

Estudio Histórico-Etnográfico del Alcoholismo entre los Indios de México

Por Francisco ROJAS GONZALEZ, del Instituto de Investigaciones Sociales de la Universidad Nacional.

I

LA bebida embriagante de mayor consumo entre los indios prehispánicos fué el *octli* o pulque,¹ jugo del *metl* o maguey (pita, planta amarílida) que los antiguos moradores de la altiplanicie mexicana cultivaban esmeradamente.

El *metl* fué para los primitivos habitantes del Valle de México de una gran utilidad por los variados productos que de él se obtenían. Fray Toribio de Benavente² asombrado por los diversos frutos de este agave, así lo describe: “es como un árbol o cardo a manera de una yerba que se llama zábila, sino que es mucho mayor. Tiene ramas o pencas verdes, tan largas como una vara y media de medir.”

De sus aprovechamientos dice el mismo Benavente o Motolinía, que el maguey entre los indios no encontraba desperdicio: las púas que reman las pencas se utilizaban como clavos o tachuelas para clavar en las paredes o en maderas blandas y de las espinas pequeñas hacían agujas o

1 *Pulque*, voz tomada de la lengua araucana, según Eduardo Selser. Véanse comentarios de este autor en el tomo V, p. 164 de la *Historia General de las Cosas de Nueva España*, por Fr. Bernardino Sahagún. Ed. Pedro Robredo, México, 1938.

2 Fr. Toribio de Benavente o Motolinía, *Historia de las Indias de Nueva España*, p. 283. Ed. Salvador Chávez Hayhoe, México, 1941.

alfileres para prender o coser las telas de sus vestidos. Las pencas servían también como recipiente de diversos usos en las cocinas indias. Sobre las hojas del maguey los artistas indios realizaban sus más delicados trabajos de pintura o de aplicado de pluma y en las construcciones estas recias pencas eran útiles como canales y hasta como techos. Del cogollo —*mezotl*— que brota del *metl*, no aprovechado en la extracción del *octli*, se hacían muy buenas latas para sostener la techumbre de las habitaciones.

Las pencas secas y las raíces del maguey, se utilizaban en la combustión.

En la medicina también se aprovechaba la prodigiosa planta; por ejemplo, para la cauterización de heridas bastaba con aplicarse en ellas el zumo de la penca asada y en caso de mordida de víbora o de otra alimaña ponzoñosa, se exprimía el jugo de magueyes tiernos y se revolvía con el de ciertos “ajenjos”, la mezcla se aplicaba en la herida con la seguridad de que el veneno inyectado en ella perdería todas sus particularidades nocivas.

Del pulque fermentado se lograba un magnífico vinagre y las “cabezas” de los magueyes “cocidas de buen maestro”, eran delicadas para comerse y los españoles las apreciaban como “buen diacitrón”. . . y por si esto fuera poco, los indios hacían de la fina película que cubre superficialmente las pencas del *metl*, un aceptable papel.

Para los caminantes de las polvosas veredas prehispánicas, el maguey resultaba un verdadero oasis, porque entre sus pencas recogía y conservaba el agua llovediza, fresca y limpia.

El amor que los indios demostraron siempre por este agave, no era, pues, sólo por el interés de su embriagante jugo, sino por la importancia económica que todo él ofrecía al primitivo género de vida de aquella remota sociedad.

El mismo Fray Toribio de Benavente³ dice respecto al sistema de preparar y extraer el pulque: “después de que el *metl* o maguey está hecho y tiene su cepa crecida, córtanle el cogollo con cinco o seis púas (pencas) que ahí las tiene tiernas. La cepa que hace encima de la tierra, de donde proceden aquellas pencas será del tamaño de un buen cántaro, y allí dentro de aquella cepa le van cavando y haciendo una concavidad tan grande como una buena olla, y hasta gastarle del todo y hacerle aquella concavidad, tardan dos meses, más o menos, según el grueso del maguey; cada día de estos van cogiendo un licor de aquella olla en la cual se recoge lo que destila. Este licor luego como de allí se coge es como agua miel.”

3 Idem.

Asegura Motolinía⁴ que el jugo del *metl* es bueno y de mucha sustancia y que cocido con ciertas raíces “embeoda reciamente.” Agrega que todas las medicinas se daban a beber a los enfermos disueltas en pulque y que con él se hacían “buen arropo y miel” y cierto azúcar un poco insípido.

Es muy común la creencia de que los indios abusaban del pulque, trocando, de esta suerte, las propiedades alimenticias del *octli* por los perjuicios que acarrea la intemperancia.

Esta creencia se afirma a la vista de algunos grupos indios supervivientes, que son, hoy en día, presas del alcoholismo, azote social que la mayoría de los superficiales observadores atribuye al atavismo. Afortunadamente para demostrar que los indígenas de México —por lo menos de los que tenemos fidedignas noticias— no eran intemperantes y que el uso de sus bebidas pocas veces llegaba al abuso, existe el testimonio inapelable de una legislación, que no por rudimentaria, deja de ser prueba concluyente de las medidas que los dirigentes de aquellos primitivos pueblos tomaron contra la propagación del alcoholismo entre sus gentes. A estas pruebas deben agregarse los testimonios de cronistas e historiadores, que con observaciones personales nos hablan del género de vida de los aborígenes prehispánicos.

Alonso de Zurita⁵ pudo recoger algunos preceptos legislativos, aztecas o mexicanos, contra el alcoholismo y los alcohólicos. “Era ley —dice uno de ellos— que el papa que se emborrachaba en la casa do se hallaba borracho lo mataban con unas porras y el mozo por casarse que se emborrachaba era llevado a una casa que se decía del *puchcalli* y allí le mataban con garrote; y el principal que tenía algún cargo, si se emborrachaba quitábanle el oficio y si era valiente, le quitaban el título de valiente.”

Otra de estas disposiciones legales agregaba, según el mismo Zurita:⁶ “Era cosa muy vedada y reprendida y castigada el emborracharse los mancebos hasta que fueran de cincuenta años y en algunas partes había penas a señaladas.”

Estas medidas restrictivas podrán antojarse bárbaras; pero, para el efecto de evidenciar que los indios prehispánicos se preocuparon por librar a su pueblo del vicio, nos parecen muy elocuentes.

4 Idem.

5 *Breve relación de los señores de la Nueva España. Varias relaciones antiguas “Siglo XVI”*, p. 281. Ed. Chávez Hayhoe. México. S. a.

6 *Op. cit*, p. 284.

Sahagún ⁷ nos dice, además, que cuando un rey o señor se hacía cargo de su elevado puesto, recomendaba a sus súbditos que se apartaran de la ebriedad que produce el *octli* o pulque, “porque es como beleño que sacan al hombre de su juicio . . . cosa muy aborrecida y asquerosa que deshonra a los hombres nobles y generosos.”

Hasta aquí la legislación prehispánica, examinemos ahora los testimonios que nos ofrecen los más destacados historiadores.

Poseídos los indios de un gran fanatismo, celebraban sus ejercicios religiosos con actos que aparentemente pueden juzgarse en su fondo filosófico como contradictorios, por ejemplo, realizaban ceremonias con gran ingenuidad, cuando ofrecían a su deidad obsequios consistentes en frutos y flores de sus campiñas, en contraste con los repugnantes y dramáticos sacrificios humanos. La misma mano del sacerdote que ofrecía al ídolo el botón del *yoloxochitl* o la florecilla silvestre y perfumada, arrojaba sobre el altar el corazón sangriento y palpitante de un guerrero enemigo. El delirio místico de estas ceremonias —la de Tezcatlipoca o la de Huitzilopochtli— agarraba en tal forma al idólatra, que no le dejaba lugar a expansiones meramente corporales, por eso, durante las ceremonias sagradas no acostumbraba el pueblo embriagarse. ⁸ En cambio en las fiestas íntimas sí se acostumbraba beber, pero esto sólo lo hacían los ancianos. Clavijero dice que durante los bautizos “solían beber más de lo acostumbrado; pero no salía de la casa el desconcierto de la embriaguez.” ⁹

Sahagún ¹⁰ nos hace también crónica de las fiestas con que celebraban el feliz advenimiento de un nuevo miembro de la familia, asegurando que viejos y viejas sentábanse en torno de un escanciador, que iba sirviendo de derecha a izquierda una jicara llena de pulque blanco (*iztac octli*) o de pulque “hechizo” de aguamiel con raíces de *ayoctli*. Una vez ebrios los ancianos “comenzaban a cantar; unos cantaban y lloraban otros.”

Con motivo de la boda de alguna pareja, también había libaciones exageradas: “Cuando éstos (los invitados viejos) se habían animado con el vino, que no escaseaba en aquellas ocasiones, salían a bailar al patio.” ¹¹

⁷ *Op. cit.*, tomo I, p. 100.

⁸ Véase Francisco Xavier Clavijero. *Historia Antigua de México*, pp. 203 y ss. Ed. Dublán y Cía. Sucri. México, 1883.

⁹ *Idem*, p. 215.

¹⁰ *Op. cit.*, tomo I, p. 357.

¹¹ Francisco Xavier Clavijero, *op. cit.*, p. 217.

Durante las solemnes honras de sus muertos no acostumbraban beber.¹²

Por otra parte, el pulque se expendía en lugares públicos, pero éste sólo estaba al alcance de las personas mayores a quienes no llegaba la severa acción de la ley.

De la forma de expender el *octli* o pulque en las plazas y mercados, Sahagún dice:¹³ “Los que llegaban al *tianquez*, donde estaba la estatua del dios *Ixquitecatl* y también los que nuevamente horadaban los magueyes y hacían vino nuevo, que se llamaba *wiztli*, traían vino en 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 tal era la costumbre de los taberneros.”

Un vez cumplida la ofrenda ritual, los comerciantes se dedicaban a vender su mercancía en grandes jícaras llenas del espumante *octli*.

Naturalmente que el primitivo pensamiento de los indios concedió en su mitología un lugar al alcohol y a sus efectos; pero se puede observar en su astrología, cómo trataban a los infelices que tenían la desgracia de nacer dentro del lapso que abarcaba la maléfica influencia del dios de los borrachos.

Según Clavijero¹⁴ el dios de la ebriedad se llamaba *Tezcansoncatl* y cuando un anciano moría ahogado por los fermentos alcohólicos se le enterraba con los atavíos atribuidos a esa deidad.

Sahagún, por su parte, asegura que el dios de los borrachos llamábase *Ixquitecatl*¹⁵ y ejercía protección sobre los nacidos durante el signo de *Ome Tochtli*. De estos desventurados, asegura el mismo historiador interpretando la compleja astrología mexicana, que eran tenidos por borrachos irredentos y que la sociedad “le menosprecia por ser hombre infamado públicamente y todos les tienen hastío y aborrecimiento, nadie quiere su conversación porque confunde todos 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 estaba desnudo.”

12 Idem, p. 220.

13 Fray Bernardino de Sahagún, *Op. cit.*, t. I, p. 315.

14 *Op. cit.*, t. I, p. 218.

15 *Op. cit.*, t. I, p. 314.

El mismo padre Sahagún¹⁶ recogió una canción báquica de los antiguos mexicanos; se trata del "*Totochtin icnic tezcatzoncall*" o "canto de los conejos al dios del pulque", que dice en alguno de sus versos:

"... el pulque no se debe prodigar,
llora porque no tiene ofrenda..."

Eduardo Selser asegura que los conejos fueron representación de una multitud de dioses agrícolas y relacionados, por ello directamente, con el *genio de la vegetación*. "Y en efecto, concluye, parecen haber sido considerados directamente como expresión de la muerte y renacimiento de la naturaleza, comparando la primera, la muerte de la naturaleza, precisamente con el sueño del ebrio, que vuelve a despertar fuerte y sano."¹⁷

II

Cuando llegaron los conquistadores a dominar los reinos y señoríos indígenas y antes de que los frailes iniciaran su laudable misión, la anarquía se apoderó de la sociedad indígena; primero perdieron su gobierno y sus instituciones ancestrales; más tarde, la autoridad paterna encargada de hacer que los hijos observaran las costumbres relevantes seculares, vino en menoscabo y finalmente desposeídos los naturales de sus bienes y haciendas, abandonaron los hogares y se dieron a vagar por montes y llanuras, temerosos y decepcionados.

En efecto, los conquistadores, antes del advenimiento del virreinato, se dedicaron a capturar esclavos y a negociar con ellos. De este baldón no escapa ni Hernán Cortés, quien en Pánuco vendió más de diez mil prisioneros.

El primer obispo de México, Fray Juan de Zumárraga, dijo ante tales demasías al rey de España, en 1529: "De esta manera está tan rota la cosa que aquella provincia está disipada, destruida y asolada a causa de haber sacado de ella nueve o diez mil ánimas herradas por esclavos y enviándolas a las islas, y de verdad aún yo creo ser más, porque han salido de allí veinte e un navíos y más, cargados..."¹⁸

¹⁶ *Op. cit.*, t. V, p. 162.

¹⁷ Véanse comentarios de Eduardo Selser en tomo V, p. 164 de *Historia General de las Cosas de Nueva España*. Fray Bernardino de Sahagún. Ed. Pedro Robredo. México, 1938.

¹⁸ Manuel Orozco y Berra. *Historia de la Dominación Española en México*, t. II, p. 19. Biblioteca Histórica Mexicana. México, 1932.

Un miedo muy natural apoderóse de los indios; este pavor modificó las viejas costumbres familiares, relajándolas. De este fenómeno dice Zurita que cuando los jefes de familia eran obligados a entregar esclavos a los conquistadores u hombres a los encomenderos, tenían tanto miedo de ser ellos mismos sometidos a servicio, “que por cumplir traían sus vasallos y sus propios hijos cuando no tenían otros que traer...”

De la destrucción de sus hogares y de sus familias, los indios cayeron fácilmente en el vicio; quizás ellos mismos fueron en busca de la brutal embriaguez para olvidar en los paraísos artificiales los trágicos resultados de aquel cataclismo. El hijo arrebatado a los padres y llevado en calidad de esclavo a los apartados reales mineros o a las lejanas monterías, sin duda naufragó en el horrible vicio; igual suerte debieron correr aquellos ancianos o niños que quedaron en el desamparo, cuando el cruel conquistador arrebatóles para su servicio los brazos más fuertes de la casa y las sementeras más ricas de su heredad.

A la total esclavitud de los indios siguió la encomienda con todos los excesos que le son conocidos. Los indios explotados de mil maneras, no encontraban en su miseria más consuelo que el dulce sopor de la embriaguez, producido por el pulque extraído de los magueyes cimarrones. Al principio del virreinato no hubo leyes ni disposiciones que impidieran a los naturales el abuso del alcohol y si el encomendero vigilaba porque el vicio no se desarrollara en su feudo, lo hacía más que por humanidad, por mantener en buen estado físico a aquellos hombres-bestias que hacían fructificar sus campiñas y que arrancaban al subsuelo gruesos trozos de metal.

En esa época, el alcoholismo entre los indios alcanzó un marcado desarrollo; el grave mal cundió hasta los hogares, mujeres y hombres, niños y adultos gustaban de las bebidas fermentadas, ante la indiferencia del gobierno colonial, que poca atención prestaba a la salud e integridad del conglomerado autóctono, quizás porque la mano de obra del indio ya no interesaba a los explotadores, por haberla substituído en gran parte, con el trabajo de los negros esclavos.

Los frailes escandalizados por la propagación del alcoholismo entre los naturales, elevaron sus quejas y protestas al rey Felipe II, monarca que en 1594 dictó una ordenanza que decía: “Que en los lugares y pueblos de indios no entre vino ni se les pueda vender.”¹⁹

19 Jenaro V. Vásquez, *Doctrinas y Realidades en la Legislación para los Indios*, p. 80. Departamento de Asuntos Indígenas. México, 1940.

También el emperador don Carlos —24 de agosto de 1529— había prohibido la venta a los indios de pulque adulterado “con pretexto de conservarlo, porque entorpece y mata con muchísima facilidad.”²⁰ Prueba de que estas filantrópicas disposiciones no fueron atendidas por los desaprensivos y que el comercio del pulque continuó en auge, es la ordenanza de Felipe III —mayo de 1609—, en donde se previene a los españoles que “no deben pagar a los indios jornal en vino y si algún español pretendiese darlo por paga, incurra en pena de veinte pesos cada vez, porque nuestra voluntad es que la satisfacción sea en dinero.”²¹

El clero colonial también cooperó en la propagación del alcoholismo entre los indios, al pedir de ellos que pagaran contribuciones a la iglesia con botijas de pulque. Resulta claro que para cumplimentar esta exigencia eclesiástica se hacía necesario el cultivo y el cuidado del maguey, de lo que resultaba una producción no sólo suficiente para cumplimentar las demandas del clero, sino hasta para satisfacer los más exigentes apetitos.

Esta culpabilidad de los curas queda patente en la ordenanza que en 1672 giró la Reina Gobernadora y que en su parte más interesante dice: ...“esta introducido que en las fiestas que los indios tienen de sus cofradías, se nombran seis o ocho alfereces, que en la procesión llevan estandartes, y que cada uno contribuya al cura con botijas de vino... después de haber hecho en sus casas con los demás indios convites y otros excesos (que según su corto caudal son muy grandes) de que resultan embriagueces, heridas y muertes... por lo cual ruego y encargo a los arzobispos y obispos, etc...”²²

En el año de 1811, cuando ya había sonado la campana libertaria de Dolores, el Real Tribunal del Consulado, que lo integraban exclusivamente españoles, expresó su opinión respecto a los indios que estuvieron bajo la vigilancia y la responsabilidad del civilizador gobierno colonial, nada menos que tres centurias: “borrachos por instinto, satisfacen esta pasión a costa de brebajes muy baratos.”²³

En estas penosas circunstancias vivieron los indios durante la dominación española. De moderados en el uso de las bebidas alcohólicas, muchos de ellos se tornaron beodos merced al olvido y a la explotación, primero de los esclavizadores y después de los encomenderos. Las benéficas

20 *Idem*, p. 81.

21 Jenaro V. Vásquez, *Op. cit.*, p. 157.

22 *Idem*, p. 324.

23 Gregorio Torres Quintero. *México hacia el fin del Virreynato Español*, p. 29. Librería de Bouret. México, 1921.

leyes dictadas por la Corona fueron inútiles ante los taimados que tenían a su encargo hacerlas cumplir.

En apoyo de la temperancia de los indios prehispánicos y del cargo que aquí se hace a los conquistadores iberos de haber fomentado el vicio entre los indios, copiamos la opinión que sobre el particular deja establecida el notable historiador Vicente Riva Palacio: ²⁴ “Los religiosos Mendieta y Motolinía ponderaban la sobriedad de los indios y el primero dice que la embriaguez se hizo común entre los naturales en tiempo de la dominación española porque en la época en que estaban gobernados por reyes y señores de la tierra, aquel vicio era muy raro en los pueblos”.

El mismo historiador cita otro párrafo de Fray Jerónimo de Mendieta: ²⁵ ...“uno de los mayores daños que la compañía de los españoles hace a los indios, es mediante el vino, que por ser ellos inclinados a beberlo, sirve de reclamo y alcahuete para hacer los españoles cuanto quisieran en su persona y bienes. Y así el ordinario entrar del español por convencido de los indios, es con una pipa de vino por delante y acaece en algún pueblo, a do no residan más de doce o quince españoles, *ser todos ellos taberneros o poco menos.*”

III

Entre el triunfo de la causa independiente y la estabilización del régimen republicano, mediaron, como es sabido, varias décadas; en esta turbulenta época los indios vegetaron al margen de la vida nacional, desde el momento en que no tomaron ni siquiera, como pueblo, parte significativa en las guerras por la consolidación de la independencia. Varias generaciones aborígenes vivieron entonces en el campo una existencia triste e inútil, obligada por las constantes convulsiones políticas de la nación.

Entre tanto una nueva conjura contra el bienestar de este infortunado pueblo se incubaba en la ambición de los eternos explotadores que, burlándose de las leyes que reintegraban a los indios sus ejidos y sus tierras comunales, arrebatados antaño por los españoles, empezaron a acumular propiedades agrícolas y mineras, comprando por míseros puñados de plata, sus títulos a los indios.

La complicidad de los gobiernos inmorales legalizó este nuevo e inicuo despojo. Así nació el latifundio y con él el peonaje. A medida que los

²⁴ Vicente Riva Palacio. *México a Través de los Siglos*, t. II, p. 356.

²⁵ Vicente Riva Palacio, *op. cit.*, p. 286.

indios iban perdiendo la propiedad de sus terrenos, la mano de obra en la agricultura se hacía más barata, al grado de que los salarios apenas si eran suficientes para que una familia malviviera. Vestían garras percutidas, andaban en su mayoría descalzos, sus habitaciones eran antihigiénicas pocilgas, no se les impartía educación de ninguna especie y su comida se componía de maíz, frijol y chile solamente. Pero la explotación no paraba allí: los terratenientes quisieron todavía mermar más los salarios y establecieron las famosas "tiendas de raya", donde el peón indígena o mestizo dejaba todos sus salarios, de los cuales, buena parte, se gastaban en licores de pésima calidad. Los patronos indirectamente fomentaban el vicio, pues por medio de él, subyugaban las voluntades de los hombres en servicio de sus intereses. Con el acaparamiento de las tierras los cultivos de maguey y de caña alcanzaron grandes proporciones y una vasta producción. Entonces parte de los exiguos salarios se pagaban en especie, a título de "ración". Los peones de las grandes haciendas pulqueras de los Estados de Hidalgo, México, Tlaxcala y Puebla recibían diariamente algunos litros de pulque, y los de Veracruz y Tabasco, suficiente cantidad de alcohol de caña para estar semiebrios durante el día.

La ignorancia les impedía ver a estos miserables los graves estragos fisiológicos que produce el alcoholismo, mayormente en cuerpos mal alimentados y débiles por el exceso de trabajo.

El auge del latifundismo trajo un incremento en las industrias rurales. El cultivo sistemático y apropiado de otra especie de agave, conocido genéricamente con el nombre de *mezcal*, se practicó con buen éxito en gran parte del país. De este agave se obtiene un aguardiente cristalino de alta graduación alcohólica (45°) y del que los indios resultaron también buenos consumidores. En muchas fincas rurales se establecieron, en grande, fábricas de este fuerte licor. El aguardiente de caña en las zonas costeras o cálidas satisfacía ampliamente la demanda regional y aún sobraba para la exportación.

Cada zona del país produjo entonces su propio aguardiente de mezcal, de caña o de frutos fermentados, que recibía un nombre especial en cada región: tequila, en Jalisco; bacanora, en Sonora; chorrera, en San Luis Potosí y Guanajuato; vino de nanche o jobo, en Veracruz; habanero, en Yucatán, Campeche y Tabasco; comiteco, en Chiapas; charanda, en Michoacán; mezcal de minas, en Oaxaca; mezcal de olla, en Guerrero y Morelos; sotol, en Coahuila, Nuevo León y Tamaulipas, etc., etc.

No solamente esta fué la contribución del latifundismo a la propagación del vicio del alcohol en México, sino también el hecho de que,

a medida que los grandes propietarios extendían sus haciendas por los mejores terrenos, los indios se replegaban a los valles resecos y estériles, en donde el agua escaseaba al extremo de que era sustituida completamente por el pulque. Para calmar la sed los hombres de todas las edades, veíanse obligados a ingerir buena cantidad diaria de jugo de maguey.

Llegó un momento en que el aguardiente puro o el pulque simple ya no satisfacían por completo a sus adictos y entonces en cada región se hacían mescolanzas o “compuestos”, que a la vez que modifican el sabor de acuerdo con el gusto de sus consumidores, aumentaban las particularidades irritantes y tóxicas propias del alcohol simple. A fines del siglo pasado y a principios del presente, la población rural mexicana producía, para su propio consumo, una gran cantidad de bebidas fermentadas. La siguiente es una nómina todavía incompleta :

Charape.—Preparado con pulque, panocha blanca, clavo, canela y anís. Lo beben los indios y mestizos de la región de Acámbaro, Gto.

Chilocle.—Compuesto de chile ancho, epazote, ajo, sal y pulque. De consumo en Guerrero, región de Acapulco.

Tuba.—Destilación de la palma del coco que escurre por una sangría hecha al tronco del árbol. Lo toma la población rural de las costas del Pacífico, especialmente la de las regiones de Colima y Jalisco.

Tepache.—Se compone de los asientos del pulque, mezclado con agua, panocha o piloncillo, pimienta y hojas de maíz. Lo acostumbran beber en todas las regiones de producción pulquera.

Tepache de Jobo.—Bebida fermentada con la frutilla conocida con el nombre de jobo y la raíz de un árbol llamado xixique. Su consumo se localiza en algunas regiones de los Estados de Puebla, Morelos, Oaxaca, Veracruz y otros.

Ojo de gallo.—Fermentación de agua, miel negra, pulque, pimienta, anís y chile seco. Se bebe en Morelos, Oaxaca, Hidalgo y Tlaxcala.

Sangre de conejo.—Mezcla de pulque fuerte con jugo de tunas. Se toma al sur de San Luis Potosí, en los límites con Guanajuato.

Tesgüino.—Bebida fermentada con zumo de tuna y corteza del árbol de timbre, sujeta a un proceso especial. Lugar de consumo, la región tarahumara del Estado de Chihuahua.

Tejuino.—Maíz fermentado tierno, con piloncillo o panocha. Se bebe en Jalisco, Sonora y demás Estados de la frontera.

El Bingarrote.—Hecho de cabezas de maguey asadas en barbacoa, machacadas y fermentadas en una vasija en que se haya hecho pulque; después de la fermentación se pasa por el alambique para extraer un aguardiente fortísimo. Se bebe en algunas regiones pulqueras de la Mesa Central y del Bajío.

Vino de mezquite.—Aguardiente extraído por medio del alambique de la miel de la vaina o fruta del mezquite. Se bebe en algunos lugares de Jalisco y en Nayarit.

Vino de caña.—Infusión de caña de maíz molida que después de fermentar se endulza con piloncillo o panocha. Se bebe en algunos de los Estados del centro.

Vino resacado.—Aguardiente de altísimo grado alcohólico, destilado dos veces en alambique y hecho de troncos de maguey asados al horno por espacio de quince días y luego machacados y puestos en infusión de pulque durante dos días. Se bebe en las regiones de alta producción pulquera.

Copalotle.—Fermento de la semilla del árbol llamado pirú y pulque dulce o tlachique. Se consume en algunos lugares de los Estados de la Altiplanicie.

Colonche.—Jugo de tuna fermentado. Se bebe en grandes cantidades en algunas regiones de Guanajuato y San Luis Potosí.

Mantequilla.—Mezcla de azúcar, pulque y aguardiente de caña.

Zambumbia.—Bebida que se fabrica de cebada tostada y puesta a fermentar en agua, con miel y piloncillo.

Vino de salvado.—Aguardiente destilado dos veces y hecho de salvado y miel negra.

Benjuí.—Que en realidad es la primera destilación del bingarrote. Se toma en la Mesa Central y en el Bajío.

Cuitzonco.—Bebida altamente alcohólica, conocida también por “la excomunión”. La beben algunos campesinos de los límites de Jalisco y Michoacán.

Queauchan.—Vino hecho a la manera del *copalotle*, en los Estados de la Altiplanicie.

Charanagua.—Fabricado con pulque agrio, miel y chile colorado, al calor del fuego manso. Lo beben algunos campesinos de los límites de los Estados de Michoacán y México.

Vino de tuna.—Zumos de tuna cardona puesto en barriles con madre de arroje de la misma fruta y destilado después en alambique, se bebe en las regiones del centro del Estado de Hidalgo.

Mistela.—Licor compuesto de mezcal resacado, anís y miel de azúcar. De consumo en las regiones rurales de Jalisco, Nayarit y Colima.

Iizitle.—Fermento hecho con jugo de caña, puesto en vasijas de barro y adicionado con hierbas y raíces, muy irritante. Se bebe en los Estados de Veracruz y Tabasco.

Sendecho.—Para prepararlo se pone maíz amarillo a nacer dentro del agua; una vez que ha brotado el tallo se seca y se machaca; al día siguiente se pone a cocer; luego se cuele y se le hace hervir de nuevo para agregarle piloncillo rayado.

Chuanuco.—Producto de frutos agrídulces que se muelen y ponen a fermentar en miel aguada. Se bebe en la costa de Guerrero.

Coyote.—Compuesto de pulque inferior con madera de timbre para fermentar. Se bebe en los Estados de México y Puebla.

Revoltijo.—Tuna molida con todo y cáscara y una raíz que llaman en Oaxaca "del pulque", aunque no es de maguey. Se pone a fermentar esta mezcla y luego se le echa una fuerte cantidad de aguardiente de mezcal.

Vino de palma.—Hecho con dátiles de palmas silvestres, asados en barbacoa, tostados y molidos con piloncillo.

Polla ronca.—Mezcla de pulque blanco, zarzamora, capulín, pimienta y piloncillo. Se bebe en algunos lugares de Morelos y Guerrero.

Coyol.—Fermentación del fruto de la palma conocida por este nombre. De consumo en las costas de Guerrero, Oaxaca y Chiapas.

Sisique.—Alcohol hecho con aguamiel de maguey silvestre pasado por alambique.

Coaroapa.—Zumo de caña de maíz puesto en infusión con raíz de palo de timbre y panocha. Se bebe en las costas del Golfo.

Tecolie.—Fermento hecho con gusanos de maguey tostados y reducidos a polvo, que se mezcla con pulque. Beben esta preparación en los Estados del centro.

Nochocle.—Fermentación del zumo de la tuna, agua y pulque ríspido.

Tumbayaqui.—Alcohol rebajado con agua; polvo de alumbre fermentado con las frutillas conocidas con el nombre de tejocote. Lo beben los yaquis en el Estado de Sonora.

Balché.—Fermento del líquido que segrega el tronco de una palmera. Altamente alcohólico y tóxico. De consumo en la región lacandona del Estado de Chiapas y en las selvas de Quintana Roo.

Ostochi.—Sumo de caña de maíz fermentado, mezclado sólo con agua.

Rosolí.—Licor compuesto de agua, arroz, garbanzo tostado, canela molida, cebada y cáscara de sidra o naranja.

He aquí el fruto de la avaricia de los conquistadores, de la explotación de los encomenderos y de la criminal indiferencia de mestizos y criollos: un pueblo temperamentalmente moderado que se torna en vicioso, olvidado de sus relevantes y morales leyes y de sus costumbres morigeradas por virtud del inicuo trato a que estuvo sometido durante cuatro siglos.

* * *

En esta triste condición halla a los indios el movimiento social mexicano. La Revolución tomó inmediatamente medidas legales para salvar de su naufragio a muchos habitantes del país: legisló para ellos, luchó contra antañones intereses y de una plumada resolvió el aspecto económico del conglomerado aborigen, haciendo prácticas las leyes agrarias emanadas de la Constitución de 1917, por virtud de las cuales los indios volvieron a poder de sus tierras dos veces enajenadas. Desde entonces, la vida de los miserables mejora a ojos vistas, se eleva su estandard de vida y los efectos del alcoholismo son menos maléficos en cuerpos mejor alimentados.

Los gobiernos contemporáneos no escatiman esfuerzo alguno para redimir a las víctimas inocentes del gran drama de México: miles de escuelas rurales imparten educación a los jóvenes; misiones culturales recorren la extensión del país llevando consejo e instrucción hasta los ayer desamparados; centros de higiene funcionan en las principales zonas indígenas, para explicar, por primera vez a los ignorantes, todos los perjuicios fisiológicos y morales que trae aparejados el exceso de las bebidas embriagantes. Especialmente la juventud ha sido motivo de una mayor atención. El deporte que lo ejercitan con entusiasmo en la mayoría de las comunidades indígenas, es el recurso más apropiado para dar la batalla y vencer finalmente al alcoholismo. La práctica ha enseñado a los educadores que los ejercicios deportivos no sólo desarrollan el músculo de los que los practican, sino que logran arrebatarse corporal y mentalmente a los jóvenes del ingrato medio en que crecieron sus padres, librándolos así de caer en los peligros y las amarguras que mutilaron las vidas de sus antecesores.

Ardua es la labor que entraña la curación de un mal que ha estragado a un sector de población por casi medio millar de años; sin embargo, los nuevos procedimientos científicos y el buen deseo del gobierno, ayudarán a la nación a pagar la deuda que mantiene con el más infeliz de sus núcleos integrantes.