

EL PULQUE EN EL MEXICO PRECORTESIANO

Por RAFAEL MARTIN DEL CAMPO,
del Instituto de Biología.

MOTIVO

LA visión de todo problema se aclara y su interpretación se facilita, en tanto sea considerado desde el mayor número posible de puntos de vista que le atañan. Para dar una idea más completa de cualquier asunto biológico puesto a investigación, ha de someterse a un análisis en sentido evolutivo, gracias al cual puedan ser explicados más coherentemente su origen y el desarrollo que ha sufrido.

Por ello me encomendó mi maestro don Isaac Ochoterena, la elaboración de estas notas que aparecen al lado de los estudios esenciales que acerca del pulque van realizando los diversos especialistas del Instituto de Biología.

PREAMBULO

I

Los primeros pasos del hombre en el camino de su evolución social y cultural, estuvieron señalados por la tendencia a simplificar el trabajo, de manera de obtener mayor beneficio con un esfuerzo *mecánico* menor. En cambio, despertábanse sus posibilidades intelectuales y avivábase su ingenio, transformándose él mismo en inventor; así, con los medios naturales a su alcance, comenzó a elaborar diversos artificios, a favor de los cuales procurábase más fácilmente su alimentación (fundamental preocupación) y brindábase más eficaz defensa frente a los peligros que le rodeaban en su expuesta condición.

I I

De esta manera, le vemos pasar de la época salvaje a la civilizada, de la recolección de frutos a la agricultura, del nomadismo a la vida sedentaria, pasando por las diferentes etapas que esquematizan esta evolución, y que son: (a) *salvaje o de recolección*, que implica una vida nómada; (b) *de la caza y de la pesca*, en el transcurso de la cual se verifica la invención de armas y artificios; continúa el nomadismo, presentándose, sin embargo, la primera excepción: la del pescador marítimo, quien, por tener pesca constante en el mismo lugar, se establece en él; (c) *del pastoreo*, etapa en la cual, asegurada ya su alimentación con animales domésticos, tiene el hombre más libertad y mayores posibilidades de cultura; continúa nómada (en menor grado) buscando pastos para su ganado; no vive en asilos naturales, puesto que ha construido su primera casa, la tienda de pieles; y (d) *agrícola*. Al inventarse la agricultura se adquirió definitivamente la condición sedentaria y el trabajo comenzó a hacerse con ayuda de animales domésticos; en espera de la cosecha, el hombre acumula observaciones, y de este modo alborea, como una esperanza, la Ciencia (Meteorología, Astronomía, Botánica, Zoología, etc.); edifica las primeras habitaciones estables y se agrupa, iniciándose la vida civilizada.

I I I

Las civilizaciones y culturas de la Antigüedad tuvieron como punto de partida una agricultura especial, basada en el cultivo de un cierto cereal fundamental, frecuentemente asociado al de otro u otros accesorios. A ello se debe que las tres grandes asociaciones culturales del Mundo hayan podido ser clasificadas, teniendo como fundamento su principal cultivo: Mediterránea o del trigo, Asiática oriental o del arroz y Americana o del maíz.

I V

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. Seguramente fueron posteriores el cultivo de plantas de hermosas

flores y, con el invento del papel, el de plantas productoras de material adecuado para su fabricación, etc., etc.

V

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.

VI

Los diversos pueblos de la Tierra han creado también bebidas embriagantes características, obtenidas por la fermentación o la destilación de los más variados productos vegetales.

Haciendo a un lado todas las demás plantas, intentaremos tratar algo de la que directamente nos interesa en este caso: el "metl" o "maguey" (*Agave*), productora del aguamiel, la cual, fermentada, produce el pulque.

CONOCIMIENTO QUE LOS ANTIGUOS MEXICANOS TENIAN DE LOS MAGUEYES

Los aztecas distinguían con nombres individuales multitud de magueyes, de los cuales el Dr. don Francisco Hernández cita catorce en su obra monumental: 1, Metl coztli, Coztic metl, Macoztic metl o Hucimetl; 2, Mexcalmetl (*Agave*, varias especies); 3, Mexoxochtli (o "maguey meco rayado", *Agave americana* var. *marginata-aurea* Trel.); 4, Nexmetl; 5, Quametl; 6, Hoitzitzilmetl; 7, Tapayaxmetl; 8, Acametl; 9, Xilometl; 10, Tepemexcalli (*Agave potatorum* Zucc.); 11, Tlacametl (*Agave atrovirens* Karw.); 12, Theometl (*Agave atrovirens* var. *sigmatophylla* Berger); 13, Quetzalichtli; 14, Xolometl. Cita el mismo Hernández, además, entre los de los magueyes, otros tres nombres acompañados de sendos dibujos, a través de los cuales

se ve inmediatamente que no corresponden a plantas del género *Agave*; son el Mexocotl, que es una planta del género *Bromelia*; el Nequametl, correspondiente a una *Hechtia*; y el Pati, que probablemente es la *Fourcraea longeva*.

Aparte de los citados por Hernández, sabemos otros nombres indígenas: Metometl (*Agave lecheguilla* Torr.) y Pitzometl (*Agave marmorata* Roezl).

No se ha podido, hasta ahora, hacer la identificación de todos los nombres indígenas, pero seguramente correspondían a especies determinadas.

Séame permitido agradecer aquí la colaboración del señor Prof. A. Ramírez Laguna, en todo lo referente a la identificación de las especies.

USOS DEL MAGUEY

Habiendo ya los indígenas aprendido de Quetzalcoatl el cultivo del maíz (*centli*, *tlaoilli*), 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.

Construcción.—De los “quiotes” o tallos de sus exuberantes inflorescencias, se sirvieron como de vigas para construir las paredes y los techos de sus habitaciones, utilizando las hojas o pencas a manera de tejas (al mismo tiempo que, por su forma particular, se destinó a las mismas hojas el papel de vasijas para guardar el *nixtamalli* o maíz cocido). “Estos techos tenían la ventaja de ser de muy difícil combustión y no estaban expuestos a incendios; pero los desperdicios de las hojas pequeñas sí son perfectamente combustibles y les servían como leña” (Chavero). Los magueyes, alineados a lo largo de los linderos de los terrenos, constituyen hermosos cercados vivos.

Hilados y tejidos.—Tuvieron hilo y aguja en las fibras limpias, pero no desprendidas del aguijón apical de las hojas (el cual, aislado, servía como alfiler). El *ixtli* o fibra de diferentes especies de magueyes fué industrializado en varias formas, elaborando productos de usos y calidades diversos; Chavero dice al respecto: “El uso más importante del maguey era el de las fibras que obtenían de las pencas, lo que les producía el *ixtli* o

pita. Para obtener este filamento recogían las pencas ya secas y las echaban en agua, a fin de que se destruyese la parte carnosa y recogían entonces las fibras. Según las clases de maguey, empleaban el filamento grueso, llamado *lechuguilla*, en hacer cordajes, sogas, *cactli*, que eran una especie de sandalias que usaban los indios, *chimalli* o escudos, hondas e *ixhuipilli* o sayos de defensa para los guerreros; de la clase fina de filamento tejían mantas y telas para vestirse; de estos filamentos había algunos más finos, y los misioneros mencionan como tales los usados en las telas de la región tolteca”.

Alimentación y otros usos domésticos e industriales.—Con las pencas tatemadas, o sea cocidas en hornos excavados en el suelo, se elabora un producto llamado mexcal, que tiene agradable sabor y se come a guisa de dulce.

“Las cenizas de las pencas las empleaban de dos maneras: para abonar la tierra y para hacer una excelente lejía, y además una cierta parte de las raíces servía de jabón para lavar la ropa. Más tarde, de la epidermis de las hojas sacaban un papel blanco, compacto, sedoso y duradero en que pintaban sus jeroglíficos. Igualmente hicieron después sobre estas pencas sus mosaicos de pluma los artífices llamados *amanteca*”. (Chavero).

Cría de insectos alimenticios.—En los magueyes tienen su medio habitual de vida las orugas, muy apreciadas como alimento y condimento, de dos especies de mariposas: unas, las llamadas “gusanos blancos de maguey” (*Aegiale hesperiaris*), se comen fritas y tienen buen sabor aun cuando raro; las otras, llamadas “chilocuiles” o sea gusanos picantes como el chile (*Hypoptya agavis*), se usan en la preparación de un condimento, la sal de gusanitos, muy gustado en el Sur del país (Oaxaca), así como en la elaboración de una modalidad del licor llamado mezcal—el mezcal de gusanitos.

Medicina.—También como medicina fueron utilizados los magueyes, aun cuando no conocemos, con certeza, la efectividad de tal aplicación. Chavero resume de la manera siguiente las notas que al respecto dedicó en su libro el Dr. don Francisco Hernández: “con el *tepemexcalli* se curaba la falta de movimiento de los miembros; con el *tlacametl* se volvía la fuerza a

las mujeres débiles, y con el *xolomecl* se quitaban los dolores del cuerpo, especialmente los de las articulaciones”.

Sahagún nos comunica hasta los procedimientos usados: “El *maguény* de esta tierra, especialmente el que llaman *tlacamcl*, 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, como atrás se dijo. También este pulcre es bueno y especialmente para los que han recaído de alguna enfermedad, bebiéndolo mezclado con una vaina de axi, y con pepitas de calabaza, todo molido y bebido dos o tres veces, y después tómate el baño y así sana. También la penca de *maguény* nuevo, asada en el rescoldo: el zumo de éste o la agua de que se coció hervido con sal, echado en la llaga del que se descalabró, o del herido, de cualquiera herida sana: también la penca del *maguény* seca y molida mezclada con resina de pino, y puesta con su pluma en el lugar del dolor, ya sea gota, ya sea cualquiera otra cosa, la sana. También el pulque se mezcla con la medicina que se llama *chichicpatli*, y hervido con ella es provechosa para el que tiene dolor de pechos, de barriga, de 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 *chichicpatli*, es corteza de un árbol que se llama *chichiquavítl*, solamente la corteza de este árbol es provechosa, hácese éste en las montañas de Chalco: también estas pencas de *maguény* son buenas para fregar con ellas las espaldas para que no se sientan los azotes”.

Castigos y autosacrificios.—Durante la celebración de las fiestas religiosas se observaba con frecuencia la práctica del autosacrificio por medio de la punción de diversos lugares del cuerpo con las púas de las hojas del maguey; después de verificado el autosacrificio, los individuos clavaban los agujones ensangrentados en bolas de heno que iban a colocar de noche en algún paraje cercano.

Entre los actos que manifiestan el rigor de la disciplina del *Calmecac*, se observaba el que los sacerdotes ejecutaban en la persona de los educandos, punzándoles con púas de maguey, tanto para acostumbrarlos al autosacrificio cuanto para castigarlos cuando habían cometido alguna falta.

Bebida.—Pero aparte de todo lo mencionado, que muchos, se obtiene del maguey “capado” (o sea luego de extirpado

el brote de la inflorescencia) una abundante recolección del jugo secretado por la planta, el aguamiel, que es, en opinión de Acosta, "un licor que se bebe como agua, y es fresco y dulce: este mismo cocido se hace como vino, y dexándolo acedar, se vuelve vinagre: y apurándolo más al fuego es como miel; y a medio cocer sirve de arrope, y es de buen sabor y sano, y a mi parecer es mejor que arrope de uvas".

Sobrada razón tuvo el mismo padre 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.

EL MAGUEY Y LOS MEXICANOS

Parece ser que el nombre mismo de nuestra ciudad capital y de nuestro país, derivado del que recibía el dios y primer guía de la tribu mexicana, *Mexi*, más tarde substituído en su calidad divina por Huitzilopochtli, tienen relación con el maguey, como se verá por el siguiente fragmento de Sahagún: "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". El nombre de *Mecitli* sufrió una corrupción, convirtiéndose en *Mexitli*. En un lugar de los tocados durante su peregrinación, recibieron los aztecas una advertencia de Huitzilopochtli: "In axcan aocmo amotoca in Amazteca, ye an Mexica" (desde hoy en adelante no os llamaréis azteca sino mexica). La ciudad en donde se establecieron definitivamente se llamó México. Después de la Independencia, el nombre de México se hizo extensivo a la República entera.

BEBIDAS EMBRIAGANTES DE LOS INDIGENAS

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 del maíz; pero la más fuerte se hacía del sauco y (su efecto?) duraba varios días". 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 agradable —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. Permítaseme comentar 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.

DESCUBRIMIENTO DEL PULQUE

Entre la multitud de leyendas referentes a nuestra Historia antigua y que por sí bastan para hacer olvidar la rudeza de los ritos religiosos de nuestros antepasados, existen dos que idealizan el descubrimiento del pulque.

Histórica la una —la más conocida—, nos llega a través del relato de Alva Ixtlilxóchitl, quien urde con ella un ingenioso motivo para explicar el derrumbe del reino de los tolteca. Actúan en ella personajes reales, como la bella Xochitl, noble tolteca, quien presenta al rey Tecpancaltzin la bebida descubierta por su familia. Gustó al rey la bebida, pero mejor le pareció Xóchitl y la hizo suya. De sus amores nació Meconetzin (del *metl* maguey, *conetl* muchacho y *tsin* partícula reverencial), quien por tener noble origen de padre y madre, aun sin haber mediado matrimonio entre ellos, estaba políticamente capacitado para suceder al primero en su dignidad. Sólo que el joven príncipe reunía todos los rasgos que el horóscopo había predicho para el rey bajo cuyo gobierno acabaría el poder y se apagaría la luz de tan brillante raza de artistas. Y se dice que el hado se cumplió.

Aunque mítica y menos conocida, tiene la otra mayor profundidad y es más completa; sus personajes pertenecen a la categoría de los héroes, pues se trata de seres humanos deificados. Sahagún nos la da a conocer; en ella se supone que fueron los

ulmeca, procedentes de Tamoanchán, los inventores del pulque, atribuyendo el hecho personalmente a Mayahuel: "era muger la que comenzó y supo primero, ahujerar los magueyes para sacar la miel de que se hace el vino, y llamábase *Maia o el*". Tuvo colaboradores que perfeccionaron la elaboración de la bebida, y al respecto dice Sahagún: "el que halló primero las raíces que echan en la miel se llamaba *Pantecatli*. Los autores del arte de saber hacer el pulcre así como se hace ahora, se decían, *Tepustecatli, Quatlapanqui, Tliloa, Papastactsocaca*, todos los cuales inventaron la manera de hacer el pulcre en el monte llamado Chichinahua; y porque el dicho vino hace espuma, también llamaron al monte *Popozonaltepetl* que quiere decir monte espumoso".

Esta leyenda está, sin embargo, 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: "en las riberas del Atoyac encontraron gigantes que como brutos vivían desnudos y suelto y desgredado el cabello; comiendo carne cruda de aves y fieras y frutas y hierbas silvestres; cazando las aves con flechas y las fieras con gruesas porras de ramas que desgajaban de los árboles. Eran crueles y soberbios y muy dados a la embriaguez, pues sabían sacar de la planta del maguey el jugo del pulque". (Chavero).

Así es que Mayahuel tuvo precursores; pero seguramente que con ayuda de sus colaboradores, fué ella quien perfeccionó e industrializó, por así decirlo, la preparación de la bebida.

Chavero cree, con razón, que el pulque fue usado desde la más remota antigüedad por los otomíes, y cita una leyenda popular que habla de "un animalito, a manera de rata o tuza, que por instinto natural 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. Dicen que los indios de ese animal aprendieron a hacer el pulque".

PREPARACION DEL PULQUE

Por cuanto se refiere a su preparación, 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.

Ciertamente que 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 si desde entonces fueran 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.

LA EMBRIAGUEZ. PSICOLOGIA DE LOS BORRACHOS. CASTIGOS QUE LES ERAN IMPUESTOS

Después de celebradas algunas de las ceremonias rituales en honor de sus divinidades, les era permitido beber pulque a los ancianos y ancianas. Los muchachos no podían beberlo y eran severamente castigados cuando lo hacían; sólo en una fiesta que se celebraba cada cuatro años podían beberlo, pues “no solamente los viejos y viejas bebían vino, o pulcre, pero todos, mozos y mozas, niños y niñas lo bebían; por eso se llamaba esta fiesta *pillaoano*, que quiere decir fiesta de donde los niños y niñas beben el vino o *pulcre*” (Sahagún).

La embriaguez era permitida únicamente en las ceremonias citadas, en las matrimoniales y en algunas otras del mismo tenor, constituyendo un delito cuando se contraía sin encontrarse en las condiciones dichas. “La pena que daban a los beodos 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 pues que se hacía bestia perdiendo la razón y el juicio, viviese en el campo como bestia y era privado de todo oficio honroso de la República” (Mendieta, en Mendieta y Núñez).

Mucho más riguroso castigo recibían los borrachos cuando eran educandos del *telpochcalli*, es decir, aquellos a quienes se

preparaba para la guerra o para el desempeño de cargos públicos, puestos en los que deberían dar ejemplo de pulcritud a los demás ciudadanos. Con respecto a esta manifestación disciplinaria dentro del *telpochcalli*, dice Sahagún: "y nadie bebía vino, mas solamente los que eran ya viejos bebían el vino muy secretamente y bebían poco, no se emborrachaban; y si parecía un mancebo borracho públicamente o si le topaban con el vino, o le veían caído en la calle o iba cantando, o estaba acompañado con los otros borrachos, éste tal, si era *macegual* castigábanle dándole de palos hasta matarle, o le daban garrote delante de todos los mancebos juntados, porque tomasen ejemplo y miedo de no emborracharse; y si era noble el que se emborrachaba dábanle garrote secretamente".

Habían observado que la embriaguez no es un fenómeno uniforme, sino que se manifiesta de modos diferentes, de acuerdo con los individuos en que se produce, con lo cual se explica fácilmente la multiplicidad de los dioses de la embriaguez. Escribieron para Sahagún, a este respecto, notas que bien pudieran llamarse *Psicología de la embriaguez*. "Mas decían que el vino se llama *centzontotochtli* que quiere decir *cuatrocientos conejos*, porque tienen muchas y diversas maneras de borrachería: a algunos borrachos por razón del signo en que nacieron, el vino no les es perjudicial o contrario. En emborrachándose luego se caen dormidos o pónense cabizbajos, asentados y recogidos: ninguna travesura hacen ni dicen, y otros comienzan a llorar tristemente y a sollozar, y córrenle las lágrimas por los ojos como hilos de agua. Otros luego comienzan a cantar, y no quieren hablar ni oír cosas de burlas, mas solamente reciben consolación en cantar. Otros borrachos no cantan, sino luego empiezan a hablar, y a hablar consigo mismo, o a infamar a otros, o decir algunas desvergüenzas contra algunos, y a entonarse y decir ser de los más principales honrados, y menosprecian a todos, y dicen afrentosas palabras, y álzanse y mueven la cabeza, diciendo que son ricos y reprendiendo a otros de pobreza, y estimándose mucho, como soberbios y rebeldes en sus palabras, y hablando recia y ásperamente, moviendo las piernas y dando de coces; y cuando están en su juicio son como mudos y temen a todos, son temerosos y excúsanse con decir, *estaba borracho, no sé lo que me dije*; sospechan mal y hácese sospechosos y mal acondicionados: entienden las cosas al revés, y levantan falsos testimonios a sus mugeres, diciendo que son

malas, etc., y si alguno habla, piensa que murmura de él; si alguno ríe, piensa que se burla de él, y así riñe con todos sin razón, y sin tener por qué. Esto hace porque está trastornado del vino; y si es muger la que se emborracha, luego se cae asentada en el suelo encogidas las piernas y algunas veces estiéndelas en el suelo, y si está muy borracha, desgréñase los cabellos, y está toda desmechada, y duérmese teniendo revueltos todos los cabellos, etc. Todas estas maneras ya dichas de borrachos, decían que aquel borracho *era su conejo* ó la condición de su borrachez, ó el demonio que en él estaba. Si algun borracho se despeñó ó se mató, decían *aconejóse*, y porque el vino es de diversas maneras, le llaman *centzontotochtli*, que son cuatrocientos conejos, como si, dijese que el *vino hace infinitas* maneras de borrachos". (Sahagún).

Juzgaban al borracho irresponsable de sus actos y, al castigarlo, seguramente no trataban de penarlo por ellos, sino por el hecho primario de haberse embriagado. Con respecto a lo primero, 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 se despeñan, otros se ahorcan, otros se arrojan a la agua, donde se ahogan, otros matan á otros estando ébrios, y todos estos defectos los atribuían al dios del vino y al vino, y no al mal uso del borracho: y mas tenían, que el que hablaba mal de este vino ó murmuraba de él, le había de acontecer algun desastre: lo mismo decían de cualquier borracho, que si alguno murmuraba de él, ó le afrentaba, aunque dijese ó hiciese mil bellas querías decían que habían de ser por ello castigados, porque decían que aquello no lo hacía él, sino el dios, ó por mejor decir el diablo que estaba en él... De lo arriba dicho se colige claramente, que no tenían por pecado aquello que hacían estando borrachos, aunque fuesen gravísimos y aun se conjetura con harto fundamento, que se emborrachaban por hacer lo que tenían en su voluntad, y que no les fuese imputado á culpa, y se saliesen con ello sin castigo, y aun ahora en el cristianismo hay algunos ó muchos que se excusan de sus pecados con decir que estaban borrachos cuando lo hicieron". Ya hemos visto antes, en las citas de Mendieta y Sahagún, cómo se castigaba públicamente a los beodos, por lo cual creemos que el estar borracho, no era circunstancia atenuante en caso de que el individuo cometiera actos lesivos del bienestar público.

LA DIOSA DEL MAGUEY Y LOS DIOSES
DE LA EMBRIAGUEZ

En el complicado panteón azteca existió un personaje singular, la diosa del maguey, Mayahuel, a quien se considera como el maguey divinizado.

El de Mayahuel es el caso de un personaje humano real, divinizado más tarde, pero que una vez divinizado, fué abstraído hasta llegar a constituir un símbolo, el del maguey precisamente. Ya hemos aludido a los múltiples provechos dispensados por esta planta; pues en consonancia con ellos, seguramente, se hizo de Mayahuel una mujer extraordinariamente fecunda, madre de cuatrocientos hijos y, lo que es más notable, dotada de cuatrocientas tetas para amamantarlos.

Estos sus cuatrocientos hijos, los *Centzon totochtin* o cuatrocientos señores conejos (o, mejor dicho, los innumerables señores conejos, ya que el número 400 era hiperbólico), dioses de la embriaguez. La multiplicidad de estos personajes no es arbitraria, como a primera vista parecería, sino que está basada en la observación y se refiere a los infinitos matices que reviste la embriaguez al manifestarse en individuos de diferentes costumbres y temperamentos. El cuadragésimocuarto edificio de los 78 que comprendía el templo mayor de México, estaba consagrado a estos dioses en conjunto, y recibía el nombre de *Centzontotochtinintecopan*; en él se hacía cada año un sacrificio durante la fiesta del mes *Tepeilhuitl*.

De entre estos innumerables númenes de la embriaguez, se destacaron once que recibían nombre especial y a quienes se dedicaba determinado culto en los templos de diversos pueblos. Aun cuando en la leyenda general son considerados todos como hijos de Mayahuel, parece ser que, cuando menos estos principales, fueron sus colaboradores.

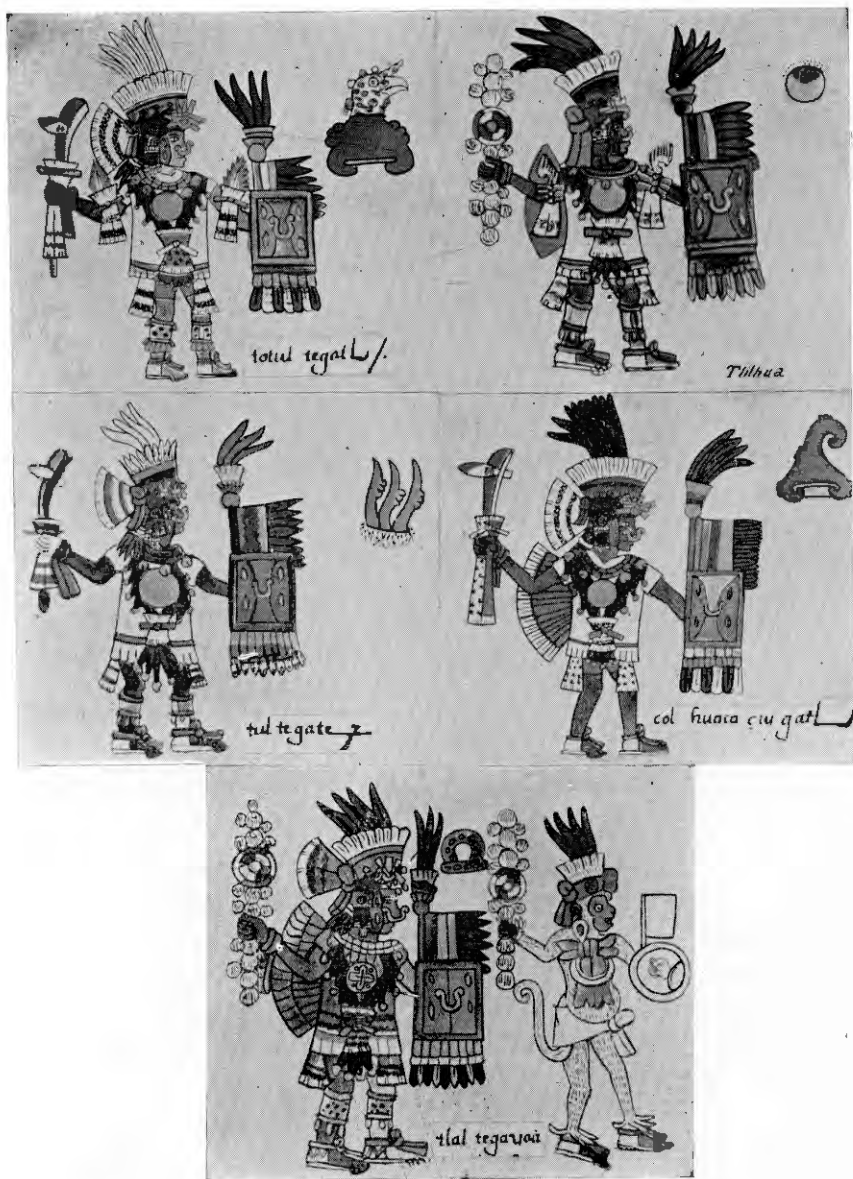
Tanto Mayahuel como estos once principales dioses de la embriaguez, participan de la calidad de los héroes, es decir, se trata de personajes humanos divinizados.

Mayahuel.—Descubridora del aguamiel, más tarde convertida en diosa del maguey (maguey divinizado). En la fiesta del mes *Tepeilhuitl* se le sacrificaba una esclava llamada también Mayahuel.



1. Mayahuel; 2. Pantecatli; 3. Tepoztecacatl; 4. Papatzacatl; 5. Tezcatzoncatli; 6. Yauhtecatli.

A las dos figuras del centro (3 y 4) les conservamos los nombres que tienen en el código Magliabecchiano (de donde todas fueron tomadas), aun cuando creemos que los tienen cambiados entre sí, a juzgar por sus respectivos jeroglíficos.



1. Totoltecatl; 2. Tlilhua; 3. Toltecatl; 4. Colhuantzincatl; 5. Tlaltecatoyhua.

Falta la representación de uno de los dioses: Izquitecatl. En el código Magliabecchiano aparece como dios de la embriaguez, uno con el nombre de Yxdilci; pero sus atributos parecen no estar bien definidos.

Pantecatli.—(Nombre gentilicio derivado de Pantlán). Autores hay que lo consideran como el marido de Mayahuel. Fué el descubridor de la *ocpactli* (literalmente: Medicina del pulque), hierba con la que se hacía fermentar el aguamiel. En el mes *Panquetsalistli* le era dedicada una fiesta particular.

Tepostecatli.—(Nombre gentilicio derivado de Tepoztlán). A este personaje se le conoce con el nombre de Tepozteco, dios de los habitantes de Tepoztlán, y a quien éstos le dedicaron un templo, el Tepoztecacalli. Se dice que ahí los evangelizadores, tratando de hacer una demostración irrefutable de la ineficacia del "ídolo", anunciaron a los indígenas que, si lo dejaban caer desde lo alto del templo, se rompería. Y sucedió que, después de dar varios tumbos en una caída estrepitosa, llegó la escultura al suelo completamente ilesa, teniendo que romperla entonces los frailes a grandes golpes.

Papastacsocaca, más conocido por Papaztac.—Robelo cree que el nombre correcto es *Papachtacsocaca*, derivado de *pachtli* heno. Era uno de los especialmente festejados durante la fiesta de *Tepeilhuitl* en el *Centzontotochtinintecopan*.

Tescatzoncatli.—El principal de los dioses de la embriaguez. Recibía otros nombres: *Ome Tochtli* (2 Conejo, nombre de una fecha, durante la cual se celebraba una fiesta movable y, como se verá más adelante, tenía sobre los individuos que nacían ese día, una influencia decisiva); *Tequechmecaniani* (el que se ahorca) y *Teatlahuiani* (el que se aniega o el ahogador). Los dos últimos nombres aluden a los efectos que puede causar la embriaguez. Además de la fiesta fija que en su honor se hacía cada año el mes *Tepeilhuitl*, se le dedicaba otra, movable, el día *Ome tochtli* (segundo de la 3ª trecena del *Tonalámatl*).

Tototecatl.

Tlilhua.—(Nombre derivado de *tlilli*, tinta negra). Su jeroglífico es una jícara llena de un líquido negro en fermentación. Robelo supone que inventó alguna variedad de pulque negro, desconocida hoy; pero con seguridad se trata de alguno de los llamados "pulques curados", tal vez del preparado con tunas moradas, y que se ennegreciera a causa de una prolongada fermentación posterior.

Izquitecatl.—(Nombre gentilicio derivado de Izquitlán).

Yauhtecatl.—(Nombre gentilicio derivado de Yauhtlán).

Toltecatl.—(Nombre gentilicio derivado de Tollan: tolteca).

Tlaltecacayohua.

Colhuantsincatl.—(Sincopado de Colhuacatzincatl, gentilicio derivado de Colhuacán).

Nótese que la mayor parte de las celebraciones se efectuaba en el mes *Tepeilhuitl*, en la "fiesta de los montes". Ha de recordarse al respecto que el pulque fue inventado en un cerro.

H O R O S C O P O

Tezcatzoncatl era objeto de una fiesta el día Ome tochtli (2 conejo), o sea el segundo día de la tercera trecena del Tonalámatl. Por este motivo se denominaba también al dios con el nombre calendárico de Ome tochtli. Ahora bien, por ser Tezcatzoncatl uno de los dioses de la embriaguez, influía maléficamente sobre aquellos pobres que tenían la mala suerte de nacer en día 2 conejo. Transcribimos otro párrafo íntegro de Sahagún en el que está magistralmente pintado el carácter de un borracho, el nacido el día Ome tochtli: "decían que cualquiera que nacía en este signo sería borracho; inclinado á beber vino, y no buscaría otra cosa sino el vino, y en despertando a la mañana lo bebería, solo ansiaría por embriagarse, y así cada día andaría borracho, y aun lo bebería en ayunas, y en amaneciendo, luego luego iría á las casas de los taberneros pidiéndoles por gracia de beber, y estos tales no pueden sosegar sin beber, y no les hace mal, ni les da asco aunque sean heces del vino con moscas y pajas, pues así lo beben, y si no tienen con que comprarlo, con la manta o el maxtle que se visten, mercan el licor, y así después vienen a ser pobres, y no pueden dejar de beber ni lo pueden olvidar, ni un solo día pueden estar sin emborracharse, y andan cayéndose, llenos de polvo y bermejos, y todos espeluzados, descabellados y muy sucios, y no se lavan la cara aunque se caigan lastimándose é hiriéndose en ella, ó en

las narices, ó en las piernas ó rodillas, ó se les quiebran las manos ó los pies, etc.: no los tienen en nada aunque estén llenos de golpes y heridas de caerse, por andarse borrachos, ni se les da nada, y tiémblanles las manos, y cuando hablan no saben lo que dicen, hablan como borrachos, y dicen palabras afrentosas é injuriosas reprendiendo y difamando á otros y dando ahullidos y voces, y diciendo que son hombres valientes: y andan bailando y cantando á voces y á todos menosprecian, y no tienen cosa ninguna, y arrojan piedras, y todo lo que se les viene á las manos, y andan alborotando á todos, y en las calles impiden y estorban á los que pasan y hacen ser pobres á sus hijos, y los espanta y ahuyenta, y no se echa a dormir quietamente, sino que 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 y llena de estiércol, y polvo ó salitre, y no hay quien la barra y haga lumbre; su casa está obscura con pobreza, y no duerme en ella, sino en casas ajenas, y no se acuerda de otra cosa sino de la taberna, y cuando no halla el vino, y no lo bebe, siente gran pesadumbre y tristeza, y anda de acá para allá buscando el vino, y si en algunas casas entrando están algunos borrachos bebiendo vino, huélgase de ello y reposa su corazón, y asiéntase reposando y holgándose con los borrachos, y no se acuerda de salir de allí, y si no le convidan a beber vino en alguna casa, luego se levanta y de buena gana va corriendo, porque ya ha perdido la vergüenza, y es desvergonzado y no teme a nadie; por esta causa todos le menosprecian por ser hombre infamado públicamente, y todos le tienen hastío y aborrecimiento; nadie quiere su conversación porque confunde todos los amigos, y ahuyenta á los que estaban juntos y déjalo solo, porque es enemigo de los amigos, y dicen que nació en tal signo que no se puede remediar, y todos desesperan de él diciendo que se ha de ahogar en algún arroyo ó laguna, ó se ha de despeñar en alguna barranca, ó le han de robar algunos salteadores todo lo que tiene, y está desnudo, y demás de esto, hace el borracho muchas desvergüenzas, como de echarse con mujeres casadas, ó hurtarse cosas ajenas, ó saltar por las paredes, ó hacer fuerza á algunas juvenes ó retozar con ellas, y hace todo esto porque está borracho y fuera de su juicio, y en amaneciendo cuando se levanta, tiene la cara hinchada y disforme, y no parece persona; anda siempre voceando, y

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

BIBLIOGRAFIA

- ACOSTA, J. DE.—Historia Natural y Moral de las Indias. Sexta edición. Madrid, M.DCC.XCII.
- ALVA IXTLILXÓCHITL, F. DE.—Obras Históricas. Tomo I. Secretaría de Fomento. México, 1891.
- CASO, ALFONSO.—La Religión de los Aztecas. Enciclopedia Ilustrada Mexicana. Núm. 1. México, 1936.
- HERNÁNDEZ, F.—Rerum Medicarum Novae Hispaniae Thesaurus. Roma, M.DC. XXXXVIII.
- MENDIETA Y NÚÑEZ, L.—El Derecho Precolonial. Enciclopedia Ilustrada Mexicana. Núm. 7. México, 1937.
- PAYNO, M.—Memoria sobre el Pulque. (Nueva edición). *Ans. Inst. Méd. Nac.* Tomo 8. México, 1905.
- ROBELO, C.—Diccionario de Mitología nahoá. México, 1905.
- SAHAGÚN, B. DE.—Historia General de las Cosas de la Nueva España. Edición Bustamante. México, 1830. Edición Robredo. México, 1938.