubre de 1786. El mismo Clavijero anota que “no puede negarse que es una bebida muy sana y por muchos títulos apreciable”³⁵.

Incluso sus detractores, en especial a raíz del tumulto de 1692 en la ciudad de México, aceptaban su utilidad medicinal, aunque tan sólo del aguamiel³⁶, y lo estimaban como “gran medicina, pues son los indios muy robustos y sanos...”³⁷.

Ante toda esta gama de usos y utilidades es natural la constancia de que el pulque se utilizó como mercancía de tributo y en el comercio entre pueblos diversos, así consta en Coatepec y Atlitlaquia³⁸, como género tributado a Moctezuma³⁹ o mercancía comercial pues sobraba “para vender, principalmente miel de maguey”⁴⁰.

Hernán Cortés constata la presencia del pulque como producto de comercialización: “Venden miel de abejas y cera y miel de cañas de maíz, que son tan melosas y dulces como las de azúcar, y miel de unas plantas que llaman en otras islas maguey, que es muy mejor que arrope, y de estas plantas hacen azúcar y vino que así mismo venden”⁴¹.

OBTENCIÓN Y ELABORACIÓN DEL PULQUE

En un principio los relatos respecto a la extracción del aguamiel son un tanto confusos, pero cuando se crea el asiento de pulques, se envía a la Corona extensos informes y es cuando se explica con detalles la extracción y elaboración del pulque⁴².

Se corta el corazón de la planta, parte central baja, que comienza a producir-acumular un líquido blancuzco y azucarado. Este corte se cubre con una hoja de la misma planta y a los 4 o 6 días se inicia la extracción de este líquido que se llama aguamiel.

Dos veces al día el tlachiquero, así llamado el que hace esta operación, extrae aguamiel sorbiendo con un calabazo largo abierto por ambos extremos, el conocido “tlachique”.

El tiempo productivo de la planta es de 3-4 meses y llega hasta los 6, pero esta producción de aguamiel no es constante en todo el período de extracción, aumenta progresivamente hasta alcanzar un máximo en que se mantiene unas semanas para después disminuir hasta su final. Vetancurt anota que “una sola mata suele destilar veinte arrobas en tiempo de seis meses”⁴³, Bartolache calculaba de 6 a 7 libras diarias⁴⁴.

Este aguamiel se deposita en grandes tinas de cuero o madera donde se deja fermentar, y donde suele echarse un poco de pulque viejo, llamado “pié” o “xinaxtli”. Esta fermentación dura 2-3

días, dando lugar al pulque, de color blanquecino y espumoso. Los pulqueros llaman a esta labor “tender” y “tendido” al conjunto de tinajas dispuestas en derredor del local o tinacal. Además de este “pié”, era habitual echar a la bariña de aguamiel trozos de piedra tezontle para acelerar la fermentación : “los indios echan al pulque blando puro una piedra ardiendo que llaman tezontle, con la cual se vuelve tan fuerte que al pie de la tinaja embriaga...”⁴⁵. De otra parte, ya al pulque se le añadía una raíz el cuapatle, que se hizo costumbre habitual, para evitar su rápida descomposición⁴⁶. Este fue el motivo por el que los naturales de Tepetlaoxtoc (Texcoco) solicitaron que el asentista no les molestara por su utilización⁴⁷.

USO Y EFECTOS

Legalmente el único pulque permitido era el puro, es decir el blanco sin adulteración alguna. Éste se conservaba sin agriarse de dos a tres días como máximo.

Esto ocasionaba otra ilegalidad más, a las tinajas se les echaban todo tipo de frutas y se refrescaba el pulque ya casi o descompuesto con pulque nuevo.

En el México prehispánico el pulque era ya una bebida popular, y jugaba un papel relevante, como otras bebidas, en el ritual religioso de la comunidad y especialmente en el de los dioses más importantes, asociados al calendario agrícola, lluvias y cosechas, así también ciclos vitales como nacimientos, casamientos y funerales. En todas ellas el consumo era generalizado y en grandes cantidades⁴⁸. Había una estrecha relación entre los efectos del pulque y las creencias religiosas. Los mexicas llamaron al pulque “centson-totochtli” (“cuatrocientos conejos”), debido a la variedad de efectos sobre la conducta de quienes lo bebían. La responsabilidad de cada efecto del pulque correspondía a un dios diferente. Así dice Sahagún : “...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”⁴⁹. En cualquier modo, “la cosa más perniciosa que los asolaba y bestializaba era el vino...”⁵⁰. Es muy posible que este planteamiento fuese el fundamento para establecer regulaciones o limitaciones sociales y morales al consumo, pero sin duda muestran el arraigo de su consumo generalizado y de hecho la mayoría de los rituales divinos terminaban con abundante consumo de pulque.

Sahagún refiere diversos ritos donde el pulque era el elemento básico y principal, así las celebraciones al dios *Tlalteteuim*, que incluía la ceremonia del pulque nuevo⁵¹, a los dioses llamados “Tlaloques” a los que se les ofrecía pulque, bebían primero sólo los viejos y al día siguiente todos⁵², también las ceremonias de los fabricantes de sal⁵³ o la fiesta del “dios del fuego que tuesta para comer” en cuyos festejos se consumía abundante pulque: “en esta borrachera todos bebían pulque, hombres y mujeres, niños, niñas, viejos y mozos, todos se emborrachaban públicamente y todos llevaban su pulque consigo y los unos daban de beber a los otros... y esto teníanlo por bueno porque la fiesta lo demandaba así”⁵⁴.

En una visión tomada del Códice Mendocino, tan solo viejos y enfermos consumían pulque, versión que Motolinía incorporó en su afán de ofrecer aspectos positivos de la sociedad indígena⁵⁵. Puede inferirse que hubo ciertos límites al consumo pero dirigido a un sector de la clase dominante, así lo refiere Fray Juan de Torquemada: "Los señores y principales y la gente de guerra, por punto de honor, tenían no beber vino, mas su bebida era cacao... y otros brebajes de semillas molidas; y aunque eran inclinados a este vicio de la embriaguez, no se tomaban del vino tan a rienda suelta como lo hacen el día de hoy, no por la virtud sino por el temor de la pena"⁵⁶. La borrachera se castigaba⁵⁷ y así lo ilustra Torquemada: "La pena que daban a los borrachos y aun a los que comenzaban a sentir el calor del vino, cantando o dando voces, era que los trasquilaban afrentosamente en la plaza y luego les iban a derribar la casa; dando a entender que quien tal hacía no era digno de tener casa en el pueblo, ni contarse entre los vecinos, sino que pues se hacía bestia, perdiendo la razón y juicio, viviese en el campo como bestia, y eran privados de todo oficio honroso de la república"⁵⁸.

Fray Agustín de Vetancurt señala que el consumo de pulque en época prehispánica era controlado por severas leyes que limitaban su consumo⁵⁹. Como tantos otros autores, incluso Clavijero trató estas fuertes penas sobre la embriaguez, recordando la exposición del Códice Mendocino y los juicios de Motolinía⁶⁰.

Zorita, contando con informantes de muy diversa índole, ofrece algunas referencias útiles sobre bebidas entre trabajadores indígenas: "...con aquel su vino (el pulque) no se emborrachaban sino es bebiendo mucha cantidad. En las bodas y fiestas tenían licencia general los que pasaban de treinta años para beber dos tazas, e cuando acarreaban madera e piedras por el gran trabajo que en ello pasaban"⁶¹.

Torquemada hace también una referencia semejante de lo habitual de su consumo por parte de "la gente plebeya y trabajadora, cuando acarreaban madera del monte o cuando traían grandes piedras, entonces bebían unos más y otros menos para esforzarse y animarse al trabajo"⁶².

Cervantes de Salazar nos informa de cómo en el casamiento "... los macehuales y plebeyos, llamados sus parientes y juntos para la fiesta, se casaban, dándose aquel ñudo en la ropa que arriba dijimos, y acabada la comida y la borrachera, era toda la fiesta concluida"⁶³.

Clavijero alude precisamente a que aportaba "todo lo necesario a la vida de los pobres"⁶⁴. Así, Cook y Borah incluye el pulque en la DIETA normal de la clase plebeya y así lo anota Carrasco para los otomíes⁶⁵.

CONSUMO, PULQUERÍAS Y CONTROL

A modo de principio podemos plantear un significativo e ilustrativo texto de Alonso de Zorita, quien por boca de un indio principal denuncia el relajamiento de las costumbres indígenas: "... preguntando a un indio principal de México qué era la causa porque se habían dado tanto los indios a pleitos y andaban tan viciosos, dijo: Porque ni vosotros nos entendéis, ni nosotros os entendemos ni

sabemos qué queréis. Habéisnos quitado nuestra buena orden y manera de gobierno, y la que nos habéis impuesto no la entendemos..."⁶⁶.

El nuevo orden era un desorden para el indígena y se tradujo en un relajamiento generalizado de las costumbres y condiciones para un mayor consumo : "...se daban al vino desenfrenadamente, e tomaron esta licencia cuando comenzó a cesar la autoridad e poder de sus jueces naturales para los castigar con la libertad que solían; y dicen los indios viejos que esta fue la causa porque en esto y en otros vicios y delitos tomó cada uno la licencia para hacer lo que quería, porque no se dan los justicias de los españoles tan buena maña como sus jueces en los averiguar e castigar..."⁶⁷.

La producción y consumo doméstico de pulque fue normal en el período colonial, pero también desde muy temprano fue producto de comercialización⁶⁸.

A finales del siglo XVI había preocupación de las autoridades por el creciente consumo de pulque, en especial por los estragos de las últimas epidemias, y fueron continuas las quejas de las autoridades civiles y religiosas por el consumo desmedido de pulque de los indígenas.

Pero estas protestas no tuvieron eficacia alguna, la producción de pulque fue en aumento y así lo constata su comercio y el número de tabernas para su venta. Los centros mineros fueron desde muy temprano grandes consumidores de pulque, así lo prueba la misma *Relación Geográfica de Cuautitlan de 1579*, cuyos habitantes producían aguamiel de pulque que vendían en las minas de Pachuca, el mismo caso lo tenemos para Cempoala que abastecía grano y pulque en gran escala. La Corona española mostró muy pronto gran interés por los beneficios que podía obtener a través de impuestos al comercio y consumo de bebidas, así desde fines del XVI ya se dieron licencias a personas concretas para vender pulque en la ciudad de México y otros centros. Desde un principio y de forma progresiva, México fue el gran centro de un vasto mercado comercial para toda una gran área circundante y de consumo interno de pulque.

México ciudad experimentó y de forma cada vez más acentuada un fuerte flujo inmigratorio. Como tal capital del virreinato su desarrollo urbanístico, su concentración y desarrollo artesanal atrajo población, y su demanda determinó un intenso comercio. Las mismas epidemias y crisis agrícolas fueron también factores que intervinieron en este fenómeno inmigratorio y concentración poblacional.

Una prueba fehaciente de esta realidad, y en grado muy preocupante, fue las consecuencias provocadas por las heladas de 1785 y sequía de 1786 (año de una durísima epidemia de viruelas que azotó la mayor parte del país), cuando a lo largo del XVIII habíamos asistido a una clara recuperación demográfica, aunque lenta pero sí progresiva.

Toda esta realidad ponía siempre en jaque a las autoridades en especial por su deseo constante del CONTROL SOCIAL y el consiguiente temor a desordenes y alteraciones públicas, como el nunca olvidado de 1692.

El gran número de festividades, casi todas ellas religiosas, con asistencia indígena mayoritaria, incluían un desmedido consumo de pulque, y sobre ello se dictaron siempre normas res-

trictivas sin grandes resultados, así en 1784 se proponía que se vigilase para que no hubiese “pulque, vino, ni licor alguno en aquellas cercanías precaviendo igualmente toda quimera o desazón”⁶⁹.

Todo ello muestra que en estas fiestas la bebida era una práctica consolidada, y sus protagonistas no eran ya sólo indígenas sino también españoles, mestizos, negros y mulatos.

La población de México creció lentamente y para el siglo XVIII se calcula que su población aumentó por tres. La estimación de 98.000 habitantes para 1742-43, ya de por sí considerable y significativa⁷⁰, aumentó un 28% para 1803 con sus 137.000⁷¹. Este último cálculo, que tomamos por ofrecer una división por grupos, tenemos:

- Sobre un 55%: población “blanca”, peninsulares y criollos, de unos 70.000, con tan solo unos 2.500 peninsulares (2%).
- Sobre un 20%: población mestiza, mulatos y negros, de unos 27.000.
- Más de un 25%: población india, con 33.000.

Pero el aspecto más interesante sobre el tema es la población indígena flotante de la ciudad de México que nos hace constar con claridad toda la documentación de la época. De numerosos pueblos en derredor de la capital aflúan a diario miles de ellos a proveer comestibles y materiales, frutos, verduras, maíz, pulque... madera y carbón. Un funcionario real en 1784 estimó de 18 a 20.000 los “que entran y salen en el mismo día o a más tardar el siguiente”⁷².

Juan de Viera en 1777 dice que los indios comerciaban “desde la laguna cuantas verduras y comestibles entran hasta la plaza, descargándose todos los días en esta plaza de la Universidad más de dos mil canoas sin las que en los demás desembarcaderos se desembarca, cuyo cómputo prudente se ha regulado hasta el número de diez mil canoas”⁷³.

Todos ellos acudían a los numerosos puestos de alimentación y sin duda a bebidas en especial pulque, tanto en puestos ocasionales como pulquerías, así lo constata el *Informe sobre pulquerías y tabernas*: “...entran y salen en el mismo día o a más tardar el siguiente, volviéndose a sus pueblos después de haber vendido o dejado lo que conducen para su abasto, siendo estos algunos de los muchos borrachos que se encuentran fuera de México por las tardes, cuyo vicioso fruto han cogido de su regular detención dos, tres, cuatro o más horas en las pulquerías”⁷⁴.

En cuanto a una estimación de consumidores, podemos establecer que a los 33.000 indios residentes hay que sumar sobre 5.000 potenciales, y a éstos los 27.000 del grupo de mestizos, mulatos y negros, lo que nos daría un total aproximado de 65.000.

Los salarios de trabajadores de más bajo nivel puede estipularse entre 2 y 3 reales por día. Gran parte de este sector trabajaba para cubrir tan solo sus necesidades y significaba una demanda permanente, así nos describe Humboldt esta precariedad: “nunca piden limosna; si trabajan un día o dos por la semana, ganan lo que han menester para comprar el pulque o algún pato de los que cubren

las lagunas...⁷⁵. El precio del pulque, que no experimentó cambio alguno, era de medio real (1/4 parte del sueldo) por 3 cuartillos, lo que supone un mínimo de 3 a 4 litros de pulque diario.

Entre 1763 (año de suspensión del arriendo a particulares) y 1786, en que hay un fuerte incremento al impuesto, se introduce en la capital un promedio de 2.100.000 arrobas anuales, es decir un promedio de 24.150.000 litros de consumo⁷⁶. Fue 1779 el año de mayor cómputo de entrada con 2.985.495 arrobas, es decir 34.333.192 litros.

Ante un potencial de consumo de 67.000 individuos, tenemos una estimación de 532 litros / año / persona y de 1,4 litros diario. Este cálculo, basado en la población de 1803, podría tomarse como muy aproximado aunque a la baja, si consideramos la más que segura y fuerte introducción furtiva de pulque, en especial desde el aumento impositivo al pulque de 1784. Es muy posible que este volumen de consumo debió ser incluso bastante mayor, no obstante es muy significativo.

El consumo de bebidas era pauta para establecer el status social del individuo, esta estrecha vinculación ha permanecido hasta la actualidad. La bebida del pulque era considerada como propia de las capas más bajas de la sociedad, era "la ínfima clase", "gente baja". Desde siempre indígenas y castas tendían con facilidad a los vicios, y en especial a la embriaguez.

Las descripciones o alusiones sobre la clientela de las pulquerías, aunque era heterogénea, anotan la presencia mayoritaria del grupo de castas pero no faltan referencias a españoles: "...la embriaguez que posee la gran parte de hombres y mujeres especialmente entre indios, negros, mulatos, coyotes, sambos y demás castas hay que en este numerosísimo pueblo; debiendo contarse no pocos borrachos aún entre los que se llaman o reputan españoles y algunos que efectivamente lo son"⁷⁷.

Irving Leonard en su estudio sobre Sigüenza y Góngora refiere a propósito del motín de 1692 en la capital que "Las pulquerías hicieron un floreciente negocio en aquellos días de amenaza y hambre, eran cada vez más frecuentadas por la hez de la sociedad primitiva de la capital. Entre ésta había un elemento considerable de españoles renegados, comúnmente conocidos como zaramullos, ..." ⁷⁸.

La embriaguez era uno de los vicios a erradicar de la población indígena, y este objetivo fue primordial en el marco del proceso de evangelización⁷⁹. De ahí las duras críticas del clero para quien todo este "mundillo" de las pulquerías, consumo y su relación con las fiestas populares y religiosas incidían negativamente en la vida religiosa y familiar. Así, se determinó que los domingos y festivos las pulquerías abriesen a la una de la tarde para que un mayor número pudiese "oir misa cómodamente los conductores del pulque, sus expendedores y bebedores"⁸⁰.

Pablo González Casanova expone cómo el clero ya había considerado a "la pulquería - imagen propia e idea viva del infierno- como se le llama en un informe del arzobispo, era el centro de reunión del pueblo capitalino y sede de bailes y músicas, de griterías y algarazas que constituían una verdadera ofensa de Dios y del público..."⁸¹.

Era aceptación generalizada que las pulquerías representaban centros de relajamiento moral, estos lugares de reunión no sólo eran de consumo, bailes o juegos de cartas sino también de pele-

as, incestos y prostitución. Según la Ordenanza de 1671, la típica pulquería se disponía de forma muy simple : una bodega, llamada “tinacal” que era donde se guardaba el pulque, y de un mostrador donde se servía el pulque. Esta simplicidad responde a un mejor control, para que todo “pueda verse y registrarse desde fuera”, como dice la propia ordenanza⁸².

La realidad era muy diferente. En el *Informe sobre pulquerías y tabernas* de la segunda mitad del XVIII, de las 45 pulquerías tan sólo 7 cumplen lo prescrito por la Ordenanza⁸³, en el resto había habitaciones cubiertas y semicerradas y con bancos para sentarse, lo que permitía un consumo cómodo para beber y no ser amonestados por las autoridades, lo que atraía clientes y hacía el negocio rentable. A este complejo ilegal se unió “el corralón” anexo que servía como baño, esto llegó a legalizarse por las inmundicias que se agolpaba en torno a las pulquerías.

En la práctica era imposible ejercer un control efectivo sobre el excesivo consumo, las consecuentes riñas entre ellos o posibles y seguras inmoralidades que conllevaban, y como se decía eran corrales para el desahogo natural entre personas de ambos sexos, ya que era muy fácil la huída. Además, en cada una existía la figura del vigilante, aquel que “...desde las azoteas de las pulquerías y casillas de las cuberas, acechan de muy lejos cuando va a ellas algún juez y antes de su llegada sale la gente”⁸⁴.

Cada pulquería tenía un administrador, y también podía contar con un “probador” encargado de probar el pulque, un “tinero” que servía la bebida, un “sobresaliente” ocupado en evitar riñas, y varios “cajeteros” que servían el pulque a los clientes (llamados así por beberse el pulque en cajetes).

Según la ley en las pulquerías se establecía una separación de hombres y mujeres, pero la realidad distaba bastante: era generalizada la convivencia de hombres y mujeres en ellas, y precisamente la aceptación de esta práctica llevó a que las autoridades propusieran baños -o “corralones”, como así se llamaban- para cada sexo. En 1794 quedó legalizada esta disposición : “...las separaciones que se han de hacer para hombres y mujeres, no sólo será de policía, sino también arreglada a unos verdaderos sentimientos religiosos por evitarse con ella la vista abominable de que los hombres se pongan frente a las mujeres, con poca distancia unos a otros, a desembarazarse de las operaciones naturales y no pocas veces habrán salido dispuestos para las pecaminosas”⁸⁵.

Gran parte de los delitos estaban ligados a la embriaguez; un Bando de la Sala del Crimen lo expresa taxativamente “...teniendo consideración de que la embriaguez, que perturbando la razón del hombre, le es ocasión precisa para cometer los mayores pecados y precipitarse inevitablemente al pleito, a la herida, al homicidio, al adulterio, al incesto, y a cuantos caben en la humana fragilidad, ... y lo acredita la experiencia con las muchas causas criminales que se manejan en esta Real Sala, donde las más de las veces se observa alegando el delito de la embriaguez por asilo para ejecutar otros”⁸⁶.

Riñas con resultados de homicidio y prostitución eran los más ligados al excesivo consumo de pulque y al ambiente de las pulquerías: “En las puertas o esquinas inmediatas (a las pulquerías) formaban su reunión las mujercuelas de la mala vida, o las que no prostituidas enteramen-

te buscan la oportunidad de que las conviden o se incorporen con ellas, los que pasan o entran a beber y de semejante ocasión y provocaciones es inevitable o inseparable el daño de ofensas a Dios y de escándalos...”⁸⁷.

En la mentalidad de la época, criminalidad y prostitución se correspondían estrechamente a pulquerías y consumo de pulque.

Frente a esta realidad, también es de anotar los efectos beneficiosos del consumo de pulque en las terribles epidemias y enfermedades endémicas que asolaban Nueva España, y como estimulante para el trabajo bebido con moderación⁸⁸, Soberón y Vásquez hacen una ilustrativa referencia de Baltasar Ladrón de Guevara (1778) que “permite comprender por qué el consumo de pulque no se prohibía”⁸⁹.

Una de las medidas más sobresalientes de la nueva mentalidad ilustrada fue el control social de las ciudades, que a la vez surgía de una visión política y económica a la que añadía una justificación religiosa.

Después de varios intentos a lo largo del siglo XVIII, en 1782 el virrey Mayorga aprueba la división de la capital en 8 cuarteles, y cada uno de ellos en 4 menores. Su dirección recae en los cinco miembros de la Sala del Crimen, los dos alcaldes ordinarios y el corregidor. Unido a su potestad para cuidar de la limpieza, empedrado, alumbrado y todo lo que contribuya a su mejora económica, su misión fundamental será la persecución de la delincuencia o desorden social, por lo que se ordena explícitamente “visitar las pulquerías, tabernas y demás lugares públicos expuestos al desorden y donde son más frecuentes los pecados y delitos. Extinguir si es posible los juegos prohibidos, la embriaguez y la holgazanería, madre de todos los vicios”⁹⁰.

Ya en ocasión del tumulto de 1692 las críticas más directas fueron contra las pulquerías, y no ya por el consumo de pulque sino por ser lugares de concurrencia donde armonizaban todas las castas, y puso al descubierto el miedo: “se debe temer de tal combinación la perturbación de la paz y la pérdida de estos reinos”⁹¹. El pulque fue la causa del tumulto, como fuente de embriaguez y vicios en general. Así lo expresaron informes del Cabildo, Universidad y numerosos eclesiásticos, a decir de Sigüenza y Góngora se oyeron gritos de “¡viva el pulque!” entre el gentío⁹². En realidad, la revuelta tuvo que ver con la pérdida de cosechas, alta mortandad y consecuente malestar social. El planteamiento simplista del hecho motivó la prohibición del pulque y de los puestos de venta, y la anulación del asiento.

Pero desde mediados del siglo XVIII, la armonización de grupos étnicos diferentes será una preocupación constante, que culminará con la definitiva división en cuarteles de la ciudad de México, que precisamente se hizo según la ubicación de las pulquerías.

La significación y magnitud social, política y económica del mundo pulquero se demuestra precisamente en cómo todo el esquema de control socio-político del núcleo urbano partió de la UBICACIÓN DE LAS PULQUERÍAS, y teniendo presente este parámetro se delineó la división en cuarteles.

LA RENTA DEL PULQUE O EL CONTROL ECONÓMICO-FISCAL

A modo de síntesis y a la vista de todo lo expuesto, debemos afirmar que el cultivo de magueyes, el uso de sus numerosas utilidades, la producción de pulque y su consumo es permanente, y jugaron un papel muy importante en el contexto cultural indígena, y continuó siendo parte integrante de ella FRENTE a la conquista, colonización y gobierno español.

La prohibición del pulque fue reiterativa, las reales cédulas de 1529, 1545 y 1607 así lo confirman, pero nunca se ordenó suprimir sino que “unas veces que se venda menos, otras que sin raíz, otras que en menos lugares”⁹³. De hecho se prohibía tan sólo aquel que no fuera blanco y el uso de ingredientes en su elaboración. Hubo siempre una autorización implícita en todas las prohibiciones que se dictaron para su fabricación y consumo. Las Ordenanzas sobre el pulque del virrey Luis de Velasco de 1608 significaron el primer cuerpo legal con normas precisas sobre su producción y consumo⁹⁴. Este ordenamiento no fue una gran novedad, ya que tan sólo representó el reconocimiento oficial de una realidad existente: de plantaciones magueyeras, de la extracción pulquera, de su comercio y su consumo.

Este ordenamiento tiene una serie de características:

- A) Todas sus medidas se limitaban al sector indígena, y excluía bajo graves penas la intromisión en esta producción y comercio de cualquier otro grupo étnico.
- B) Las justicias de cada pueblo y ministros de doctrina serán los que designarán las personas para vender pulque, y velarán por el cumplimiento de las ordenanzas en cuestión.

Incluía una serie de normas, entre las que destacaba:

- 1) El nombramiento por cada 100 indios de “una india anciana de buena conciencia que les venda el dicho pulque blanco”, y deben ser “las más pobres y de mejor opinión que hubiere”⁹⁵.
- 2) La vendedora no podrá ser criada de españoles o funcionarios, ni tener “compañía” con ellos en lo referente al pulque.
- 3) La venta queda prohibida los domingos y fiestas hasta después de mediodía, y en ciertos días de cuaresma, tampoco se admite prendas u otros objetos como medio de compra.

En suma, se trataba de una reglamentación para regular y controlar una bebida indígena que se toleraba “ya que en todo no se les podía quitar”⁹⁶.

Por ello, estas normas reflejan dos principios, por una parte la circunscripción del pulque al sector indio, y de otra la reducción del consumo en todo lo posible, respondiendo así a la aceptada obligación "oficialista" de proteger al indio.

Esta regulación del virrey Velasco fue desfasándose progresivamente, y en la segunda mitad del siglo XVII ya no respondía a la realidad. Así, la producción, el consumo, la venta y el comercio dejaron de ser algo exclusivo del sector indio por la intromisión o entrada de otros grupos étnicos. Ya al virrey Alburquerque se le informó que el comercio pulquero estaba en manos de españoles, mestizos y mulatos⁹⁷. A pesar de las Ordenanzas de Velasco, el pulque no se consideró como posible fuente de ingresos para la Real Hacienda, se respetaba así el principio de eximir de cualquier impuesto a productos exclusivamente indios.

Al crearse el ASIENTO del pulque sólo se hizo encauzar hasta las cajas reales de Hacienda los ingresos que particulares y autoridades obtenían ya con el pulque desde hacía tiempo. Considero que el origen estuvo en la toda la amplia región circundante a la ciudad de México. Los alcaldes mayores de estas poblaciones fijaron este cobro.

Hay dos factores que apoyan este origen:

- 1) El papel preponderante de estos alcaldes en el comercio y economía de sus jurisdicciones.
- 2) La importancia que siempre tuvieron estos pueblos en el abastecimiento de la capital y ser a la vez lugares de tránsito del comercio de otras regiones.

El impuesto creado por estos alcaldes fue de 1 real por carga del pulque que se transportaba a la capital y del que entrase en el propio pueblo para su venta⁹⁸. La Audiencia pide se le conceda este cobro del pulque, y en esta misma petición demuestra la situación real : pide cobrar este real por carga "de pulque que entrase por cualquiera de sus calzadas, o que se trajinase por las acequias en canoas", y con ello no había transgresión legal ni se perjudicaba al indio porque de hecho "se comercia por españoles, mulatos y mestizos que tienen las recuas con que lo trajinan"⁹⁹. Se aprobó así el fraude y la ilegalidad ya vigente, llegándose a subir el impuesto a 2 reales / carga y a cobrar a los puestos públicos 2, 3 y hasta 4 pesos por semana¹⁰⁰.

La Corona se opuso en un primer momento pero terminó por aceptar las necesidades del erario a cualquier otro inconveniente, y se decidió por crear una fuerte renta. Así, en Madrid dos antiguos virreyes, el conde Alba de Liste y el duque de Alburquerque, se opusieron al proyecto puesto que los indios están libres de pagar impuestos sobre los frutos de sus tierras¹⁰¹. También el obispo-virrey Osorio de Escobar y Llamas lo había hecho argumentando que el bajo precio e intenso comercio entre los mismos indios y el nuevo impuesto legalizado sería mayor motivo de "nuevas vejaciones" por parte de los alcaldes mayores¹⁰².

A modo de conclusión podríamos apuntar algunas notas:

- 1) Los múltiples usos del maguey lo convirtieron en parte integrante del contexto cultural indígena.
- 2) Esta realidad, y de forma especial la progresiva producción y consumo del pulque, como un producto más de esta planta, se convirtió en un resorte refugio frente a la conquista y colonización.
- 3) Magueyes y pulque, a pesar de una primera actitud oficial de las autoridades virreinales cuyas medidas intentaban mantener su producción y consumo en su peculiar carácter indígena, pasaron progresivamente a ser acaparados por comerciantes y grandes mercaderes, para los que se convirtieron en fuente de grandes ganancias y base de nuevas riquezas novohispanas. Hay, ya patente en la segunda mitad del siglo XVII, un gradual y rápido acaparamiento comercial y de producción de magueyes y pulque.
- 4) La creación del asiento de pulque (1668) fue el reconocimiento oficial de un impuesto que por todos los datos, que hemos indicado, ya se estaba exigiendo.
- 5) El paso del asiento a Ramo de la Real Hacienda (1763-1778), administrado directamente por oficiales reales, no puede tomarse como un resultado eficaz de las reformas borbónicas o capacitación de un consolidado cuerpo administrativo, sino más bien como consecuencia directa de una realidad: la existencia de grandes haciendas propiamente pulqueras en manos de grandes hacendados, que incluso ya controlaban su comercialización.
- 6) El crecimiento lento pero progresivo de población en el siglo XVIII, y el proceso de concentración en grandes núcleos urbanos, propició la expansión productiva y consumo del maguey-pulque, pero planteó la necesidad de atender un elemento tan del "reformismo borbónico" como el control social. De ahí todo el entramado de ordenanzas y divisiones en cuarteles de las ciudades, que fueron perfilándose durante todo el siglo XVIII, y que tuvieron como elemento base la ubicación de pulquerías, del Tribunal de la Acordada (1724) o de la misma naturaleza del régimen de Intendencias. Motivaciones morales y religiosas sirvieron para justificar, o a mejor decir ocultar, intereses de orden político y económico.

NOTAS

- 1 GIBSON, Charles: *Los aztecas bajo el dominio español (1519-1810)*. Madrid, 1967, p. 326.
- 2 HERNÁNDEZ PALOMO, José J.: *La renta del pulque en Nueva España. 1663-1810*. Sevilla, 1979, p. 37.
- 3 HERNÁNDEZ PALOMO, J. J.: *El aguardiente de caña en México (1724-1810)*. Sevilla, 1974.
- 4 SOBERÓN MORA, Arturo y VÁSQUEZ MELÉNDEZ, Miguel A.: *El consumo de pulque en la ciudad de México (1750-1800)*. Tesis de Licenciatura, México, 1992, pp. 159-163.
- 5 Archivo General de la Nación de México (en adelante AGNM), Temporalidades, vol. 53, exped. 1, fol. 2 (citado por Soberón Mora, A.-Vásquez Meléndez, M.: *El consumo...*, pp. 161-162).
- 6 BORCHART DE MORENO, Cristiana: *Los mercaderes y el capitalismo en la ciudad de México: 1759-1778*. México, 1984, pp. 147, 274-276.
- 7 TAYLOR, William B.: *Drinking, Homicide and Rebellion in Colonial Mexican Villages*. Stanford, 1979, p. 52.
- 8 Citado precisamente en Archivo General de Indias [en adelante AGI], México 332: Informe de fray Francisco Martínez Falcón, Vicario General de la Merced, al Conde de Galve. En México, 3 de julio de 1692. El texto es tomado como argumento para su informe al virrey.
- 9 HERNÁNDEZ, Francisco: *De materia medica Novae Hispaniae*, edición del Dr. Nardo Antonio RECCHI. Edición fac-símil. Libro tercero, capítulos XII a XXII, pp. 271-275. Y en "Obras completas". México, 1959. *Historia de las plantas de Nueva España*, libro séptimo, capítulos LXXI a LXXXII. Vol. II, pp. 348-354. Hernández dice de ella: "Toda entera sirve como leña y para cercar los campos; sus tallos se aprovechan como madera; sus hojas para cubrir los techos, como tejas, como platos o fuentes, para hacer papiro, 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" (pp. 348-349).
- 10 VETANCURT, Fray Agustín de: *Teatro Mexicano*, Madrid, 1960, parte primera, tratado segundo, cap. XI, p. 174.
- 11 BARTOLACHE, José Ignacio: "Uso y abuso del pulque para curar enfermedades", *Mercurio Volante*, n° 8, México, 9 de diciembre de 1772, Biblioteca Nacional de México R. 505 (En adelante BNMex.)
- 12 MOTOLINÍA, F. Toribio de: *Historia de los indios de la Nueva España*, estudio de Edmundo O'Gorman, México, 1969, cap. XIX, p. 197.
- 13 ACOSTA, José de: *Historia Natural y Moral de las Indias*, ed. de Edmundo O'Gorman, México, 1962, cap. XXIII, p. 182.
- 14 VÁSQUEZ DE ESPINOSA, Antonio: *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*, Washington, 1948, cap. 10, 393, p. 130.
- 15 VETANCURT, A. de, *Teatro*, parte primera, tratado segundo, cap. XI, pp. 172-173.
- 16 AJOFRÍN, Francisco De: *Diario del viaje que por orden de la Sagrada Congregación de Propaganda Fide hizo a la América Septentrional en el siglo XVIII*, Madrid, 1958, vol. II, pp. 163-164.
- 17 AGI, México 333. Gonzalo Suárez de San Martín a la Reina Gobernadora. En México, 4 de julio de 1673, AGI, México 333: Declaración de Francisco de Luna Girón ante Miguel Calderón de la Barca, oidor de la Audiencia, Baltasar de Tovar, fiscal civil de la Audiencia, y Protomédicos. En México, 7 de noviembre de 1697. Superior Gobierno de 1699, fols. 52 vto.-53.
- 18 Biblioteca Nacional de Madrid (en adelante BNM), Ms. 2.450. Relación geográfica del curato y partido de Santiago Texupa. En Texupa, 20 de agosto de 1777. Firmada por Isidro Carrizosa, fols. 203-208. Numerosos documentos aluden a este uso, véase HERNÁNDEZ PALOMO, J. J., *La renta del pulque*, pp. 3-4, nota 10.
- 19 AGNM, Indios, vol. 44, exped. 147. Despacho del marqués de Valero. En México, 30 de julio de 1721, fols. 180-185. Inserta textos del informe de fray Juan de Alva.
- 20 AGI, México 1.873. Gabriel López a José de Gálvez. En Puebla, 23 de julio de 1785. Véase más referencias al tema en W. TAYLOR, *Drinking*, pp. 57-58, y J. HERNÁNDEZ PALOMO, *La renta*, pp. 3-5.

- 21 DURÁN, Fray Diego: *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la Tierra Firme*. México, 1967, 2 vols. vol. I, cap. II, p. 28.
- 22 HUMBOLDT, A. : *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*. México, 1966, libro IV, cap. X, pp. 281-282.
- 23 VÁZQUEZ DE ESPINOSA, *Compendio*, cap. X, p. 130.
- 24 MOTOLINÍA, *Historia*, cap. XIX, p. 198.
- 25 BEAUMONT, Fray Pablo: *La crónica de Michoacán*. México, 1932, t. I, cap. XXXIX, p. 476. Véase también MOTOLINÍA, *Historia*, cap. XIX, p. 199.
- 26 HUMBOLDT, A., *Ensayo*, libro IV, cap. X, p. 282.
- 27 DURÁN, Fray Diego, *Historia de las Indias*, tomo I, cap. V, p. 54.
- 28 MOTOLINÍA, *Historia*, trat. III, cap. XIX, p. 198, y VÁZQUEZ DE ESPINOSA casi lo copia literal, en *Compendio*, cap. 10, p. 130.
- 29 AJOFRÍN, Francisco, *Diario del viaje*, vol. I, pp. 110-111.
- 30 MOTOLINÍA, *Historia*, trat. III, cap. XIX, p. 198.
- 31 SAHAGÚN, Fray Bernardino de: *Historia General de las cosas de Nueva España*, libro X, cap. 28, fol. 104, y libro XI, cap. 7, fol. 169.
- 32 HERNÁNDEZ, *De materia medica*, libro tercero, cap. XII, p. 271.
- 33 AGI, México 333. Testimonio de Francisco de Luna Girón -presbítero y propietario de hacienda pulquera- ante Miguel Calderón de la Barca, oidor, Baltasar de Tovar, fiscal, y Protomédicos. En México, 7 de noviembre de 1697. Superior Gobierno de 1699, fols. 52 vto.-53. BNMex., Ms. 1.540. Francisco de Fuentes y Carrión a Miguel de Luna. En México, 10 de octubre de 1733, fols. 1-13 vto.
- 34 AGI, México 2.329. Informe del Superintendente de la Real Aduana a Revillagigedo. En México, 31 de octubre de 1786. Superior Gobierno, 1791, fols. 91-91 vto.
- 35 CLAVIJERO, Francisco J., *Historia antigua*, libro VII, p. 267.
- 36 AGI, México 332. Informe de Juan Francisco Montemayor de Cuenca al Rey. En México, 27 de febrero de 1665. AGI, México 333. Informe de Francisco Antonio Jiménez, protomédico, al conde de Galve. En México, 6 de agosto de 1692.- Ibídem, Informe de Francisco Sánchez, dominico, al conde de Galve. En México, 26 de julio de 1692.- Ibídem, Informe de Diego Marín, jesuita, al conde de Galve. En México, 1 de julio de 1692. BNMex. Ms. 1.146: *Enfermedades políticas que padece la capital de esta Nueva España, en casi todos los cuerpos de que se compone: y remedios que se la deben aplicar para su curación si se quiere que sea útil al Rey y al Público*, fol. 195 vto.
- 37 AGI, México 872. Informe de Fray Antonio Meneses al obispo de Oaxaca. En San Pablo (parroquia de Oaxaca), 25 de enero de 1725.
- 38 Relaciones Geográficas del siglo XVI, Relación de Coatepec, p. 144, y Atlitlalaquia, p. 63, citado por SOBERÓN, A. y VÁSQUEZ, M. A.: *El consumo*, pp. 20-21, véase para este tema pp. 20-24.
- 39 MIRANDA, José: *El tributo indígena en la Nueva España durante el siglo XVI*. México, 1980, p. 28.
- 40 CARRASCO PIZANA, Pedro: *Los otomíes. Cultura e historia prehispánica de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana*. México, 1950, p. 71.
- 41 CORTÉS, Hernán: *Cartas de Relación*, Barcelona. 1985, p. 133.
- 42 HERNÁNDEZ PALOMO, *La renta*, en página 22 y notas 96-99 ofrecemos una extensa relación documental básica sobre el tema.
- 43 VETANCURT, F. Agustín de, *Teatro*, parte primera, tratado segundo, cap. XI, p. 173.
- 44 BARTOLACHE, José Ignacio: *Uso y abuso...*, nº 8, México, 9 de diciembre de 1772, BNMex. R. 505.

- 45 AGI, México 333. Informe de fray Francisco Martínez Falcón, vicario general de la Merced, al Conde de Galve. En México, 3 de julio de 1692.
- 46 HERNÁNDEZ PALOMO, *La renta*, p. 28, y TAYLOR, W.: *Drinking*, p. 31.
- 47 AGNM., Indios, vol. 41, exped. 69, fols. 88-89, Despacho del Marqués de Valero. En México, 10 de septiembre de 1716.
- 48 SAHAGÚN, Fray Bernardino de, *Historia general de las cosas*, libro IV, cap. V, pp. 228-229; Francisco CERVANTES DE SALAZAR: *Crónica de la Nueva España*, México, 1985, p. 45, citados por SOBERÓN, A. y VÁSQUEZ, M., *El consumo*, p. 25.
- 49 SAHAGÚN, Fray Bernardino de, *Historia*, libro I, cap. XXII, p. 51.
- 50 TORQUEMADA, Juan de: *Monarquía Indiana*, ed. Miguel León Portilla, México, 1975, vol. 1, libro II, cap. XXIII, p. 165.
- 51 SAHAGÚN, Fray Bernardino de, *Historia*, cap. XVI, pp. 43-44.
- 52 *Ibídem*, cap. XXI, pp. 50-51.
- 53 *Ibídem*, lib. II, cap. XXVI, pp. 119-121.
- 54 *Ibídem*, cap. XXXVIII, p. 155.
- 55 Véase para este comentario a TAYLOR, W., *Drinking*, pp. 29, 32-33.
- 56 TORQUEMADA, Fray Juan de, *Monarquía*, vol. 4, libro XIV, cap. X p. 339.
- 57 *Ibídem*, libro II, cap. LII, pp. 230-231.
- 58 *Ibídem*, libro XIV, cap. X, p. 339.
- 59 VETANCURT, *Teatro*, parte segunda, tratado tercero, cap. XIV, pp. 428-429.
- 60 CLAVIJERO, *Historia antigua*, libro VII, p. 219.
- 61 Citado por SOBERÓN, A. y VÁSQUEZ, M., *El consumo*, p. 32. (Alonso de Zorita en Juan Bautista POMAR: *Relación de Texcoco por Pomar. Breve relación de los señores de la Nueva España por Zorita. Varias relaciones antiguas: siglo XVI*. México, 1891, p. 111).
- 62 TORQUEMADA, *Monarquía*, vol. 4, libro XIV, cap. X, p. 339.
- 63 CERVANTES DE SALAZAR, *Crónica*, p. 45, citado por SOBERÓN, A. y VÁSQUEZ, M., *El consumo*, p. 34.
- 64 CLAVIJERO, *Historia antigua*, libro VII, p. 232.
- 65 COOK, S. F. y BORAH, W.: *Ensayos sobre historia de la población. México y California*. III. México, 1980, p. 153. CARRASCO, P., *Los otomíes*, p. 71.
- 66 Alonso de Zorita en Juan Bautista POMAR, *Relación de Texcoco*, p. 110. Citado por SOBERÓN, A. y VÁSQUEZ, M., *El consumo* pp. 37-38.
- 67 *Ibídem*, p. 115 y p. 38.
- 68 AGNM, Indios, vol. 4, exped. 709, fols. 189-190. Orden de Luis de Velasco al corregidor de Chiconautla, junio de 1590, en J. HERNÁNDEZ PALOMO, *La renta*, p. 33.
- 69 *Informe sobre pulquerías y tabernas*, año de 1784, Boletín del AGN, XVIII, 2-3, pp. 376-377.
- 70 VILLASEÑOR Y SÁNCHEZ, J.A.: *Theatro Americano*, int. F. González de Cossío. México, 1952, libro I, cap. V, p. 35.
- 71 HUMBOLDT, A. de: *Noticias de Nueva España*, 1978, p. 129.
- 72 *Informe sobre pulquerías y tabernas...*, p. 201
- 73 Breve y compendiosa narración de la ciudad de México 1777, Biblioteca Nacional de México, Fondo reservado, Ms. 1.828, fol. 22.
- 74 *Informe sobre pulquerías y tabernas...*, p. 202.
- 75 HUMBOLDT, A. de: *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*. Ed. Porrúa, México, 1973, p. 86.
- 76 HERNÁNDEZ PALOMO, *La renta*, cuadro 18, p. 428.

- 77 *Informe sobre pulquerías y tabernas*, p. 199.
- 78 LEONARD, Irving: *Don Carlos de Sigüenza y Góngora un sabio mexicano del siglo XVIII*. México, 1984, p. 130.
- 79 MOTOLINÍA, *Historia*, p. 99.
- 80 *Informe sobre pulquerías y tabernas*, p. 234.
- 81 GONZÁLEZ CASANOVA, Pablo: *La literatura perseguida en la crisis de la colonia*. México, 1986, p. 65, Índice de lo contenido en el informe de los curas de esta capital de 31 de agosto de 1776, en AGNM, Inquisición, vol. 1.170, fols. 139-143.
- 82 AGNM, Ordenanzas de pulquerías, Bandos, vol. 17, fol. 32, 1671.
- 83 *Informe sobre pulquerías y tabernas*, pp. 211, 208.
- 84 *Ibidem*, n° 3, pág 364.
- 85 AGNM, Policía, vol. 15, exped. 1, fol. 6, 1794.
- 86 AGNM, Ordenanzas de pulquerías, Bandos, vol. 17, fols. 34-35, 1748.
- 87 "Anónimo discurso sobre...", en LOMBARDO DE RUÍZ, Sonia: *Antología de textos sobre la ciudad de México (1788-1792)*, México, 1982, pp. 66-67.
- 88 Esta íntima conexión entre epidemias y consumo de pulque lo expuse en *La renta del pulque*, pp. 298-301, 307-311 y notas 70 y 71.
- 89 SOBERÓN, A. y VÁSQUEZ, M., *El consumo*, p. 216. Según Baltasar Ladrón de Guevara "el uso del pulque en esta numerosa capital es la mayor importancia y tiene los más benignos efectos. Si no tuviesen este socorro los indios y otros operarios de la última plebe que se ejercitan en los más fatigantes y duros trabajos, tiene el fiscal por imposible que pudiesen soportarlos sin estar expuestos a las más graves y frecuentes epidemias y enfermedades" (AGNM, Padrones, vol. 52, Baltasar Ladrón de Guevara, en "Juicios sobre el consumo...").
- 90 BÁEZ MACÍAS, Eduardo: "Planos y censos de la ciudad de México", Boletín AGNM, VII, 1-2, segunda serie, 1966, pp. 409-444, documentos en pp. 447-483; en pp. 482-483: "Reparto que hizo la Sala del Crimen en la Real Audiencia, en 27 de septiembre de 1753, de las 34 pulquerías de la ciudad, entre sus ministros y alcaldes de 1º y 2º voto", BÁEZ MACÍAS, E.: "Ordenanzas para el establecimiento de alcaldes de barrio en la Nueva España. Ciudades de México y San Luis Potosí", Boletín AGNM, X, 1-2, segunda serie, 1969, pp. 51-125; en pp. 75-93: Ordenanza de la división del virrey Mayorga.
- 91 AGI, México 333. Informe de Aguiar y Zeijas al Conde de Galve, México, 20 de agosto de 1692.
- 92 "Relación que Carlos de Sigüenza y Góngora hizo acerca del motín de 1692", en *Historia Documental de México*, ed. Ernesto de la Torre, 1974, I, p. 268.
- 93 AGI, México, 333. Fray Juan de Luzuriaga, ex-comisario general de los franciscanos, al conde de Galve. México, 9 de julio de 1692.
- 94 AGNM. Ordenanzas, tomo II, México, 16 de agosto de 1608, fols. 212-215 vto.
- 95 *Ibidem*.
- 96 *Ibidem*.
- 97 GUIJO, Gregorio M. de: *Diario, 1648-1664*. México, 1952, t. I, pp. 229-230.
- 98 AGI, México 332. Informe de la Audiencia al virrey Alburquerque, México, 6 de diciembre de 1658.
- 99 *Ibidem*.
- 100 AGI, México 332. Diego Osorio de Escobar a S.M., México, 16 de agosto de 1664.
- 101 AGI, México 332: Alburquerque a Fernández de Lorca, y Alba de Liste al mismo, ambos en Madrid, 14 de enero de 1666.
- 102 AGI, México 332: Obispo-*virrey* a S.M., México, 16 de agosto de 1664.