

RLOS ROMAN CELIS

EL ALCOHOLISMO EN MEXICO

IV. HISTORIA Y LEGISLACION

VALENTIN MOLINA PINEIRO

LUIS SANCHEZ MEDAL



Fundación de Investigaciones Sociales A.C.

**EL ALCOHOLISMO
EN MEXICO
IV. HISTORIA Y
LEGISLACION**

CARLOS ROMAN CELIS

EL ALCOHOLISMO EN MEXICO

IV. HISTORIA Y LEGISLACION

VALENTIN MOLINA PIÑEIRO
LUIS SANCHEZ MEDAL



Fundación de Investigaciones Sociales, A.C.

1984

© Copyright 1984
Fundación de Investigaciones Sociales, A.C.
Varsovia No. 44, P.H.
06600 México, D.F.

El contenido de este libro, en su totalidad o en parte, no puede
reproducirse sin autorización escrita de la Fundación.

Impreso en: Fotolitográfica Leo, S.A.
Dr. Olvera 205-A 06720 México, D.F.

FUNDACION DE INVESTIGACIONES SOCIALES, A.C.

**Varsovia 44 P.H.
06600 México, D.F.**

Presidente Ejecutivo: DR. VALENTÍN MOLINA PIÑEIRO

PATRONATO DE LA FUNDACION

**Presidente: SR. NAZARIO ORTIZ GARZA
SR. EMILIO AZCÁRRAGA MILMO
C.P. GUSTAVO DE LA SERNA
SR. SANTIAGO GARZA
ING. JUAN GRAU
LIC. JUAN DIEGO GUTIERREZ
DR. VALENTÍN MOLINA PIÑEIRO
SR. OTHON VÉLEZ**

“Este es el vino que se llama octli, que es raíz y principio de todo mal y de toda perdición, porque este octli y esta borrachería es causa de toda discordia y disensión, y de todas revueltas y desasosiegos de los pueblos y reinos; es como un torbellino que todo lo revuelve y desbarata; es como una tempestad infernal, que trae consigo todos los males juntos”.

(Palabras que el emperador dirigía al pueblo azteca después de su elección, según Sahagún, máximo investigador de la cultura nahua).

PROLOGO

DR. VALENTIN MOLINA PIÑEIRO
 Presidente Ejecutivo de la Fundación de
 Investigaciones Sociales, A.C.

La Fundación de Investigaciones Sociales, que tiene como una de sus principales funciones la del estudio del alcoholismo en México, ha considerado pertinente llevar a cabo una recopilación de datos mitológicos, reseñas históricas, testimonios, normas y disposiciones oficiales emitidas sobre dicho tema, a partir del México de los señoríos indígenas.

El análisis de estos documentos muestra como a lo largo de los siglos se ha mantenido la preocupación acerca del consumo inmoderado de alcohol por parte de la población mexicana. Al correr del tiempo, ha evolucionado la política gubernamental, según se pone de manifiesto en sus leyes y reglamentos, en los que existe hoy una mayor tolerancia que la que prevalecía en el pasado. Dicha situación obedece, seguramente, al desarrollo de la vida moderna que ha venido obligando a un permanente cambio en las costumbres populares, así como a la indiferencia social y a la negligente atención que prestan gobierno e instituciones y organismos privados al grave problema del alcoholismo.

Donde se advierte un mayor contraste de épocas, es en la cuestión punitiva aplicada a los alcohólicos. Refiere Sahagún que entre los indígenas mexicanos, "si aparecía 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 macehual castigábanle dándole de palos hasta

matarlo, o le daban garrote delante de todos los mancebos juntados, porque tomasen ejemplo y miedo de no emborracharse".

La pena de muerte, como castigo a la ebriedad, desapareció durante el virreynato de la Nueva España. Las disposiciones coloniales fueron ya muy diferentes. Por ejemplo, en el Bando de Ebrios, leído el 8 de julio de 1796, se advertía "a todo hombre que se halle tirado en el suelo sin poderse ir por sí solo a su casa, y el que aún pudiendo hacerlo esté formando escándalo por efecto de su embriaguez... se le corregirá por la primera vez con ocho días de obras públicas; quince por la segunda; treinta por la tercera, y, si contra lo que debo esperar, incurriere alguno en la cuarta, tratándosele entonces como ebrio consuetudinario e incorregible, se le formará sumaria información de su vida y costumbres, y se le aplicará la pena según sus results con arreglo a las leyes y disposiciones respectivas".

Al paso de las décadas, el rigor de las anteriores disposiciones legales se fue atenuando, hasta llegar al grado de que hoy en día vemos con la mayor naturalidad que al ebrio conductor de un automóvil lo lleven a su casa los representantes de la ley con el fin de que no vaya a provocar accidentes que lesionen u ocasionen la muerte a otras personas o la de él mismo. ¿Puede encontrarse mayor liberalidad en las normas actuales? Lo único cierto es que por causas conocidas o desconocidas no hay una comprensión

clara por parte de las autoridades y de la sociedad acerca del cúmulo de problemas que origina la embriaguez.

Fue ya en los primeros años del México independiente, cuando se expidieron disposiciones tendentes a organizar tanto la producción como el consumo del vino, su ordenación fiscal mediante aranceles, derechos e impuestos y, desde luego, la prohibición de importar bebidas alcohólicas.

El subtítulo de "Historia y Legislación" que lleva este cuarto volumen de la serie "El Alcoholismo en México", no es fortuito, toda vez que ambos aspectos constituyen elementos fundamentales para conocer la actitud del sujeto frente al consumo del alcohol.

El licenciado Carlos Román Celis, quien es el autor de este libro, recibió un legajo de documentos legales y administrativos, fotocopios de sus fuentes originales cuya acuciosa recopilación fue hecha por el licenciado Luis de la Hidalga. Dicho material se obtuvo después de la revisión de 42 leyes y tres reformas y adiciones a las mismas, 294 decretos, un código y dos reformas a su articulado, 70 reglamentos, 47 bandos, casi todos de policía y buen gobierno, 64 acuerdos diversos, 222 circulares, 64 decretos de privilegios exclusivos y propiedades de marca, un número indeterminado de privilegios exclusivos que llenan varias páginas de los expedientes respectivos, 7 providencias, 5 relaciones de arancel, 33 fe de erratas, 9 telegramas circulares, 7 rectificaciones, 16 cancelaciones y 15 autorizaciones varias, 3 órdenes y una cartilla de policía, al igual que otras ordenanzas, entre las que figuran el establecimiento de un tribunal para vagos y ociosos y 2 reclamaciones de México a Estados Unidos y viceversa.

El licenciado De la Hidalga señala que hasta la aparición del "Diario Oficial" de la Federación, el 20 de agosto de 1867, no

existía ninguna sistematización en lo que corresponde a la publicación de las disposiciones jurídicas emanadas del gobierno federal. A ello se debe la necesidad que tuvo de utilizar las colecciones de leyes y decretos hechas en el pasado por investigadores e historiadores, las cuales se consideran válidas oficialmente, en virtud de que fueron publicadas con base en una ley o en un decreto, especialmente expedidos para certificar su legitimidad.

Las colecciones de referencias son: las de Mariano Galván, autorizada el 27 de abril de 1829; la de Juan de Ojeda, el 21 de noviembre de 1833; la de Juan Navarro, el 8 de noviembre de 1853 y la de Basilio José Arrillaga, única que no tiene autorización gubernativa, pero la cual vino a llenar importantes lagunas legislativas, por lo que se infiere que sí tuvo el permiso respectivo.

Otra de las obras consultadas fue la que se intitula "Disposiciones Legislativas", recopilada por Manuel Dublán y José María Lozano en 1875. Durante el lapso comprendido entre 1911 y 1918, la Revolución Mexicana ocasionó que en numerosas veces el "Diario Oficial" de los gobiernos en turno, no publicara las leyes y decretos que los mismos expedían, razón por la que fue necesario recurrir a otras fuentes de información, como por ejemplo, el periódico "El Constitucionalista".

Todo este valioso acervo se entregó al licenciado Carlos Román Celis, con el propósito de que le sirviera como el mejor andamiaje para la elaboración de la presente obra, al cual agregó, por su parte, otra serie de investigaciones históricas y jurídicas que se remontan hasta el México precolombino.

El material aludido se reproduce respetando la estructura original usada en cada época, para no desvirtuar la autenticidad

del lenguaje y poder apreciar la evolución paulatina que fueron teniendo la forma y el estilo de nuestro sistema jurídico normativo.

Debido a que se encuentran constantes repeticiones en cada una de las etapas de la mencionada recopilación de documentos antiguos, tanto en lo que se refiere a las autoridades que los expedieron como en el articulado de los mismos, el licenciado Román Celis procedió a su selección y clasificación y decidió que no se publicaran de modo progresivo, sino de manera que estuviesen relacionados y correspondieran cronológicamente a cada una de las principales bebidas que se han venido consumiendo tradicionalmente en nuestro país, comenzando por el pulque -primigenio y original licor mexicano-, y continuando con la cerveza, los vinos de uva y otros aguardientes.

De esta manera, el lector no hallará en el contenido de este libro una fría sucesión de disposiciones jurídico-administrativas, sino

páginas con ameno estilo literario y fundamentación histórica, de todo lo cual es garantía la pluma del licenciado Román Celis, escritor y periodista que ha sido, precisamente, diputado federal por Guerrero y senador de la República, aparte de que ha desempeñado otros importantes cargos administrativos.

Actualmente, el licenciado Román Celis es presidente de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, benemérita institución científica y cultural que es la más antigua de América y la tercera de su tipo en el mundo.

La Fundación de Investigaciones Sociales da a la luz pública esta obra, en última instancia, para poner de manifiesto la urgente necesidad que existe, como complemento de la nueva Ley Federal de la Salud, de revisar en bien de nuestro pueblo y, muy especialmente de la juventud, toda la legislación acerca del alcoholismo en México.

PULQUE

I



LIC. CARLOS ROMAN CELIS

1. ETAPAS DE LA EMBRIAGUEZ

Entre los tratadistas de las ciencias jurídicas hay discrepancias en lo que se refiere a las distintas fases en que se divide la ebriedad.

Consideramos, por nuestra parte, que dichos períodos evolutivos se reducen a tres, mismos que son, si se les califica de modo general, el de la exaltación, el de la excitación y el de la postración.

En el primero de ellos, crece el vigor intelectual y físico, se manifiesta la euforia y aparecen en la charla, salpicada de agudezas, reiteradas demostraciones de afecto y amistad. Todo podría resumirse en la expresión cordial de "¡Yo soy tu hermano!". Se dice que éste es el estado del perro, cuando así se muestra con halagos, agitando la cola.

En el segundo período tienen lugar el enervamiento, la perturbación de las ideas, los juicios equivocados, el criterio confuso, el surgimiento de los complejos y de las debilidades, y como la circulación de la sangre se acelera y varios órganos se conges-

tionan, surgen, de pronto, la agresión verbal y otras formas de violencia. Llegamos entonces al momento de cambio de parentesco, que se sintetiza en la frase "¡Yo soy tu padre!". Y el ebrio adopta la condición del tigre, que se exterioriza con irrefrenable acometividad.

En el tercer período, los músculos de la vida se debilitan, la voz se hace pastosa e ininteligible, los párpados se cierran y cuando ocurre el oscurecimiento del cerebro, el cuerpo cae y queda tirado, a veces, en medio de las conocidas inmundicias del borracho. Dicha situación es la que corresponde y se identifica con la característica vida del marrano, que tiende, habitualmente, a dormir tras de haberse revolcado en el lodo.

Los períodos anteriores no son bruscos, ni se pasa del uno al otro en etapas precisas. Por eso resulta difícil, tanto para los médicos como para los juzgadores, aunque ahora cuentan con modernos adelantos científicos y tecnológicos, fijar el verdadero estado de embriaguez en que se encuentran los delincuentes que bajo

los efectos del vino infringen la ley, máxime que, como lo advirtió el penalista don Demetrio Sodi,

...hay quienes recuerdan perfectamente los hechos que ejecutaron, teniendo plena conciencia de su falta, y cuántos también se sirven de la simulación alcohólica para declinar toda responsabilidad.

En su oportunidad, se analizará la vasta influencia que la embriaguez tiene en la génesis del delito, cuyos grados fueron recogidos con diferente enfoque en los ordenamientos penales de nuestro derecho positivo, que van desde la embriaguez simple, furiosa o agitada, el alcoholismo crónico, el delirio de celos heroico, el *delirium tremens*, la alucinosis y la epidemia alcohólica, en una palabra, la distinción que se establece entre embriaguez ordinaria o simple perturbación de la mente, artificialmente causada, y el alcoholismo crónico o estado patológico producido por la habitualidad.

A lo largo de toda la historia de nuestro país, tanto en el México indígena como en el colonial y en el independiente, se encuentran múltiples formas de disposiciones gubernativas y municipales encaminadas a refrenar y extirpar ese vicio, que al decir del licenciado Sodi,

...mina los organismos, llena las cárceles de hombres, puebla los manicomios y extiende su virus a

generaciones enteras que carecen de dignidad, de sentido moral y que, no teniendo los elementos necesarios para la lucha de la vida, rebajan y esterilizan poderosas energías, indispensables para la viabilidad de las naciones y para el perfeccionamiento y progreso de la humanidad.

En estas páginas se darán a conocer datos mitológicos e históricos, medidas reglamentarias, legislaciones penales y otras noticias y sucesos acerca del alcoholismo en México, todo lo cual es fruto de una acuciosa investigación que se inicia en los códigos de nuestras culturas indígenas y otros de tiempos posthispánicos, recoge las disposiciones del virreynato y de nuestra vida como país libre y termina con los ordenamientos penales que actualmente se encuentran en vigor.

2. ORÍGENES DEL PULQUE

Los códigos, como es bien sabido, constituyen un alarde de la maestría de los *tlacuilos*, los dibujantes-pintores que los elaboraron con hojas de papel amate, con tiras de piel de venado y, posiblemente, de jaguar, aderezadas con un barniz blanco sobre el cual se diseñaban y coloreaban los jeroglíficos, cuyos originales llevan los nombres de sus descubridores, de los coleccionistas

que los han poseído, de gobernantes o personajes de la cultura y de las bibliotecas o ciudades del extranjero donde se encuentran.

Para Raúl Flores Guerrero, según el texto de la *Enciclopedia de México*,

...los códices eran un medio de salvar el devenir de la historia, por medio de la línea y el color, la cronología, la ciencia astronómica, la mitología, la genealogía de los soberanos y las glorias militares con la secuenta tributación de los pueblos sometidos, asegurando la continuidad del conocimiento mágico de los sacerdotes y afirmando la conciencia del poder temporal de los gobernantes.

Son, en nuestro concepto, los documentos más adecuados e idóneos para hacer investigaciones acerca de los orígenes del pulque. El investigador brasileño Oswaldo Gonçalves de Lima, en el libro sobre el tema que publicó en 1956 el Fondo de Cultura Económica, llama a dicho licor,

...el intoxicante ritual, la bebida-medicina, el líquido sacrificial, el vino blanco -leche de Mayá-huel, la legendaria madre nutricia de los mexicanos, el teómetl, vino sagrado para los guerreros vencidos que se iban a inmolar, bebida de los valientes y de los sabios....

porque eso fue el *octli* de los aztecas

hasta que ocurrió el desplome de su civilización debido a la conquista que realizaron los españoles.

Fue entonces cuando el *octli* perdió su antigua condición de preeminencia ceremonial,

...su dignidad de vino de los dioses ...

para volverse la bebida popular que se denominó "*pulque*", debido a que la sabia de los magueyes, el *necutli*, se fue dejando de emplear en la elaboración de mieles, mismas que fueron substituidas por el azúcar de la caña que habían traído los propios conquistadores.

Según aparece en la *Historia Antigua de México* que escribió el políglota y humanista mexicano Francisco Javier Clavijero, la palabra *pulque* no es española ni mexicana,

...sino tomada de la lengua araucana que se hablaba en Chile, en la cual pulque es el nombre general de las bebidas que los indios usan para embriagarse, pero es difícil adivinar cómo pasó este nombre a México.

Otro investigador dice que el *pulque* chileno se aplicaba a una bebida preparada de algarroba, mientras que también a la chicha de manzana se le conocía, ya en tiempos del virreynato, como *pulco*.

Por su parte, don Cecilio A. Robello dijo que era inadmisibles la aseve-



Fig. 1



Fig. 2

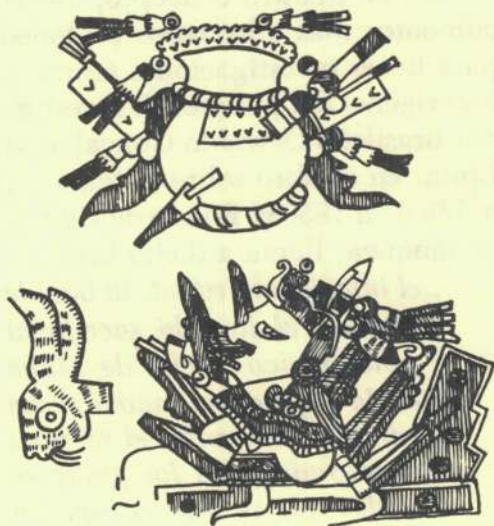


Fig. 3

Fig. 1 La representación de Mayáhuel, (Magliabecchi 58).

Fig. 2 Otra vez la deidad del pulque, en (Borbónico 8).

Fig. 3 Y también la madre de los 400 senos, (Borgia 12).

ración de Clavijero, en virtud de que el contador Rodrigo de Albornoz, en carta dirigida a Carlos V, con fecha de 15 de diciembre de 1525, usó dicha palabra, cuando todavía ni Chile ni Perú habían sido descubiertos por los españoles.

Quien viene a poner luz en este problema etimológico es Núñez Ortega, cuya opinión señala que la voz *pulque* se deriva del participio náhuatl *poliuhqui*, que se pronuncia también *puliuhqui*, aún cuando la misma se haya aplicado sólo al pulque ya fermentado.

A este respecto, se considera que como el pulque se descompone o se corrompe fácilmente, en un lapso de 24 a 36 horas,

...los que lo elaboraban, expendían o bebían, han de haber pronunciado muy a menudo la palabra poliuhqui, por lo que los españoles han de haber creído que con ella se expresaba el nombre de la bebida, y no su mala calidad...

de donde se desprende que alterando el vocablo, formaron el barbarismo pulque.

Relata Gonçalves de Lima que la obtención del *necutli* y el arte de hacer el *octli* están llenos del encanto de los mitos y de lo incierto de las leyendas.

Una de éstas, en relato de Fernando de Alva Ixtlilxóchitl, es la deriva-

da de la tradición indígena tolteca. Se dice que bajo el reinado de Tecpancáltzin, a fines del primer milenio de nuestra era, un noble de nombre Papántzin descubrió la manera de obtener el aguamiel y sus derivados, habiéndole llevado al monarca en compañía de su hija Xóchitl,

...un jarro de miel prieta de maguey...

Tecpancáltzin se enamoró de la hermosa doncella y la hizo suya. De sus amores resultó un hijo que se llamó Meconétzin, nombre que significa *muchacho del maguey*, quien presentó las señales físicas correspondientes a la profecía del astrólogo Hueman sobre la época de la destrucción del reino de Tula, es decir, el derrumbe de la civilización tolteca.

En la historia legendaria de los mexicas, el descubrimiento del aguamiel y el pulque también se presenta ligado a un interesante enredo mitológico en el que sobresale Mayáhuel, la mujer que se volvió diosa y fue la primera que supo agujerar los magueyes y sacar el aguamiel, aunque fue Patécatl quien encontró los vástagos y las raíces de las hierbas llamadas *ocpatli*, con las cuales se hace el pulque, cuya fermentación y extracción no fue casual, sino producto de una larga experiencia. El intérprete del Códice Vaticano A define a Mayáhuel como una mujer de



Fig. 4

cuatrocientos senos, a quien por su fecundidad, los dioses transformaron en maguey.

Las anteriores leyendas no excluyen el hecho, según el Códice de Boturini, de que otros grupos indígenas que habitaron en el altiplano, hayan utilizado el pulque desde la más remota antigüedad, como por ejemplo los otomíes, acerca de los cuales, el historiador Alfredo Chavero refiere la tradición 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 el jugo o aguamiel de la planta y entonces vuelve el animalito a beberse el licor. Dicen que los indios aprendieron de ese animal a hacer el pulque.

En 1955 la doctora Jacobs Müller y el profesor César Lizardi Ramos encontraron en el valle de Tulancingo un raspador para maguey y varios fragmentos, hechos de obsidiana, semejantes a los raspadores de hierro que actualmente se usan en el beneficio del maguey pulquero. Por las capas del subsuelo en donde estaban dichos objetos, los arqueólogos creen que esos artefactos tienen una antigüedad de 25 a 28 siglos, hallazgo que demuestra que los arcaicos o preclásicos, beneficiaban el maguey desde 16 ó 19 siglos antes del reinado de Tecpancáztin, el rey tolteca, a quien llevó por primera vez la hija de Papántzin el pulque de que hablan las historias.

El descubrimiento del *necutli* representó para las tribus nahuas, durante las peregrinaciones que registran sus manuscritos, un hecho de doble valía: el descubrimiento de un líquido mitigador, a la vez de la sed y del hambre, que les sirvió como fuente de vida en ciertas tierras áridas que hubieron de recorrer.

El pulque tiene semejanza con el hidromiel de los mayas, obtenido de la dilución de miel de abejas, el cual se fortifica con una planta de nombre *bal-ché*, que según Barrera Vázquez es el nombre peninsular del árbol de cuya corteza se hacía y con-

Fig. 4 Patécatl, descubridor del *ocpatli*, o sean las raíces de una planta del altiplano que después de cierta preparación se echaban al aguamiel para que fermentase y así se logró obtener el *octli*. Se le llamaba medicina del pulque.

tinúa haciéndose la bebida que lleva el mismo nombre. Después de que ha sido previamente secada al sol, la corteza del bal-ché se pone a fermentar en miel de abejas nativas -la melipona- y agua "virgen", recogida de cenotes secretos. Dicha agua es todavía, para el maya, aquella que no ha sido vista por ninguna mujer.

En el Códice Tro-cortesiano, o de Madrid, que es el más largo de los manuscritos figurativos encontrados en Yucatán y cuyo contenido se compone de escenas de la vida civil y religiosa, se aprecia, en la sección de la agricultura, el acto de preparación del hidromiel. Hay asimismo, otra descripción parecida en el Códice Maya conservado en la biblioteca de Dresden, Alemania.



Fig. 5 Quetzalcóatl, rey de Tollan, civilizador de su pueblo y gran constructor de templos y palacios, en imagen simbólica de su dualidad con Tezcatlipoca, al que se considera el dios sol en su aspecto de poder en las tinieblas.

3. LÁGRIMAS DE QUETZALCÓATL

También Quetzalcóatl, cuyo nacimiento se apunta en el Códice Chimalpopoca en el año I Acatl, o sea el 843 d.c., aparece relacionado con el maguey y el pulque. Cuenta la leyenda que a este rey de Tollan y civilizador de los chichimecas que eran nómadas, los demonios intentaron inducirlo a que hiciese sacrificios humanos, pero se rehusó,

...porque mucho amaba a sus vasallos.

Debido a ello, concertaron una alianza Tezcatlipoca, Ihuimécatl y Toltécatl, quien era uno de los dioses del *octli*, y decidieron obligarlo a que abandonara el pueblo en donde ellos iban a vivir. La primera tarea consistió en que Tezcatlipoca, *espejo humeante*, le enviara un espejo, precisamente, por conducto de un heraldo. Cuando Quetzalcóatl se vio reflejado en él, se llenó de miedo al conocer su fealdad y decidió que nunca más fuese visto por ninguno de sus súbditos.

El segundo acuerdo fue el de pedirle a Maxtla que hiciese pulque, el cual le llevaron a Quetzalcóatl, como si fuese hidromiel, en cantarillos especiales donde se recogía la miel de las abejas. Una vez que llegaron a Tlamacazcatépec, la Montaña del

Sacerdote, y le ofrecieron la bebida, les dijo:

—*No deberé de beberlo, porque estoy ayunando; quizá es embriagante o capaz de matar*—.

Sin embargo, Quetzalcóatl lo probó con el dedo y al encontrarlo sabroso y picante, exclamó:

—*Vamos, tengo ganas de beberlo*—.

Luego, tanto él como sus pajes, se tomaron cinco tazas, cuando la costumbre sólo permitía que cada mortal ingiriese dos o tres, y al final todos estaban embriagados.

En seguida se describe,

...cuando apareció la aurora... la desesperación de Quetzalcóatl, la vergüenza que tuvo y su cántico de dolor, la forma en que clamó por su madre, la diosa Coatlicue, y cómo lloró junto con sus heraldos. Entonces les anunció que iba a dejar el lugar.

Y luego salieron en busca de la tierra de los colores negro y rojo, la tierra del Incendio.

Era también el año I Acatl, pero correspondiente al 895 de nuestra era, por lo que Quetzalcóatl tenía entonces 52 años de edad.

Y habiendo llegado a la orilla del agua divina, a la costa del mar, allá se puso de pie, lloró y él mismo se prendió fuego y se quemó.

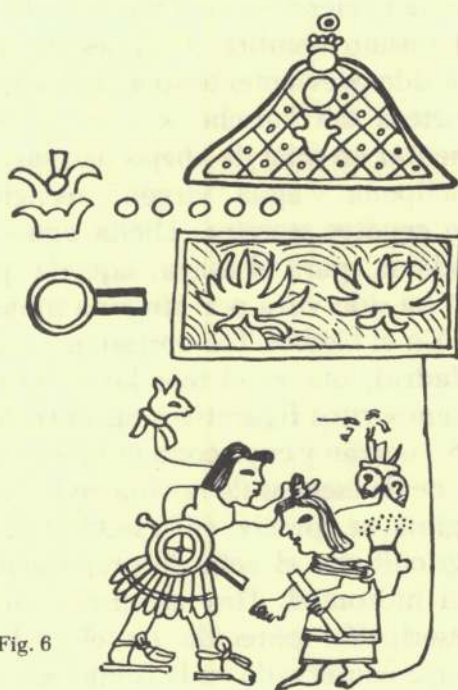


Fig. 6

Otros relatan que se embarcó en una canoa de culebras y, por su parte, los viejos decían que su corazón se había transformado en la estrella, mensajera del sol, que brilla en el alba.

De esta manera, el rey-sacerdote, civilizador y gran constructor, quedó relacionado con la historia mítica del pulque.

Por último, cabe hacer referencia al Códice Xólotl, al que Boturini calificó

...como un mapa de exquisito primor en papel indiano, donde se ven con figuras y caracteres historiados los principios del imperio chichimeca, desde Xólotl has-

ta Netzahualcóyotl, después de que éste recuperó el poder que usurpaba el tirano Maxtlaton...

y entró victorioso en su capital, Texcoco, el día *Ce Ollin*, quinto del octavo mes *miccaihuitzintli*, o sea el 11 de agosto de 1427.

En dicho códice hay una escena muy viva, relacionada con el pulque. Netzahualcóyotl aparece armado con macana y escudo, asiendo a una mujer por los cabellos, que tiene en las manos un *octecómatl*, el recipiente típico del pulque. Según los intérpretes, se trata de una dama noble de la misma ascendencia de Netzahualcóyotl, quien la mató por el delito de vender pulque, cosa indigna para su categoría y vedada por las leyes.

4. ATRIBUTOS DEL MAGUEY

También existen discrepancias en relación con la palabra *maguey*, que en náhuatl se llama *metl*, *tacumba* en tarasco y *guada* en otomí. Algunos investigadores de nuestra época dicen que su nombre proviene de las Antillas, aún cuando el conquistador Hernán Cortés dejó claramente establecido en una de sus "Cartas de Relación" dirigidas al rey de España, que había en los mercados de los aztecas,

...la miel de unas plantas, que llaman en las otras, y éstas maguey, que es muy mejor que arrope; y de estas plantas hacen azúcar y vino, que así mismo venden...

lo cual significa que era un vocablo

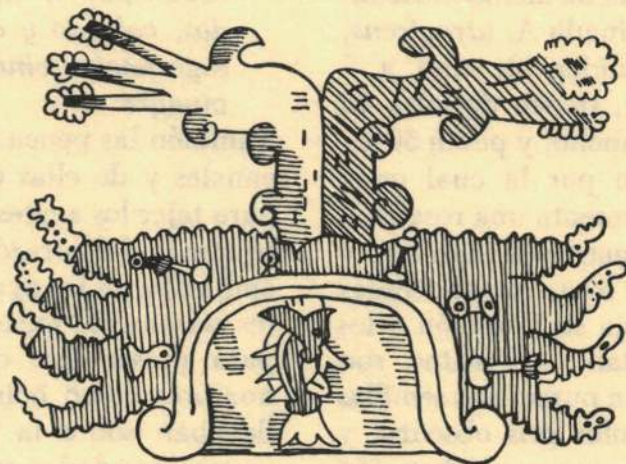


Fig. 7 Metl, el maguay mexicano, en interpretación jeroglífica con doble inflorescencia y un vaso lleno de líquido, donde se ve a un pez bebiendo en el fondo, lo cual conduce a la idea de la abundancia de agua que la planta-fuente proporciona en las regiones desérticas, que facilitó a las tribus nahuas avanzar en su muy difícil peregrinación.

común en América.

La primera catalogación de las especies y variedades del maguey fue hecha por Francisco Hernández, médico de Felipe II, que fue autor de la obra *Rerum Medicarum Novae Hispaniae Thesaurus*, publicada en Roma en el año de 1648, en la que describe que catorce de ellas son productoras de pulque.

Estudios recientes sobre esta planta de la familia de las amarilidáceas, dan cuenta de que en nuestro territorio se localizan unas doscientas especies, susceptibles de ser aprovechadas, lo mismo por su jugo azucarado que sirve para hacer bebidas alcohólicas, que por sus fibras para tejidos o simplemente como vegetales de ornamentación.

La más robusta de dichas variedades es la denominada *A. atrovirens*, cuyas pencas miden de uno a 2 metros de largo, tienen de 20 a 40 centímetros de ancho, y pesan 50 kilogramos, razón por la cual cada planta adulta presenta una roseta de cuatro a cinco metros de diámetro y llega a alcanzar hasta dos toneladas de peso. Se inicia su floración a los seis años de edad. Sus frutos, son unas cápsulas con numerosas semillas aplanadas de color gris oscuro, y una vez que culmina su maduración a los doce años, el maguey muere. Dicha especie produce la inflorescencia más grande que se conoce en

la Tierra.

Tuvo tal trascendencia este agave en la vida y en la historia de los pueblos indígenas, especialmente el mexicana, que si se le quisiera definir principalmente en el período mítico de Huitzilopóchtli, habría que denominarlo, dice Gonçalves de Lima, como el más representativo de lo que pudiera ser *una civilización del maguey*. Para confirmar esta opinión, el historiador Alfonso Teja Zabre escribió que

...el maguey producía por sí solo muchas cosas necesarias para la vida de los pobres. Además de servir de vallas para sus campos, el tronco se empleaba en lugar de vigas en los techos de las casas, y las hojas como tejas. De ellas sacaban papel, hilo, agujas, vestidos, calzado y cuerdas; y de su jugo hacían vino, miel, azúcar y vinagre.

También las pencas se usaban como canales y de ellas extraían la fibra para tejer los ayates gruesos, en tanto que la del corazón del maguey se empleaba en los ayates delgados; éstos servían de tocado a las mujeres para preservarse del sol, y a los hombres como bolsa o adorno que llevaban sobre la camisa, con las puntas anudadas en los hombros y delante del tronco o en la espalda. La tela de las pencas llamada *mexiote*, aún se emplea para envolver



Fig. 8

la carne y confeccionar el *mixiote*, platillo típico de la cocina hidalguense. Las pencas siguen siendo parte fundamental en la preparación de la barbacoa, a la que dan un gusto característico, además de que son buen forraje para los ganados bovino y porcino. En el extremo superior del quiote se produce una inflorescencia amarilla, que guisada, es comestible. La raspadura de la penca contiene una saponina que se usa como jabón, al que llaman *xité* o *xixi* para lavar la ropa, los trastos o el cabello. El aguamiel fresco, sin fermentar, es un sabroso refresco, con el que se hace también un atole de sabor agridulce. El pulque contiene proteínas vegetales, hidratos de carbono y vitaminas que sirven para completar la precaria dieta ali-

menticia de los hombres del campo. Por eso en el lenguaje popular se dice que,

...sólo le falta un grado para ser carne.

El 13 de junio de 1524 arribaron a San Juan de Ulúa los primeros evangelizadores de la Nueva España. Venía en esa misión compuesta por doce franciscanos, fray Toribio de Benavente, cuyo verdadero apellido era Paredes, pero el cual había cambiado al tomar el hábito religioso por el nombre de su villa natal, ubicada en el antiguo Reino de León. Posteriormente le agregó la palabra indígena *Motolinia*. Este ilustre fraile fue el pionero de los cronistas de las antiguas tierras del Anáhuac.

Murió después de los ochenta años y dejó entre sus escritos los *Memo-*

Fig. 8 Tlachiquero, el peón especialista en el manejo del *acocote*, calabaza larga, con la que se extrae el aguamiel que mana y se almacena diariamente en la cavidad central del maguay para ser depositado en el recipiente de barro.

riales, que constituyen una fuente inapreciable para el conocimiento de nuestro pasado indígena y, en especial, para el estudio de la cuenca de México, el complejo de las culturas olmeca y náhuatl de la región poblana y tlaxcalteca y los primeros años de la Colonia.

Al referirse al *árbol o cardo llamado maguey* dice que la primera vez que lo vió, sin saber ninguna de sus propiedades, encontró que una *gran virtud* salía de él. A continuación describe con detalle todas sus características, los usos a que se le destinaba y la forma de extraer el pulque, que llama licor o aguamiel que

...cocido o hervido al fuego, hácese un vino dulce, limpio, lo cual beben los españoles, y dicen que es muy bueno y de mucha sustancia y saludable... De este vino usaban los indios en su gentilidad para embeodarse y para hacerse más crueles y bestiales. Tiene este vino mal olor, y peor el aliento de los que beben mucho de él; y en la verdad, bebido templadamente es saludable y de mucha fuerza. Todas las medicinas que se han de beber se dan a los enfermos con este vino; puesto en su taza o copa echan sobre él la medicina que aplican para la cura y salud del enfermo.

Señala que las pencas también se

aprovechan para muchas cosas.

De estas pencas hechas pedazos se sirven mucho los maestros que llaman amantécatl, que labran de pluma y oro; y encima de estas pencas hacen un papel de algodón engrudado, tan delgado como una muy delgada toca, y sobre aquel papel y encima de la penca labran todos sus dibujos; y es de los principales instrumentos de su oficio... Tomada una penca y echada en las brasas, y sacar el zumo así caliente es muy bueno, es muy saludable para una cuchillada o para una llaga fresca. Para la mordedura de la víbora han de tomar de estos magueyes chiquitos, del tamaño de un palmo y la raíz que es tierna y blanca, y sacar el zumo, y mezclado con zumo de ajenos de los de esta tierra, y lavar la mordedura, luego sana; esto ya lo he visto experimentar y ser verdadera medicina...

Y todavía cuando el tronco y las pencas se secan, sirven de combustible.

Agrega Motolinía que en este maguey se crían hacia la raíz unos gusanos blanquecinos,

...tan gruesos como un cañón de una avutarda y tan largos como medio dedo, los cuales tostados y con sal son muy buenos de comer; yo los he comido muchas veces en días de ayuno a falta de

peces. Con el vino de este metl se hacen muy buenas cernadas para los caballos, y es más fuerte y más cálido y más apropiado para ésto que no el vino que los españoles hacen de uva. En las pencas u hojas de este maguey hallan los caminantes agua, porque como tiene muchas pencas y cada una como he dicho tiene vara y media de largo, y cuando llueve algunas de ellas retienen en sí el agua, lo cual como ya los caminantes lo sepan y tengan experiencia de ello, vanlo a buscar, y muchas veces les es de mucha consolación.

Todas estas y no otras han sido las razones por las que hemos dedicado una atención especial al licor primigenio de México y, desde luego, al maguey, el cual, seguramente, como ha dicho Prescott en su *Historia de la Conquista de México*,

...jamás ha reunido la naturaleza en un objeto tan pequeño tantos elementos con que satisfacer lo que exigen la necesidad, la comodidad y la civilización.

5. DESVERGÜENZA DEL BORRACHO

Hemos dicho en otro estudio sobre este tema, que el dios mexica del vino era *Ome Tochtli*, que signifi-

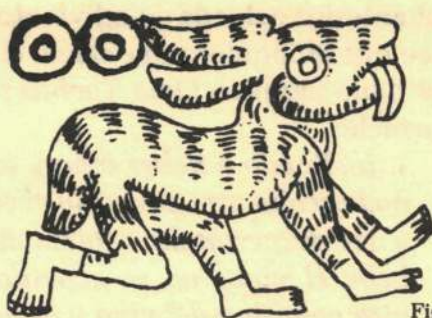


Fig. 9

ca *Dos Conejo*, de donde viene el nombre de Ometusco, antigua hacienda situada en la región magueyera y pulquera del Estado de Hidalgo.

Cada semana mexica se componía de trece días y cada uno de ellos quedaba bajo la advocación de un signo, el cual servía para que los astrólogos predijeran el futuro de los recién nacidos. El primer carácter se llamaba *cipactli*, nombre del espadarte, un pez marino, y le seguían los de *ehécatl*, viento; *calli*, casa; *cuetzpállin*, lagartija; *cóatl*, culebra; *miquíztli*, muerte; *mázatl*, ciervo; *tochtli*, conejo; *atl*, agua; *ozomatli*, mono; *itzcuintli*, perro; *malinalli*, heno, y *ácatl*, que quiere decir caña.

Fray Bernardino de Sahagún, primer gran etnógrafo, lingüista y fundador o padre de la Literatura Náhuatl, quien hizo en su *Historia General de las Cosas de Nueva España* una interesantísima descripción

Fig. 9 Ome Tochtli, Dos Conejo, el dios mesoamericano del pulque, según aparece en las páginas del Códice Borgia, y del cual se deriva el nombre de la población de Ometusco, ubicada en la región magueyera del Estado de Hidalgo.

del anterior calendario adivinatorio, dice que cualquiera que nacía el día del signo llamado *Ome Tochtli* sería borracho,

...inclinado a beber vino y (que) no buscaba otra cosa sino el vino, y en despertando a la mañana bebe el vino, no se acuerda de otra cosa sino del vino y así cada día anda borracho, y aún lo bebe en ayunas, y en amaneciendo luego se va a las casas de los taberneros, pidiéndoles por gracia el vino; y no puede sosegar sin beber vino, y no le hace mal ni le da asco, aunque sean heces del vino, con moscas y pajas, así lo bebe; y si no tiene con que comprar el vino, con la manta o el maxtle que se viste merca el vino, y así después viene a ser pobre; y no puede dejar de beber vino, ni lo puede olvidar ni un solo día puede estar sin emborracharse, y anda cayéndose, lleno de polvo y bermejo, y todo espeluzado y descabellado y muy sucio; y no se lava la cara, aunque se caiga lastimándose e hirándose en la cara, o en las narices, manos o los pies, etc. No lo tiene en nada aunque esté lleno de golpes y heridas de caerse por andarse borracho, no se le da nada, y tiémbrale las manos, y cuando habla no sabe lo que se dice: habla como borracho, y

dice palabras afrentosas e injuriosas, reprehendiendo y disfamando a otros y dando aullidos y voces, y diciendo que es hombre valiente; y anda bailando y cantando a voces; y a todos menosprecia y no teme cosa ninguna, y arroja piedras y palos y todo lo que se le viene a las manos, y anda alborotando a todos, y en las calles impide y estorba a los que pasan; y hace ser pobres a sus hijos y los espanta y ahuyenta; y no se echa a dormir quietamente, sino anda inquieto hasta que se ha cansado. Y no se acuerda de lo que será necesario en su casa, para hacer lumbre y para las otras cosas que son menester, más solamente procura de emborracharse, y así está su casa muy sucia, llena de estiércol y polvo o salitre, y no hay quien la barra y haga lumbre; su casa está obscura, con pobreza, y no duerme en su casa 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, y de allá, buscando el vino; y si en algunas casas entrando, están algunos borrachos bebiendo vino, huélgase mucho y reposa su corazón, y asiéntase reposando y holgándose con los borrachos, y no se acuerda de salir de aquella

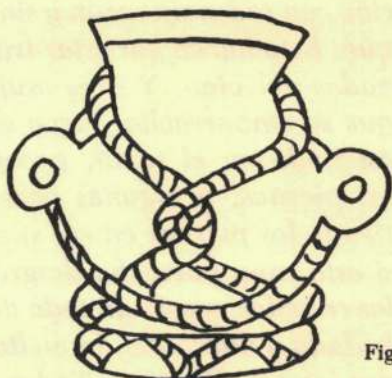


Fig. 10

casa; y si le convidan a beber el vino en alguna casa, luego se levanta y de buena gana va corriendo, porque ya ha perdido la vergüenza y es desvergonzado, no teme a nadie. Por esta causa todos 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 los que estaban juntos, y déjanle solo porque es enemigo de los amigos. Y decían que nació en tal signo, que no se podía remediar; y todos desesperaban de él, diciendo que se había de ahogar en algún arroyo o laguna, o se había de despeñar en alguna barranca, o le habían de robar algunos salteadores todo cuanto tenía, y estaría desnudo; y además de esto hace el borracho muchas desvergüenzas, de echarse con mujeres

casadas, o hurtar cosas ajenas, o saltar por las paredes, o hacer fuerza a algunas mujeres, o retozar con ellas, y hace todo esto porque es borracho y está fuera de su juicio; y en amaneciendo cuando se levanta el borracho, tiene la cara hinchada y disforme y no parece persona, anda siempre voceando. Y el que no es muy dado al vino hácele mal cuando se emborracha, y hácele mal a los ojos y a la cabeza, y no se levanta, más duerme todo el día; y no tiene ganas de comer, más tiene hastío de ver la comida y con dificultad vuelve en sí.

6. MUERTE A GARROTAZOS

Páginas adelante describe Sahagún que

...el vino se llamaba centzontochtín, que quiere decir "400 conejos", porque tiene 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 cáen-se dormidos o pónense cabizbajos, asentados y recogidos, ninguna travesura hacen ni dicen; y otros borrachos comienzan a llorar tristemente y a sollozar, y córrenles las lágrimas por los

ojos, como arroyos de agua; y otros borrachos luego comienzan a cantar, y no quieren hablar ni oír cosas de burlas, más solamente reciben consolación en cantar; y otros borrachos no cantan, sino luego comienzan a hablar y a hablar consigo mismos, o a infamar a otros y decir algunas desvergüenzas contra otros; y a entonarse, y a decirse ser unos de los principales, honrados, y menosprecian a otros y dicen afrentosas palabras, y álzanse, y mueven la cabeza diciendo ser ricos y reprendiendo a otros de pobreza, y estimándose mucho, como soberbios y rebeldes en sus palabras, y hablando recia y ásperamente moviendo las piernas y dando coces; y cuando están en su juicio, son como mudos y temen a todos, y son temerosos, y excúsanse con decir, "estaba borracho, y no sé lo que me dije, estaba tomado del vino". Y otros borrachos sospechan mal, hácense sospechosos y mal acondicionados y entienden las cosas al revés y levantan falsos testimonios a sus mujeres, diciendo que son malas mujeres, y luego comienzan a enojarse con cualquiera que habla a su mujer, etc.; y si alguno habla, piensa que murmura de él; y si alguno ríe, piensa que se ríe de él, y así

riñe con todos sin razón y sin porqué. Esto hacen por estar trastornados del vino. Y si es mujer la que se emborracha, luego se cae asentada en el suelo, encogidas las piernas, y algunas veces extiende las piernas en ese suelo; y si está muy borracha desgréñase los cabellos, y así está toda descabellada y duérmese, revueltos todos los cabellos, etc. Todas estas maneras de borrachos ya dichas decían que aquel borracho era su conejo, o la condición de su borrachez, o el demonio que en él entraba. Si algún borracho se despeñó, o se mató, decían "aconejóse"; y porque el vino es de diversas maneras y hace borrachos de diversas maneras le llaman centzontotochtin, que son "400 conejos", como si dijese que hacen infinitas maneras de borrachos; y más decían, que cuando entraba el signo ome tochtli, hacían fiesta al dios principal de los dioses del vino, que se llamaba Izquitécatl. También hacían fiesta a todos los dioses del vino, y poníanles una estatua en el cu y dábanles ofrendas, y bailaban y tañíanles flautas, y delante de la estatua una tinaja hecha de piedra que se llamaba ometochtecómatl, llena de vino, con unas cañas con que bebían el vino los que venían a la fiesta y aquellos

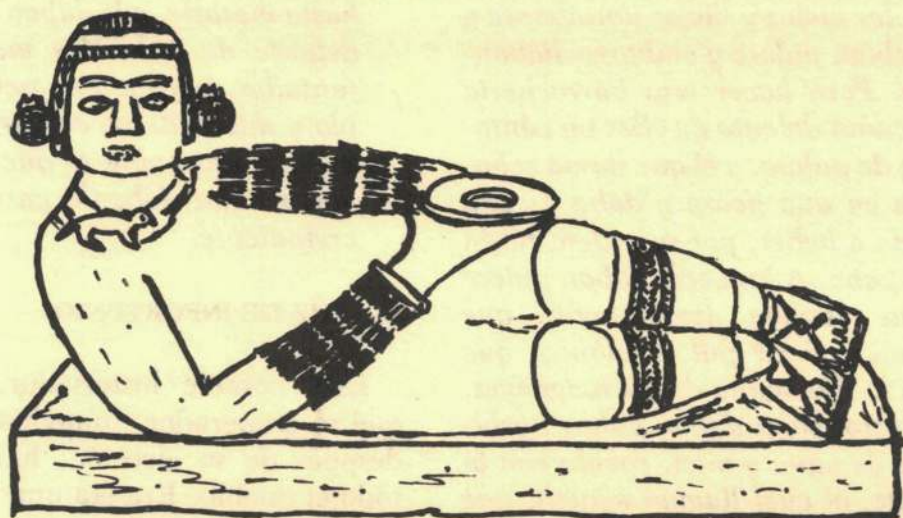


Fig. 11

eran viejos y viejas, y hombres valientes y soldados y hombres de guerra, bebían vino de aquella tinaja, por razón que algún día serían cautivos de los enemigos, o ellos, estando en lugar de la pelea, tomarían cautivos de los enemigos; y así andaban holgándose, bebiendo vino, y el vino que bebían nunca se acababa, porque los taberneros cada rato echaban vino en la tinaja. Los que llegaban al tiánquez, donde estaba la estatua del dios Izquitcatl y también los que nuevamente horadaban los magueyes y hacían vino nuevo, que se llamaba uiztli, traían vino con cántaros y echábanlo en la tinaja de piedra, y no solamente hacían

esto los taberneros en la fiesta sino cada día lo hacían así, porque era tal costumbre de los taberneros.

En las reuniones hogareñas, los que tenían el cargo de servir las cosas del convite, ponían cañas de humo con sus platos delante de cada uno de los convidados,

...luego dábanles flores en las manos, y poníanles guirnaldas en las cabezas y echábanles sartaes de flores al cuello...

Después de que les habían traído, *...pareados a los chiquihuites de pan otros tantos cajetes con diversas maneras de cazuela con carne o pescado,*

no les servían bebida, sino una jícara de cacao y, a la noche,

Fig. 11 Representación maya del dios del vino, según una de las muchas explicaciones que hace el investigador Alfredo Cuéllar en su libro "Tezcatzoncatl Escultórico". Esta piedra de original concepción y rareza se encuentra en el ex-templo de San Juan en la ciudad de Mérida, Yucatán. No tiene como otras esculturas la figura clásica del chac-mool.

...los viejos y viejas juntábanse y bebían pulcre y emborrachábanse. Para hacer esta borrachería ponían delante de ellos un cántaro de pulcre, y el que servía echaba en una jícara y daba a cada uno a beber, por su orden, hasta el cabo. A las veces daban pulcre que llaman iztac octli, que quiere decir pulcre blanco, que es lo que mana de los magueyes, y otras veces daban pulcre hechizo de agua y miel, cocido con la raíz, al cual llaman ayoctli, que quiere decir pulcre de agua, lo cual tenía guardado y aparejado el señor del convite de algunos días antes.

Sahagún describe también con profusión de detalles los castigos que se hacían a los indígenas que se emborrachaban y así, por ejemplo, dice que

...los mancebos que se criaban en la casa del telpochcali tenían cargo de barrer y limpiar la casa; y nadie bebía vino, más 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.

7. RAÍZ DE INFORTUNIOS

Este notable historiador, relata que el emperador, inmediatamente después de su elección, hablaba a todo el pueblo. Era esa una inspirada exhortación a que nadie se emborrachara, ni hurtara, ni cometiera adulterio;

...exhórtarlos -explica- a la cultura de los dioses, al ejercicio de las armas y a la agricultura.

El soberano decía:

...lo que principalmente encomiendo es que os apartéis de la borrachería, que no bebaís octli, porque es como beleños que sacan al hombre de su juicio, de lo cual mucho se apartaron y temieron los viejos y las viejas, y lo tuvieron por cosa muy aborrecible y asquerosa, por cuya causa los senadores y señores pasados ahorcaron a muchos, y a otros quebraron las cabezas con piedras, y a otros muchos azotaron.

Y siguen a continuación estos pensamientos que difícilmente pueden ser superados en su verdad y en su

elocuencia:

Este es el vino que se llama octli, que es raíz y principio de todo mal y de toda perdición, porque este octli y esta borrachería es causa de toda discordia y disensión, y de todas revueltas y desasosiegos de los pueblos y reinos; es como un torbellino que todo lo revuelve y desbarata; es como una tempestad infernal, que trae consigo todos los males juntos. De esta borrachera proceden todos los adulterios, estupro y corrupción de vírgenes y violencia de parientes y afines; de esta borrachería proceden los hurtos y robos, y latrocinios, y violencias; también proceden las maldiciones y testimonios, y murmuraciones, y detracciones, y las vocerías, riñas y gritas; todas estas cosas causa el octli, y la borrachería. También es causa el octli o pulcre de la soberbia y altivez, y tenerse en mucho, diciendo que es de alto linaje, y menosprecia a todos, y a ninguno estima ni tiene en nada, y causa enemistades y odios; los borrachos dicen cosas desatinadas y desconcertadas porque están fuera de sí. El borracho con nadie tiene paz, ni de su boca salen palabras pacíficas (y sí) destempladas; es destrucción de la paz de la república.

Y agregaba:

La borrachera deshonra a los hombres nobles y generosos; tiene en sí todos los males, y quien la come o bebe, todos los males tiene... muy bien dijo el que dijo, que el borracho es loco, y hombre sin seso, que siempre come el tlapatli y omiztli; este tal con nadie tiene amistad, a nadie respeta, es testimoniero y mentiroso y sembrador de discordias, hombre de dos caras y de dos lenguas, es como culebra de dos cabezas, que muerde por una parte y por otra; no solamente estos males ya dichos proceden de la borrachería, que otros muchos tiene, que el borracho nunca tiene sosiego, ni en paz, ni jamás está alegre, ni come ni bebe con sosiego, ni en paz ni en quietud... no tiene sosiego ni reposo en su casa el borracho, sino todo es pobreza y mala-ventura... no tiene que vestirse, ni con que cubrirse, ni que calzar, ni tiene en que dormir; sus hijos y todos los de su casa andan sucios, y rotos y andrajosos, y cubren sus hijas con algún andrajo roto sus vergüenzas, porque el borracho de ninguna cosa tiene cuidado, ni de la comida ni de los vestidos de los de su casa. Y ahora os amonesto y mando aquí, a voces, a vosotros los nobles y generosos que estáis pre-

sentés, y sois mozos, y también a vosotros los viejos que sois de la parentela real; dejad del todo la borrachera y embriaguez, conviene a saber, el octli y cualquiera cosa que emborracha, lo cual aborrecieron mucho vuestros antepasados. El vino no es cosa que se debe usar; no moriréis ciertamente si no lo bebiereis; ruégoos a todos que lo dejéis, y también a vosotros los valientes y esforzados que entendéis en las cosas de la guerra, también os mando que lo dejéis.

...por vía de hurto que harás, o por vía de palabras injuriosas que dirás, o por ventura te ahorcarás, o te echarás en algún pozo o en alguna sima, o de algún risco abajo; que este será tu fin, y si vocearas, o gritares, o braveares o si por ventura estando ya borracho te echares en el camino a dormir, o en la calle, o anduvieres a gatas de borracho, serás preso de la justicia y serás castigado, y azotado y reprendido y afrentado en presencia de muchos, y allí serás muerto, o te quebrarán la cabeza en una losa, o te ahogarán con una sogá, o te aseatearán. O por ventura... llegarán sobre ti cuando estuvieres en acto carnal con alguna mujer ajena... y así (te) infamarás a tí y a tus antepasados, y dirán de ellos: a este bellaco deja-

ron su padre y su madre mal castigado, mal disciplinado y mal criado, los cuales se llamaban N. ¡y bien les parece en las costumbres, como (que) lo que se sembró nace semejante a la semilla! O por ventura dirán: ¡oh mal aventurado de hombre, deshonorador de sus antepasados, los cuales dejaron y engendraron a un bellaco, como éste que ahora los deshonoró y avergüenza! O por ventura dirán: ¡gran bellaquería ha hecho éste! y aunque seas noble y del palacio ¿dejarán de decir (lo) de ti, y aunque seas generoso e ilustre? No por cierto.

8. MALHECHORES SIN SALVACION

Quiéroos poner un ejemplo, de un principal de Quauhtitlan, que era generoso y se llamaba Tlachinoltzin; era ilustre, tenía vasallos y tenía servicio, y el octli le derrocó de su dignidad y estado porque se dió mucho al octli y se emborrachaba mucho. Todas sus tierras vendió, y gastó el precio de ellas emborrachándose, y después que hubo acabado de beber el precio de sus heredades, comenzó a beber el precio de las piedras y maderos de su casa; todo lo vendió para beber, y como no tuvo más que vender, su mujer trabajaba en hilar y en te-

jer para con el precio comprar octli para beber. Este sobre dicho que era tlacatécatl y muy esforzado, valiente y muy generoso, algunas veces acontecía que después de borracho se tendía en el camino por donde pasaba la gente, y allí estaba todo lleno de polvo y sucio y desnudo, y éste, aunque era gran persona no dejaron de decir de él y reír, y mofar de él y cartigarle. La relación y fama de este negocio llegó hasta México, a las orejas de Motecucuzoma, rey y emperador y señor de esta Nueva España; y él le atajó, porque mandó y encargó al señor de Quauhtítlan, que se llamaba Aztatzon, el cual era hermano menor del dicho Tlachinoltzin; y aunque era muy principal y tlacatécatl, no disimularon con él, ahogáronle con una soga, y así el pobre tlacatécatl murió ahorcado no más de porque se emborrachaba muchas veces.

¿Quién podrá decir los que fueron muertos por emborracharse, nobles y señores y mercaderes? Y ¿cuántos murieron de los populares por este mismo caso? ¿Quién lo podrá decir, ni contar? Y vosotros que sois hombres esforzados y valientes, y soldados, preguntaos: ¿ha mandado alguno de los señores que se

beba octli, que vuelve locos a los hombres? Nadie por cierto. ¿Es por ventura necesario para la vida humana? No por cierto. Pues cualquiera que tu seas, si te emborrachares, no podrás escaparte de mis manos; yo te prenderé, yo te encarcelaré, porque el pueblo, el señorío y el reino tienen muchos ministros para aprender y para encarcelar, y para matar a los delincuentes; y te pondrán por ejemplo y espanto de toda la gente, porque serás castigado y atormentado conforme a tu delito, o serás ahogado y echado a los caminos y en las calles, o serás con piedras muerto... aunque seas mi amigo, y aunque seas mi hermano menor o mayor, no te podré socorrer, porque ya eres

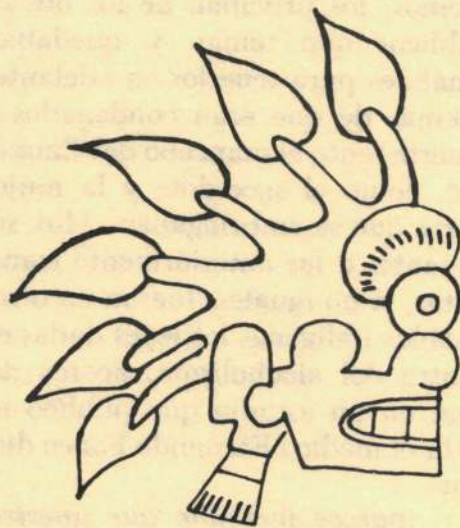


Fig. 12 Malinalli, cuya imagen simboliza la muerte, en un grabado con pureza de líneas que le dan dramática belleza.

hecho mi enemigo, y yo tuyo, por la voluntad de nuestro señor dios, el cual nos dividió, y yo tengo de ser tu contrario y pelear contra ti, y te sacaré aunque estés debajo de la tierra o debajo del agua escondido. Mira ¡oh malhechor! que el octli nadie te lo manda beber, ni conviene que lo bebas; mira que las cosas carnales son muy feas, y todos conviene que huyan de ellas; nadie conviene que hurte, ni tome lo ajeno.

No cabe duda que la embriaguez era entre los indígenas un grave delito, al grado de que como se desprende de la pintura del Códice Mendocino, a los borrachos consuetudinarios les derribaban sus casas, porque eran indignos de contarse entre los vecinos; los privaban de los oficios públicos que tenían y quedaban inhábiles para tenerlos en adelante, además de que eran condenados a muerte tanto el mancebo del Calmécac, como el sacerdote y la mujer moza que se embriagaban. Muy semejantes a las anteriormente transcritas, si no iguales, fueron en otros pueblos indígenas las leyes dadas en contra del alcoholismo, acerca del cual en un estudio que publicó en 1911 el médico Fernando Ponce dice que

...parece increíble que nuestros antepasados que carecían de

muchos sentimientos de sana moral, persiguieran y anatematizaran el vicio de la embriaguez, castigándolo con penas tan severas, y que nosotros en los tiempos de luz y de progreso que alcanzamos, toleramos y hasta protegamos ese vicio, concediéndole fueros que llegan hasta a atenuar las penas correspondientes a los delitos que se cometen en estado alcohólico.

9. IDOLATRÍA Y ALCOHOLISMO

Otro religioso que llegó a la Nueva España siendo muy niño, fue fray Juan de Torquemada. Profesó en la orden de los franciscanos hacia el año de 1579, y siendo discípulo de fray Juan Bautista y acaso de fray Bernardino de Sahagún, estudió filosofía y aprendió el náhuatl, pero se dedicó, sobre todo, con gran entusiasmo, a la historia de los pueblos indígenas, con cuyas recopilaciones elaboró una obra monumental que llamo *Veintiún Libros Rituales y Monarquía Indiana*, a la que se conoce con estas dos últimas palabras, y en la que narra

...el origen y guerras de las Indias Occidentales, de sus poblaciones, descubrimientos, conquistas, comercio y otras cosas interesantes de esta tierra.

En el Capítulo X del Libro IV,

Torquemada relata la forma en que los indios usaban del vino antes y después de que

...se conquistó esta Nueva España, donde luego por todas partes los naturales comenzaron todos a emborracharse, así hombres como mujeres, así principales como plebeyos.

Tal situación se debió a que los señores y jueces antiguos habían quedado acobardados y sin la autoridad que antes tenían,

...de ejecutar sus oficios, y con esto se tomó general licencia para que todos pudiesen beber hasta caer e irse uno tras su sensualidad, lo que no era así en tiempo de su gentilidad.

Cuenta con profusión de detalles cómo los señores y las autoridades

...daban licencia de tomar vino sólo a los viejos y viejas de cincuenta años arriba, diciendo que en aquella edad la sangre se iba resfriando y que el vino le era remedio para calentar y dormir, y éstos bebían dos o tres tazuelas pequeñas, y con ello no se embeodaban.

A las paridas era cosa común darles, en los primeros días de su parto, a beber un poco de vino, no por vicio, sino por la necesidad. La gente plebeya y trabajadora, cuando acarreaban madera del monte o cuando traían

grandes piedras, entonces bebían para esforzarse y animarse... Pero había muchos que tenían aborrecido el vino y ni enfermos ni sanos lo querían gustar.

Ahora los gobernadores, alcaldes y regidores del pueblo son los que más facultad y poder tienen para emborracharse cada día, porque no hay quien se lo impida, sino quien les de el vino a trueque de que les vendan gente de servicio, y con esto ellos mal pueden reprehender y castigar a los otros.

En otro de los capítulos de *Monarquía Indiana*, dice Torquemada que en el año de 1524, estando los religiosos en la ciudad de Tlaxcala, cuando apenas acababa de fundarse la nueva iglesia que había comenzado a recoger niños,

...hijos de señores y principales de aquella república, sucedió que los ministros infernales que servían en los delubros y templos de los demonios no cesaban de administrar y servir a los ídolos, e inducir al pueblo que no dejasen a sus dioses; porque aquéllos eran los verdaderos que los proveían de todo lo que habían menester y no el Dios que los frailes y sus discípulos predicaban, y que así lo sustentarian. Por esta causa, quiso uno de ellos hacer demostración de esto que

defendían delante del pueblo, para que entendiese la gente que no había que temer al Dios de los cristianos, ni a sus predicadores; para lo cual se vistió de las insignias de un dios que adoraban, llamado Ometochtli, que decían ser el dios del vino, como entre otras gentes más antiguas el dios Baco, y salió al mercado mostrándose muy feroz y espantable. Y para mayor ostentación de su braveza y ferocidad traía en la boca unas navajas de pedernal, sacadas a dos filos, y andábalas mascando como caballo, cuando con priesa y coraje tasca el freno, y corría de una parte a otra, dando vueltas por la plaza y mercado, la cual seguía mucha gente como maravillándose de aquella novedad, porque pocas veces acontecía salir éstos de los templos, así vestidos; y así, cuando salían dellos, teníanles mucho acatamiento y reverencia; y tanto, que apenas osaban alzar los ojos para mirarles al rostro.

A esta sazón venían los niños que aprendían la doctrina cristiana, y se enseñaban en el convento y escuela del monasterio de lavarse o bañarse del río, los cuales para volverse a él habían de atravesar por la plaza y mer-

cado, en medio de la cual había una cruz donde los dichos niños, por ser muchos y venir muy derramados, se aguardaban unos a otros para entrar juntos en la escuela; y viendo el rumor del pueblo y oyendo el mormullo que entre si tenían, preguntaron la causa de su inquietud, a los cuales respondieron algunos que era la venida de su dios Ometochtli; pero los niños, que ya veían las cosas de la fe con más



Fig. 13 Ozomatli, que quiere decir "mono", signo del calendario náhuatl, dios relacionado con el alcohólico.

claros ojos que los que seguían la ceguera de la infidelidad, dijeron no ser dios sino demonio o su semejanza y figura, y que los traía engañados con falsedades y mentiras. Pero como el falso ministro de Satanás vido la junta y concurso de gente que se iba haciendo al pie de la cruz, donde los discípulos evangélicos estaban, y sospechando lo que podía ser, fuese para allá, haciendo camino y calle con voces espantables, y púsose delante de aquellos niños, seguidores de la cruz, pareciéndole que sola su espantosa vista los amedrentaría... Pero estos escuadrones de niños cristianos no sólo no huyeron, pero hiciéronle rostro y esperaron, a los cuales el infernal ministro comenzó a reñir muy ásperamente, y les dijo que presto habían de morir por haberle enojado en haber dejado su casa y haberse ido a la del nuevo Dios, que nuevamente seguían, y haberse encerrado en la Santa María (que así se llamaba y llama hoy la principal iglesia de Tlaxcalla, donde asisten los religiosos). A estas atrevidas y sacrílegas palabras respondieron algunos de aquellos más crecidos niños que no tenían miedo dél... El ministro del demonio... mostrábase más enojado contra ellos, en cuya sazón se había allegado

mucha gente al derredor dellos para ver el fin de su contienda; y como el ministro infernal porfiase en decir que era dios y los niños a contradecírcele y a defender que no lo era, bajóse por una piedra uno dellos y dijo a los otros, echemos de aquí este demonio que Dios nos ayudará, y diciendo esto arrojóle la piedra y lo mismo hicieron los demás; y aunque al principio el demonio hacía rostro, luego comenzó a desamparar el puesto, por ser los niños tantos y las piedras que sobre él cargaban muchas. Comenzó a huir y aún casi se les fuera si permitiéndolo Dios por sus muchos pecados no tropezara y cayera, y apenas hubo caído cuando lo tuvieron muerto y cubierto de piedras, que sobre su miserable cuerpo cargaron. Acabada pues esta contienda y muerto este ministro desdichado y loco, no parecía que hubiesen muerto hombre, sino al mismo demonio, de lo cual quedaron los muchachos muy ufanos; y, como los soldados cuando la batalla es rompida, aquellos por quién queda el campo están alegres y victoriosos y los vencidos desmayados y caídos, así lo estaban estos niños en haber vencido a su enemigo y los que servían a los ídolos y creían en su adoración

falsa y vana, tristes y melancólicos.

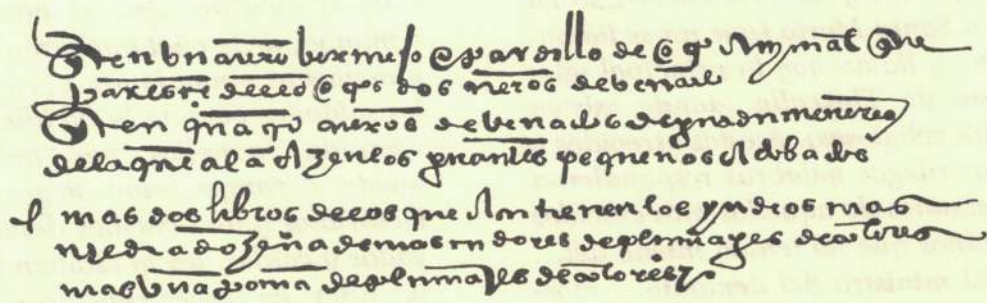
10. REDADAS DE NIÑOS

En el Libro XV de Monarquía Indiana, describe Juan de Torquemada el terrible caso de un niño que le señalaba a su propio padre los pecados que cometía por dedicarse a la idolatría y a la embriaguez.

Comienza por explicar que en Tlaxcala había cuatro señoríos principales, mismos que continuaron casi igual después de la Conquista, así como otros que aunque más pequeños, también tenían muchos vasallos.

Uno éstos llamado Acxotecatl, que tenía su señorío y casa en Atlyhuetza, legua y media de la cabecera y ciudad de Tlaxcalla, tenía sesenta mujeres, y de las más principales de ellas, que eran señoras, tenía cuatro hijos. Los tres éstos fueron enviados al

monasterio de Tlaxcalla cuando se recogieron los niños hijos de señores para ser enseñados de los religiosos, como arriba se dijo. El mayor y más bonito, y que él más amaba, dejólo en su casa escondido por no darlo a la iglesia, recelando alguna desgracia que por él viniese (que por esto encubrían los señores sus hijos y en lugar de ellos enviaban criados suyos, fingiendo ser los propios hijos); pasados algunos días que ya los niños del monasterio iban descubriendo los secretos, así de idolatrías como de otros niños que sus padres tenían escondidos, aquellos tres hermanos dijeron a los frailes cómo su padre tenía escondido en su casa un hermano suyo mayor que ellos. Lo cual sabido por los religiosos, pidiéronlo a su padre y, por haberse sabido, no pudo hacer menos que darlo, y no tanto por el respeto del ministro que lo pedía, cuanto por el



En bnaux buxmo @ parillo de @ g Amnat @
 Jaxestri deeo @ q's dos neros de bnaul
 En qna q's neros de bnaul de gna d m m m m
 de la gna al a d gnos qnates pe qnenos d bnaul
 f mas dos libros de eos que n m tenen los y n d os mas
 nreda d d gna d m m d o r e s de p l m a y e s de a l t r o s
 mas bnaul de p l m a y e s de a l t r o s

Fig. 14 Fragmento de la carta que Cortés dirigió al rey de España en julio de 1519, en la cual cuenta que es el pulque.

temor y miedo del capitán (que así llamaban entonces los indios a don Fernando Cortés), porque había mandado debajo de graves penas que todos entregasen los hijos a los religiosos y hiciesen lo que les mandasen. Sería de edad de doce a trece años cuando lo entregó al cristianismo. Este muchacho, como lo quería Dios para su gloria, por medio de la cruel muerte que en breve le dio su padre, inclinóle a que en muy poco tiempo supiese la doctrina cristiana que era por la que había de morir y por la que había de merecer la compañía de los otros que en su defensa y confesión han muerto. Estando (pues) suficientemente instruido en las cosas de la fe pidió el bautismo y se lo dieron, y en él se llamó Cristóbal... Díose a la doctrina cristiana y comenzó luego a enseñar a los criados y vasallos de su padre, y al mismo padre decía que dejase los ídolos y los pecados pasados, en especial el de la embriaguez, porque ya era tiempo que conociese que los ídolos eran figura de los demonios y la embriaguez y borrachera muy gran pecado...

El padre deste niño era un indio de los más encarnizados en guerras y envejecido en maldades de los de su tiempo, y sus manos

llenas de sangre y homicidios; y así las amonestaciones del hijo no hacían mella, ni señal en sus duras entrañas, ni pudieron poco ni mucho ablandar su empedernido y duro corazón...

Axotecatl... envejecido en la potación del vino y acostumbrado en idolatrar... no atendía a la verdad de lo que su hijo le enseñaba... Y viendo el celoso niño que no aprovechaban palabras, en topando algunos ídolos, ora fuesen de su padre, ora de sus vasallos, luego los desmenuzaba; y también quebraba las tinajas y vasijas en que tenía el vino porque siempre lo bebían para embeodarse y perder el juicio; porque acostumbraban que aunque tuviesen tres o cuatro cántaros de vino, todo lo habían de acabar en una noche, porque no cesaban de beber hasta caer y quedar borrachos, trasegando el vino de las tinajas o cántaras en sus propios cueros. De esto que el mozo Cristóbal hacía se agraviaban los criados de su casa y quejábanse a su padre... Ayudaba a estos clamores y quejas una de sus principales mujeres, llamada Xuchipapalotzin, madre de uno de los otros tres niños llamado Bernardino, la cual deseaba que su hijo Bernardino heredase el señorío y cabecera... y para incitar al padre

contra el hijo se aprovechó del encarecimiento de estas quejas para pedirle que lo desollase y matase...

11. SACRIFICIO SIN NOMBRE

Determinado, pues, de matarle... Acxotecatl envió a llamar secretamente a sus hijos, que en aquella sazón estaban en la ciudad de Tlaxcalla, en el monasterio de los religiosos, diciéndoles que quería hacer cierta fiesta y quería celebrarla con toda su familia y gente. Obedecieron los muchachos, y llegados a casa llevólos el padre a unos aposentos en lo más interior de ella. Y habiendo hablado con todos y hecho demostración de haberse alegrado con su venida, despidió disimuladamente a los tres más chicos y mandó a Cristóbal que se quedase con él a solas...

El niño Luis no acompañó a los dos hermanos, antes, con las sospechas que había concebido, salió fuera del aposento y puso cuidado en lo que podía suceder. Estando, pues, el muchacho Luis cuidadoso del secreto, oyó a cabo de rato la voz de su hermano, y pareciéndole que era de dolor y aflicción, y de hombre maltratado, subióse muy secreta y ligeramente a una azotea o terrado, y

por una ventana de lo alto vio cómo el cruel padre tenía a su hijo Cristóbal por los cabellos y lo traía arrastrando por el suelo, dándole muchas y recias coces; y fue maravilla no acabarle con ellas...

En esta sazón, la madre de Cristóbal, que estaba en aposentos algo más apartados y lejos, lo supo, o porque su hermano Luis se lo fue a decir o porque saliendo alguno al ruido y viendo lo que pasaba, le fue con las nuevas cómo su hijo estaba más muerto que vivo... y vino desolada al favor de su hijo, y cuando llegó y lo vido tan lastimado y desfigurado, y tan cercano a la muerte, quiso tomarle en sus brazos y librarle de los inhumanos de el marido y llevárselo consigo; pero el indio cruel, que ya se vio sentido y descubierta su maldad con los gritos de la madre, añadiendo mal a mal y crueldad a crueldades, se lo estorbó y no consintió que lo sacase del aposento donde había comenzado aquel sacrificio.

Muerto el niño mandó su padre que lo enterrasen en un rincón de un aposento; y puso mucho temor a la gente de su casa, mandándoles a todos, con graves penas y amenazas, que no descubriesen lo que había pasado, y más parti-

cularmente encargó este secreto a los otros tres hermanos que se enseñaban en el monasterio, amenazándolos que los mataría con mayores tormentos si alguna palabra tocante a esto saliese de su boca.

Todo esto pasó en el año de mil y quinientos y veintisiete.

El relato de Torquemada concluye con otra larga relación de hechos novelados acerca de que Acxotecatl mandó también matar a su mujer para que no lo delatara. Al correr de los años, el cacique fue aprehendido por otro delito, pero gracias a eso se descubrieron sus crímenes, y se encontró el sitio en el que había sido enterrado Cristóbal, clandestinamente,

...y fue un religioso lego, llamado fray Andrés de Córdoba, uno de los doce primeros, acompañado de mucha de la gente más principal de la provincia de Atlihuetza, (quien) abriendo la tierra donde el bendito cuerpo estaba, le hallaron sin mal olor, ni lesión alguna de las heridas (y fuego) que el padre le había dado, y seco y enjuto el cuerpo, con haber más de un año que estaba debajo de la tierra.

12. ASPERGES CON PULQUE

Después de la conquista que reali-

zaron los españoles, tanto materialmente por medio de las armas, como por medio de la penetración espiritual de la evangelización y de la cultura, o bien por la adhesión espontánea de los pueblos, se continuaron celebrando subrepticamente en los señoríos indígenas las fiestas dedicadas a los dioses del pulque, como, por ejemplo, la que los aztecas hacían en honor de *Tezcatzóncatl*, cuyos sacerdotes al término de las ceremonias,

...echaban cada día al suelo trescientas tres cañas, número correspondiente al de los cantores; entre ellas había una agujerada; cada uno tomaba la suya, y aquel a quien tocaba la agujerada era el único que podía beber pulque.

Pero como ya no existían los castigos impuestos por sus antiguos soberanos, relata Sahagún que las orgías en su honor eran descomunales y que todos los efectos de la embriaguez se los atribuían a este dios del pulque y al pulque mismo, no así al borracho,

...y más tenían: que el que decía mal de este vino o murmuraba de él, le había de acontecer algún desastre: lo mismo de cualquiera borracho, que si alguno murmuraba de él o le afrentaba, aunque dijese o hiciese mil bellaquerías, decían que habían de ser por ello castigados, porque decían que aquello no lo hacía él, sino el dios, o por mejor decir el diablo



Fig. 15

que estaba en él, que era este Tezcatzónccatl, o alguno de los otros. Este Tezcatzónccatl era pariente o hermano de los otros dioses del vino, los cuales se llamaban, uno Yiauhtécatl, otro Acolhoa, otro Tlilha, otro Pantécatl, otro Yzquitécatl, otro Toltécatl, otro Papáztac, otro Tlaltecaiooa, otro Ometochtli, otro Tepoztécatl, otro Chilmalpanécatl, otro Colhoatzíncatl.

De lo arriba dicho se colige claramente que no tenían por pecado aquello que hacían estando bo-

rrachos, aunque fuesen gravísimos pecados; y aun se conjetura con harto fundamento que se emborrachaban por hacer lo que tenían en su voluntad, y que no les fuese imputado a culpa y se saliesen con ello sin castigo; y aún ahora en el cristianismo hay algunos o muchos que se excusan de sus pecados con decir que estaban borrachos cuando los hicieron...

A medida que los conquistadores fueron imponiendo su hegemonía, iban también cayendo las deidades representativas del *octli*, como suce-

Fig. 15 Thares Upeme, dios del vino en la cultura tarasca, localizado en Ihuatzio, Michoacán. Mide 81 centímetros y se encuentra en el Museo Nacional de Antropología. Por borracho, los dioses lo echaron a la tierra y quedó cojo.

dió con *Mayáhuel*, aquella que en cierta ocasión llegó a sustituir a *Chalchihuitlicue*, "La-del-Manto-Enjoyado", que había sido nada menos que la vieja diosa del agua, e igual suerte corrieron *Tepoztécatl*, venerado en el pueblo de Tepoztlán, perteneciente hoy al estado de Morelos, y *Colhuacatzíncatl*, de Culhuacán, reducto de un grupo tolteca que parece haber formado una triple alianza con Otumba y Atzacapotzalco y de donde salieron varios de los gobernantes de la gran Tenochtitlán, quienes tenían el orgullo de llamarse *colhuas*.

Muy larga sería la relación de las deidades indígenas protectoras del pulque, que al correr de las décadas fueron siendo relacionadas, como *Yudó* entre los otomíes, síntesis de *Yodhvanjua*, que se deriva de *yoho*, dos, y *vanjua*, conejo, o sea el *Ome Tochtli* de los toltecas y de los mexicanos, así como *Thares Upeme*, que era divinidad de los tarascos y de quien dice el arqueólogo michoacano José Corona Núñez, que

...tenía su asiento en Cumachén, al oeste de la laguna de Pátzcuaro, y era cojo porque los dioses, estando emborrachándose en el cielo, lo echaron a la tierra.

Sin embargo, nunca llegó a desaparecer del todo el culto que los pueblos indígenas rendían a sus figuras religiosas. El doctor Francisco

Hernández, médico del monarca español, hizo también un recuento de los mitos que continuaban teniendo los indios, ya bajo el dominio virreynal, desde que plantaban el maguey hasta que le arrancaban la yema central, le raspaban las paredes de la cavidad y días después manaba constantemente el aguamiel. Y dijo que todo era

...una continuada superstición, con ceremonias diabólicas y adiciones idolátricas.

Lo mismo hacían en el hogar con el pulque nuevo, del cual, antes de beberlo vaciaban un poco como ofrenda sobre el fuego del fogón. Y cuando

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

Después relata que en el convento de San Francisco,

...estando ya prevenido el asperjes del domingo...

llenaron el depósito con pulque, en lugar de agua bendita.

13. NUEVA LUCHA VIRREYNAL

Una vez que dejaron de estar en vigor las severísimas leyes con las cuales se castigaba a los indios que bebían en forma desmedida, el al-

coholismo se extendió de modo general, al grado de que se hizo necesario que el emperador Carlos I de España, que fue también quinto de su nombre en Alemania y soñó con la dominación universal, expidiera el 24 de agosto de 1529 la Ley XXXVII, que aparece en la Hoja 192, Título I del Libro VI de la *Recopilación de Indias*, denominada *Sobre la bebida del pulque, usada por Indios de la Nueva España*, y que a letra dice:

Usan los Indios de la Nueva España de una bebida llamada pulque, que destilan los magueyes, plantas de mucho beneficio para diferentes efectos, y aunque bebida con templeza podría tolerar, porque ya están acostumbrados a ella, se han experimentado notables daños, y perjuicios de la forma con que la confecciona,

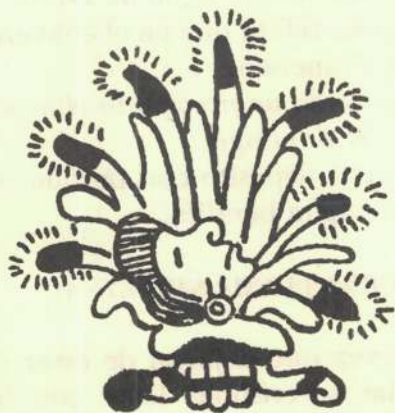


Fig. 16 Otra bella y simbólica representación de la unidad que existía entre el maguey y el hombre, Códice Nutall, (20).

introduciéndole algunos ingredientes nocivos a la salud espiritual y temporal, pues con pretexto de conservarla, y que no se corrompa la mezcla con ciertas raíces, agua hirviendo y cal, con que toma tanta fuerza, que les obliga a perder el sentido, abraza los miembros principales del cuerpo, y los enferma, entorpece, y mata con grandísima facilidad, y lo que más es, estando enajenados cometen idolatrías, hacen ceremonias y sacrificios de la Gentilidad, y furiosos traban pendencias, y se quitan la vida, cometiendo muchos vicios carnales, nefandos, e incestuosos, con que han obligado a que los Prelados Eclesiásticos fulminen sentencias: y por autos, y acuerdos del Virrey, y Real Audiencia, se prohíba. Y Nos, en atención a extirpar tantos vicios, y quitar la ocasión de cometerlos, por lo que deseamos el bien espiritual, y temporal de los Indios, y aún de los Españoles que también la usan. Ordenamos, y mandamos, que en el Jugo simple, y nativo del maguey, no se pueda echar ningún género de raíz, ni otro ningún ingrediente, que le haga más fuerte, cálido y picante, así por inmixción, destilación o infusión, como por otra cual-

quiera forma, que cause estos, o semejantes efectos, aunque sea artículo de preservarla de destemplanza o corrupción. Y ordenamos a los Virreyes, y Audiencia de México, que velen con particular cuidado sobre el cumplimiento de esa nuestra ley, y no permitan más pulquerías, sitios, ni partes donde se venda, que las del número y hagan guardar las ordenanzas, que para este fin hubieren hecho, por vía de buen gobierno imponiendo las penas convenientes, conque no sean pecuniarías. Y porque después llegó a nuestra noticia que el Virrey, y Acuerdo de la Real Audiencia de México, en 23 de Julio de 1671, formaron unas ordenanzas, sobre el uso de esta bebida, y contribución, que de ella resulta, con ocho capítulos, las cuales vistas por los de nuestro Consejo con la atención, y cuidado, que pide la importancia, y gravedad de la materia, ha parecido aprobarlas, con calidad de que el número de las pulquerías no exceda de treinta y seis, y que de éstas las veinticuatro sean para hombres, y las doce para mujeres, y la visita de todas se reparta por cuarteles, y la

hagan los Alcaldes del Crimen, Corregidor, y demás Justicias, y que los Ministros inferiores sólo puedan hacer las denuncias, y las Justicias substancien, y determinen, las causas, poniendo todo cuidado, y desvelo. Y encargamos y mandamos al Virrey, y Audiencia, que atiendan mucho sobre el remedio de estos abusos, y hagan observar precisa y puntualmente lo dispuesto por las dichas ordenanzas, castigando con toda severidad y demostración a los transgresores, de suerte, que el ejemplo sirva de escarmiento a otros y se quite y cese en su ejercicio el Conservador nombrado al Arrendador, Acentista de la contribución.

14. PEDREA CONTRA PALACIO

Durante las primeras décadas de la dominación colonial, las leyes y reglamentos que se expidieron tenían casi los mismos conceptos que la anteriormente transcrita. El rey Felipe II de España y Portugal, el monarca más poderoso del mundo, que reunió bajo un solo cetro extensos dominios en todos los continentes, emitió una el 15 de mayo de 1594 que a la letra dice:

Ordenamos, que en los Lugares, y Pueblos de Indios no entre vino, ni se les pueda vender, y los Alcaldes mayores y Corregidores no contravengan a las órdenes dadas ni por su cuenta, ni interposición de otras personas lo hagan comerciar, por el grave daño, que resulta contra la salud, y conservación de los Indios, y los Virreyes, y Audiencias castiguen estos excesos, con el rigor y demostración que conviene...

Varios lustros después, el abuso que había en el consumo del pulque propició que el marqués de Cadereyta, Lope Díaz de Armendáriz, virrey de la Nueva España, expidiera en mayo de 1635 un edicto que nunca llegó a tener vigencia, por las graves repercusiones sociales que pudo haber ocasionado, y el cual fue semejante al que 57 años después sí puso en vigor el 8 de junio de 1692, el conde Galve Gaspar de Sandoval Silva y Mendoza, que sirvió de pretexto para que los criollos, y aún los mismos españoles, soliviantaran al pueblo que estaba sumido en la pobreza. La violencia llegó a tal grado que la multitud enardecida apedreó el palacio de los virreyes, quemó edificios públicos y cometió desmanes de todo tipo que obligaron a la inmediata abrogación del susodicho ordenamiento. Estas dos disposiciones no se transcriben por no

haber sido encontradas en la investigación respectiva.

En el mes de junio de 1751 encontramos que las disposiciones de los antiguos mexicanos, impuestas para combatir el alcoholismo, con excepción de la pena de muerte, volvieron a tener una vigencia casi igual durante el virreynato, según el testimonio que dejó don Diego Téllez Xirón, escribano de Su Majestad y Notario del Santo Oficio de la Inquisición, acerca del Bando de Buen Gobierno promulgado por el Presidente y los Alcaldes del Crimen de la Audiencia Real de la Nueva España, el cual mandaba *llevar a puro y debido efecto la Ordenanza Octava del Asiento del Pulque*, confirmada en la Ley Treinta y Siete, Título Primero, Libro Sexto, de la *Recopilación de Indias*, debido a que era

...notorio que los indios y gente plebeya de ambos sexos se han dedicado al vicio de la embriaguez con tan audaz libertad que creen que no es delito o se persuaden a que puedan cometerlo inmunes del castigo, puesto que ya se exponen en las plazas y calles públicas a sólo ser irrisión de sus moradores, principalmente los días de precepto y en las fiestas de los barrios y con más abundancia en los parajes inmediatos a las tabernas y pulquerías...

Tras señalar el mal uso que se hacía de las bebidas alcohólicas,
... tanto en quien las bebe como en quien las expende por la inmoderación y excesos de unos y otros en el beber y vender,...

el Bando ordenaba que todo ebrio de ambos sexos, fuese indio, mulato, meztizo, lobo o español plebeyo,

... sea aprehendido y puesto en la cárcel y vuelto de la embriaguez les sean dados cincuenta azotes en el Palo de la plaza y se les corte el cabello...

A los reincidentes se les imponía la pena de cien azotes y un mes de cárcel, y los que eran detenidos por tercera vez, aparte de los castigos anteriores, se les confinaba, a los primeros,

... en un obraje para que aprendieran un oficio,...

y a los españoles plebeyos a presidio por el mismo tiempo,

... apercibiéndoseles que de continuar en la vagamundería y ociosidad,...

o que desertaren, se les aplicaría el destierro y remisión a las Filipinas o a otras partes.

15. SEVERAS MEDIDAS FISCALES

Para esa época, las extensiones sembradas de maguey habían tenido un notable aumento, que se reflejaba en la diaria llegada a la capital de la

Nueva España de miles y miles de cántaros y barriles de agua miel procedentes de las regiones de Axocopan y Hueypuchtla en el altiplano, y Tlachco en la parte confinante con Michoacán, especialmente.

Todo ello motivó que la Corona redoblara su interés en la recaudación de impuestos, como se aprecia en la "Real Orden" del 20 de octubre de 1777, que el virrey Antonio María de Bucareli y Ursúa dió a conocer el 8 de mayo de 1778 y en la cual señala que:

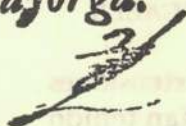
tiene mandado S.M. que el Ramo de Pulques se administre de cuenta de su Real Hacienda, y se ponga la recaudación y manejo á cargo de los Administradores de Aduanas en las respectivas Jurisdicciones, del mismo modo que lo está ya el de Alcavalas. Y debiéndose desde luego reducir a efecto esta Soberana Determinación, prevengo á V. estrechamente que, facilitandole al Administrador de las de ese distrito, todos los auxilios que necesita, y le pida, para el más cumplido y exacto desempeño de el manejo y Administración del citado Ramo de Pulques y sus incidencias, de ninguna manera se inhiera V. ni mezcle en él de otro modo, bajo la pena de quinientos pesos, que desde luego le impongo, y se le sacarán irremisiblemente á la

✠

Estando mandado por S. M. en Real Orden de 20. de Octubre de 1779, que se cobren seis granos de aumento en cada arroba de Pulque sobre los derechos que actualmente paga, para subvenir en parte á los crecidos urgentísimos dispendios que origina al Erario la actual Guerra: Lo prevengó á V. para su inteligencia, y que diéste quantas providencias regule oportunas al mas pronto, y efectivo cobro de este derecho, auxiliando en quanto necesiten á los que lo recauden en esa Jurisdiccion y sus Partidos; en el concepto, que de lo contrario será V. responsable á lo que se defraude, y que las insidencias del Ramo corresponden todas en primera instancia al Juzgado privativo de él, y debe enterarse en calidad de depósito todo adeudo que se dispute, y del recibo de esta Superior Orden me dará V. el aviso que corresponde.

Dios guarde á V. muchos años. México 18.
de Septiembre de 1780.

Martin de Mayorga.



mas mínima contravencion, ó que se averigüe haber V. perturbado, ó introduciéndose, directa ó indirectamente en esta nueva Planta, que por ser uno de los Ramos del Erario, exhige de todos los Vasallos la atención y decoro que es debido...

El 1 de julio de 1780 emitió el virrey Martín de Mayorga nuevas disposiciones para el control hacendario en el ramo de pulques, cuyo texto, que se transcribe a continuación, se complementa con la reproducción de un edicto original del propio mandatario:

En atencion á lo expuesto por el Señor Fiscal en el Expediente formado á consecuencia de Real Orden de 1º de Septiembre del año pasado de 1776, sobre lo que deben contribuir las Pulperias por via de composicion: he tenido por conveniente, conforme á su dictamen, que con la mas posible brevedad, proceda V. á empadronar todas las Tiendas y Puestos de Pulperia de su Jurisdicción, expresando en cada lista de éllas los Sugetos que las tienen públicamente, y regulandoles, segun las facultades que tengan invertidas en este género de comercio, la contribucion con que deben concurrir en conformidad de lo resuelto en la Ley 12, Lib. 4 Título 8, de la Recopilacion de

Indias, Real Cédula, y órdenes expedidas sobre este importante asunto.

Igualmente prevengo á V., que concluido que sea el nominado Padron y regulacion que vá expresada, me dé cuenta con todo, para en vista de ello determinar lo mas conveniente á que tenga el mas cumplido efecto lo mandado por S.M.

16. PRENDAS POR PULQUE

Posteriormente, el 23 de abril de 1781, correspondió al mismo don Martín de Mayorga, Caballero del Orden de Alcántara, y con otros títulos más, expedir el siguiente Bando virreynal:

Por quanto á estar bastantemente calificado que el libre recibo de prendas en las casas y tiendas que vulgarmente llaman pulperias, vinaterías y pulquerías, atrae á esta numerosa república muchos inconvenientes que por menor se especifican claramente en los cumulosos autos que sobre este importante asunto se han formado, y á que en permitir en semejantes casas el acostumbrado estilo y usuario comercio, no es otra cosa que seguro depósito de los robos, amparo y fomento de estos, y de la pereza y embriaguez que por lo regular comete la gente soez,

dimanado de sus perversas inclinaciones, y mas experimentando la mayor parte de ella, que para socorrer sus vicios hallan abrigo con que se les admita todo género y alhaja de empeño, sin que previamente haga diligencia ó averigüe al tiempo de su recibo el tendero, vinatero y pulquero, si es propia, agena o hurtada, pues solo atiende á su valor, para dar al que la empeña, cuando mas una tercia parte en comestibles, ó en lo que llaman señales o tlacos, haciendo en uno ú otro caso las indebidas ganancias, y los infelices ignorantes sufriendo con vehemente dolor las pérdidas que corresponden á aquellos.

Con la mira de cortar de raiz estos abusos, y de remediar las estrechas necesidades de los pobres plebeyos de esta capital, que si se les cierra la puerta de este auxilio quedarán expuestos, y particularmente sus mujeres, y otras de diverso estado, á las innumerables ofensas que hicieran á Dios y á la república, porque el hambre es un cruel enemigo del pudor en ellas y de la buena conducta en los hombres; y de alejar como corresponde lo que es malo y dejar lo que es bueno: me he conformado, por decreto de 27 de Mayo último, con el voto consultivo del Real Acuerdo, y con el

parecer que dió el Sr. D. Baltazar Ladron de Guevara, siendo asesor general de este Vireinato; y en su consecuencia prohibo absolutamente el recibo de todas aquellas prendas en las vinaterías y pulquerías, y en las tiendas de pulpería, que parezca ser de alguna iglesia, el de los instrumentos conocidos de artes y oficios, el de armas vedadas, el de llaves ó chapas, porque suelen los inquilinos arrancarlas cuando se mudan clandestinamente de las casas, dejando á sus dueños sin el alquiler; el de libreas ó cosas de ellas, frenos, estribos, hebillas y otros aderezos de guarnicion, pues los cocheros y lacayos las roban y empeñan; el de cualquiera otra cosa que se conozca no pueda ser del que la empeña, si no interviene su legítimo interesado; y finalmente, el de alhaja ó genero nuevo en pedazo, ó ropa que manifieste valga hasta dos pesos, y pueda admitirse en el Sacro y Real Monte de Piedad.

El sucesor de Mayorga en el cargo de virrey, don Juan Vicente de Güemes y Horcasitas, conde de Revillagigedo, etc., volvió a referirse al tema anterior en providencia promulgada el 4 de mayo de 1790, diciendo que:

Desvelado por la felicidad de los pueblos que el Rey ha confiado a

mi cuidado, y penetrado de sentimientos de humanidad hacia los pobres de esta numerosa capital...

debía prestárseles dinero en plata y no en tlacos, con el fin de cortar el comercio usurario de los empeños, y, al efecto, ordenó que solamente se podrían recibir en las tiendas y otros negocios la ropa nueva o vieja, así como aquellas prendas

...que no se reciben en el Montepío por su corto valor y difícil expendio, con tal de que no sean de las prohibidas... y de las cantidades que se presten, ha de recibir el marchante la mitad en recaudo y efectos de la tienda, y la otra mitad en plata y dinero efectivo, cuando menos...

Otras nuevas prevenciones para el cobro de los derechos del pulque, aparecieron en la "Real Cédula" del 31 de marzo de 1794, contenidas en el Bando del virrey Miguel Grúa Talamanca y Branciforte, uno de los corruptos de su tiempo, que tuvo ese y otros cargos por haber sido cuñado del favorito Godoy, y que fue quien le mandó a Tolsá que hiciera la estatua de Carlos IV:

Número 149.- Los indios cosecheros han de hacer las ventas de pulque á la puerta de sus casillas por la parte exterior con una sombra que les defienda del sol, y lo mismo los demás indios

que no siendo cosecheros compran el pulque para revenderlo; y los demás que no sean indios, aunque sean cosecheros, los han de espender en puestos públicos descubiertos á los tres vientos, que deben situarse en los parages que de acuerdo señalen el justicia y el asentista (que ahora se entiende el administrador), cuidando de que no sea cerca de templo y de que estén fáciles al riesgo, sin que por estas diligencias lleven derechos ni el justicia ni el asentista, con el título de licencia para vender ó raspar los magueyes, ni con otro cualquiera motivo.- 150. En consecuencia, los administradores por estas licencias no han de llevar derechos algunos; y en atención á que en la aduana de esta capital en los granos que se cobran á cada arroba de los pulques que en ella se introducen, se incluye lo correspondiente al permiso ó licencia de ventas, las administraciones foráneas en que esté establecida la exacción de alguna pensión por las licencias de pulquerías, continuarán en su cobranza hasta la resolución del punto que pende en el superior gobierno; en el supuesto de que el importe de esta cobranza se aplica á la real hacienda, á la que corresponde.- 151. Estando, como están, exen-

tos de derechos los indios por el pulque que beben los dueños de ellos, y por los que permutan por maiz, sal, cal y otros mantenimientos, y no habiendo medio con que pueda averiguarse qué parte de los que cosechan invierten en estos objetos, y cuál es la que venden, cada uno de los administradores premeditará lo conducente para que este particular se arregle en el territorio de su cargo, con presencia de las circunstancias que en él concurren; dejándose prudencialmente por punto general á los indios libres para sus consumos y para la permuta por mantenimientos alguna parte fija de los magueyes que raspen; por ejemplo, que al indio que raspa doce magueyes, se consideren exentos para aquellos fines cuatro, y al que raspa seis, dos; y con lo que los administradores opinen sobre este asunto, ántes de reducirlo á efecto, darán cuenta á la dirección, esponiéndola las razones en que fundan su dictámen, para que se combine todas las opiniones de estos ministros, y forme, si es posible, un arreglo general, que aprobado por la superintendencia general de real hacienda, estinga arbitrariedades en la materia, y consiguientemente evite quejas y recursos de los indios.

17. ULTIMO BANDO COLONIAL

Tres meses antes del Grito de Dolores con el que Hidalgo inició la lucha por la Independencia Nacional, la Real Audiencia que gobernaba el reino de la Nueva España expidió el 5 de junio de 1810 el que fue el último de los bandos virreynales que se conoce, suscrito por Pedro Catani, Guillermo de Aguirre y Tomás Calderón,

...acerca de ebrios, vinaterías, cervecerías, cafés, pulquerías, fondas, bodegones, y tiendas donde se expendan licores, e imponiendo penas a los ebrios de ambos sexos.

Se iniciaba el mencionado documento con la explicación del sumo interés que las autoridades tenían en el arreglo de las costumbres, como amantes del buen orden, al señalar que

Una larga y dolorosa experiencia ha hecho ver el poco efecto que han producido cuantas providencias se han adoptado por los exmos. señores virreyes para extinguir el abominable vicio de la embriaguez, raiz fecundísima de muchos crímenes; y esta misma experiencia ha obligado á conocer la necesidad de formar un reglamento, que al mismo tiempo que ordena el espendio de licores en las tabernas y otras casas

de trato en que se ministran, ponga freno á los que sin ningún miramiento á aquellas justas providencias, á sus familias, oficios y ocupaciones, se entregan á la embriaguez hasta el término de espirar en este estado miserable, como frecuentemente se está viendo.

El artículo 1. establecía el término de dos meses para que quedaran reducidas todas las vinaterías al centro de la capital bajo la demarcación que sigue:

Desde la esquina del colegio de las Vizcainas, caminando al oriente, hasta la primera esquina de la segunda calle de Mesones; desde ésta hasta el convento de Regina; de allí hasta la esquina de la calle Quemada; desde ésta hasta la del colegio de Indias, siguiendo hasta la espalda de la parroquia de San Sebastian; desde allí hasta la puerta del costado de la iglesia de Santo Domingo; desde allí hasta la esquina del de la Concepción; y de ella hasta cerrar el cuadro en la del colegio de las Vizcainas, donde ha comenzado. Se permite, además, que haya vinaterías en las calles que están desde la puerta del costado de Santo Domingo, vía recta hasta el puente de Tezontlale; desde la esquina de la calle de San Camilo hasta la garita de

San Antonio Abad; y desde el puente de la Mariscala hasta el parage que llaman Buenavista.

Después de dar las características de los locales, con medidas de mostradores y puertas, de la prohibición para que los clientes ingresaran al despacho y de que dentro de ellos no debía haber música, bailes, ni juegos, se ordenaba que los compradores no podían permanecer más tiempo que el necesario para beber el licor que compraren, y en seguida mandaba el artículo 6 que

Ninguna vinatería en que se expendan los licores, ni las pulquerías, abrirán en los domingos y dias festivos antes de la una de la tarde.

7. *Se prohíbe que en las vinaterías se admitan prendas con ningún pretesto, aunque no sean de las de uso personal.*

8. *Los que contravinieren en cualquiera forma á lo dispuesto en los artículos anteriores, excepto el 5, sufrirán la multa de diez pesos por la primera vez; veinte por segunda, y treinta por tercera, cerrándose, además, la vinatería ó pulquería; y estas multas se aplicarán por tercias partes al juez aprehensor, si no fuere de los señores alcaldes del crimen, á penas de cámara y denunciante; pero si no lo hubiere, se partirán por mitad el juez y penas de cá-*

mará.

9. *Al que quebrante la prohibición del artículo 5, mezclando á los licores algun ingrediente venenoso ó nocivo á la salud, en que no cabe materia leve, se pondrá en la cárcel formándosele causa, y segun ella se le castigará con arreglo á las leyes, comprendiéndose también en esta pena los fabricantes del aguardiente de caña que usen del reprobado medio de la citada mezcla.*

18. EBRIAS SIN PUDOR

En lo que corresponde al capítulo de sanciones corporales, su severidad quedaba de manifiesto hasta el grado de que de nada valían para su aplicación los fueros de cualquier tipo, ni militares o de otras jerarquías:

Todo hombre que se halle tirado en el suelo sin poder ir por sí solo á su casa, y al que aun pudiendo hacerlo, esté formando escándalo por efecto de su embriaguez, bien sea con provocaciones de obra, palabra ó ademanes, ó con proposiciones mal sonantes, se le corregirá por primera vez con ocho días de obras públicas: quince por la segunda: treinta por la tercera; y si, contra lo que

no debe esperarse, incurriere alguno en la cuarta, tratándosele entónces como ebrio consuetudinario é incorregible, se le formará sumaria información de su vida y costumbres, y aplicará la pena segun sus resultas, con arreglo á las leyes y disposiciones



Fig. 17

respectivas. Las mugeres que olvidadas del natural pudor de su sexo, se encontraren ebrias, en los términos espresados, se les impondrá en cada vez hasta la tercera, tantos dias de cárcel cuan-

Fig. 17 A las mujeres, al igual que a los hombres, que se embriagaban públicamente, se les imponían severos castigos. Aquí, con el meñique, la madre le da a probar pulque al niño, costumbre que se continúa repitiendo en zonas magueyeras.

tos deben sufrir los hombres en obras públicas; esto es, ocho por la primera, quince por la segunda y treinta por la tercera, sirviendo, además, en la misma cárcel los destinos a que las aplique el alcalde; y á la cuarta se les formará sumaria legal de vida y costumbres para su castigo. Los hombres que por su ocupación, empleo ó nacimiento no se pudieren aplicar á las obras públicas, sufrirán la propia corrección de cárcel impuesta á las mugeres, añadiéndoles tres dias de bartolina en la primera vez, seis en la segunda, los mismos en la tercera, y en la cuarta se le formará también sumaria para la resolución que fuere de justicia.

Establecía además el Bando de referencia que la sustanciación de las causas que se formaren por contravenirlo, sería breve y sumaria, y no se admitía apelación en el efecto suspensivo de las sentencias dadas por los jueces, quienes podían tener, "pronto y mutuamente", para el ejercicio de sus funciones, el auxilio de la tropa "reglada" o de las milicias.

Otro de los artículos de este ordenamiento recomendaba a los intendentes de provincia que en las poblaciones "algo numerosas" formaran, tomándolo como ejemplo, el que les pareciera adaptable a las circunstan-

cias de su territorio.

Hubo, en efecto, según se sabe, otros avisos del gobierno virreynal, fechados el 2 de febrero de 1820 y el 29 de junio de 1821, que prohibían el expendio de pulque, aguardiente, tepache, mezcal,

...ú otra cualquiera bebida que embriague...

tras de que habían sido cerradas todas las casillas o tabernas situadas en las accesorias, cocheras o corrales de la capital.

Sin embargo, no se transcriben dichos avisos por no haber sido encontrados ni en el archivo general del ayuntamiento del Distrito, ni en los tomos de las gacetas de aquella época.

19. PRINCIPIA LA INDEPENDENCIA

Después del sainete de la proclamación de Agustín de Iturbide como emperador de México, y antes de que el susodicho realista procediera a la disolución del Congreso Constituyente, el único que siempre debió haber sido Soberano, este cuerpo legislativo emitió el 9 de agosto de 1822, el primer decreto sobre los derechos e impuestos aplicados al pulque, vino y aguardiente, expedido con el fin de subvenir en lo posible a las graves urgencias del erario, cuyos primeros artículos son los siguientes:

1. *Que el pulque fino á su entra-*

da en esta capital, pague nueve y un tercio granos arroba, y los tlachiques ú otomíes cinco y un tercio solo para la hacienda pública, quedando la recaudación de estos derechos, así como los impuestos á los pulques que se expenden fuera de esta capital, en los mismos términos que estableció la extinguida junta gubernativa del imperio.

2. Que todo aguardiente de importación marítima á su entrada al imperio pague un cuarenta por ciento de derecho sobre sus aforos, y lo mismo en las aduanas interiores á donde fuere guiado. El mismo derecho se establece para la cerveza, cidra y demas bebidas de fermento ultramarinas.

3. Los vinos de importación marítima pagarán un treinta y cinco por ciento en los mismos términos que esplica el artículo anterior.

4. Los aguardientes y vino de uva fabricado en las provincias de América que hayan proclamado su independencia del gobierno español, pagarán los primeros un treinta por ciento y veinte y cinco los segundos.

5. El aguardiente de caña llamado chinguirito, fabricado en el imperio, pagará un veinte por ciento sobre sus aforos.

6. El vino mescal y todo otro licor sacado del pulque, fruta, ó de cualquiera otra planta del imperio, sufrirá el cuatro por ciento sobre la alcabala comun que ahora satisface.

7. Los vinos y aguardientes de uva y de coco fabricados en el imperio, quedan libres en lo absoluto de todo derecho.

Tras de la abdicación de Iturbide a la corona, y una vez que fue re- puesto el Congreso disuelto, proclamó éste que se estableciera el sistema republicano, de conformidad con los postulados del Plan de Casa Mata, habiendo sido nombrados como integrantes del Poder Ejecutivo los generales Nicolás Bravo, Guadalupe Victoria y Pedro Celestino Negrete. Al mes de que habían tomado posesión, apareció entre los ordenamientos del nuevo gobierno, el Bando del 2 de mayo de 1823, que prohibía el expendio de bebidas embriagantes en lugares no autorizados, bajo la pena de que

El que así no lo verificare, pagará por la primera vez cincuenta pesos de multa y en su defecto irá por un més á las obras públicas: en la segunda se aumentará aquella hasta ciento, ó dos meses de los mismos trabajos, y en la tercera sufrirá cuatro meses del propio servicio, derramándose en todos los licores que en el acto de

la aprensión se hallaren. El que quisiere continuar el espendio de pulques, lo hará precisamente en las plazuelas de esta ciudad en puestos portátiles que deberán levantarse á las cinco de la tarde bajo las propias penas, para que de este modo pueda el gobierno contraer su vigilancia á estos puntos y evitar las desgracias que por lo comun se originan en tales reuniones.

Una vez que la independencia nacional quedó consolidada, y cuando desempeñaba el cargo de primer presidente constitucional de la República don Guadalupe Victoria, se expidió también el 7 de febrero de 1825 el Bando de Policía y Buen Gobierno, que comenzaba diciendo, precisamente, que

Ninguna forma de gobierno hará la felicidad de los pueblos, ni las leyes y providencias más sabias facilitarán á los ciudadanos la seguridad individual de sus personas, afianzará sus propiedades y proporcionará su salubridad, comodidad y cuantos bienes trae consigo una buena policia, si en los funcionarios públicos a quienes toca y está encargado este ramo, no hay toda la firmeza necesaria para hacer ejecutar las mismas leyes y providencias y en los demás habitantes docilidad, exactitud y sumisión para obede-

cerlas y cumplirlas.

Han sido muchos y bien meditados los reglamentos, avisos y bandos que se han publicado en diversos tiempos, adaptables á las circunstancias y á las distintas épocas de los gobiernos; pero una dolorosa experiencia también ha manifestado que la apatía, las conexiones, y alguna vez ciertos manejos oscuros y reprobados de los subalternos, han inutilizado las disposiciones del gobierno, haciendo ilusorias las más laudables y bien concertadas medidas. Para reformar un desorden de tan perniciosas trascendencias á la sociedad; y para que los habitantes de la gran México y demás vecinos del Distrito Federal disfruten las ventajas que proporciona un gobierno celoso del bien comun.

20. ORDENADA VIDA CAPITALINA

De acuerdo con el Ayuntamiento capitalino y una comisión especial nombrada por el Ejecutivo, se fijaron, entre otras, las prohibiciones de arrojar a las calles trastos, basuras, tiestos, piedras, "ni otra cosa alguna", bajo la advertencia de que al infractor se le aplicaría una multa de doce reales, de los cuales se darían cuatro a la persona que denunciara el hecho, cuatro al ejecutor



Fig. 18 Las primeras medidas que dictaron las autoridades del México independiente fueron para evitar escenas como ésta, pero las cuales, por desgracia, todavía se siguen mostrando en el centro capitalino y antiguos barrios.

y los cuatro restantes serían para el fondo público.

Igual pena se aplicaba a los que vertieran agua limpia o sucia por canales, ventanas, balcones o puertas y no la derramaran en canales o atarjeas, "cuidando de no maltratar, ensuciar o salpicar el empedrado".

Tampoco se podían sacudir hacia la calle las alfombras, petates, o ropas, "regar" los coches en las calles, bañar los caballos, fregar los trastos o utensilios y lavar ropas en caños o fuentes públicas.

No podía haber jaulas, tinajas, ni macetas en las ventanas y balcones que pudieran caer a la calle, y las fruterías, verdulerías, carboneros, "y cualesquiera otros tratantes de loza, vidrios y demás efectos que vienen acomodados con zacate, paja o yerbas, serán obligados a recoger todo ésto y extraerlo fuera de la ciudad, so las penas enunciadas".

Cómo se ve que no había entonces mercados sobre ruedas.

Aún cuando las anteriores disposiciones sean ajenas a las cuestiones del alcoholismo, no resistimos al deseo de reproducir el siguiente artículo 6 del mencionado Bando que dice:

Todos los vecinos estarán obligados á hacer barrer el frente, los costados, espaldas y cerca de sus casas, donde las hubiere, los lunes, miércoles y sábados de todo

el año, aunque sean festivos, entre seis y ocho de la mañana, y á que se riegue diariamente, excepto cuando haya llovido, cuidando de que el riego no se haga con agua del caño; y la misma obligación tendrán los conventos, iglesias, hospitales y demas que tengan edificios de establecimientos públicos ó piadosos, y finalmente, también la tendrán los dueños de casas ó accesorias que estuvieren vacías, desde el dia en que reciban las llaves hasta el en que arrienden las fincas, bajo la pena de la multa indicada.

Los vecinos luego que oigan la campanilla de los carros de la limpia, saldrán á vaciar las basuras, y si las arrojaran en las calles, se les exigirá la multa de doce reales, y el duplo ó triple si se repitiere la infracción.

Las caseras de las casas de vecindad cuidarán de anunciar la llegada del carro, de manera que la entiendan los que habitan las viviendas y cuartos, celando que sin dilación extraigan las basuras y las viertan en el carretón, y denunciando al que no lo hiciere para que se tome providencia por al alcalde, regidor ó auxiliar del cuartel.

En lo que corresponde a los administradores de pulquerías

...tendrán aseadas las cincuenta varas de los costados y frentes de tales oficinas, y estarán obligados á tener aseados los comunes, y hacer conducir a su casa los cajetes rotos y basuras de que regularmente abundan estos parajes para arrojarlos en los lugares señalados.

La sola lectura de este Bando de Policía y Buen Gobierno nos da una cabal visión de la forma de vida que tenía la capital cuando apenas nuestro país estaba naciendo a la libertad. Por ejemplo, a los dueños de casas o administradores de las de vecindad, se les imponía la obligación de que en los zaguanes no faltara la luz, "desde las oraciones de la noche, hasta las diez en que deben cerrarse". También se multaba a los que sin previo examen de los regidores comisionados de educación para que corrigieran los defectos de ortografía y caligrafía,

...hicieren inscripción alguna sobre las puertas de los estanquillos, vinaterías, cafeterías y casas donde se venden efectos ó comestibles, ni en las targetas que se acostumbra colgar de una asta en las mismas puertas.

Se prohibía, muy particularmente, que los cocheros del sitio

...se separen de la línea cuando no estén ocupados, y que excedan del flete corriente, aun en los días

de lluvias, de fiestas particulares ó de cualquiera otra función.

Y por último, de entre sus largos 50 artículos, transcribiremos el que sancionaba

...la introducción de carnes muertas, excepto las secas, ya sean para vender al público ó para el consumo de los particulares, aunque vengan de sus haciendas ó de regalo, bajo la pena de comiso y de la multa de doce reales, que se aumentará a proporción de la reincidencia, repartiéndose las carnes, si fueren buenas, á los asilos de piedad y hospitales, y solo se permitirá la introducción de aves muertas y la de conejos, liebres ó cabritos, viniendo con piel, cabeza y piés.

21. RAYUELA, TABAS, DADOS

El 3 de septiembre de 1825, durante el mismo período gubernamental de don Guadalupe Victoria, se proclamó otro Bando que prohibía vender pulque y toda clase de licores en las fondas, "villares" y cafés, desde las oraciones de la noche hasta las diez, como resultado de la protesta generalizada de los dueños de pulquerías, vinaterías y tiendas a las que se había aplicado igual prohibición, establecimientos todos a los que además se les prevenía acerca

...de aquellas concurrencias es-

candalosas que notoriamente se estravian del objeto de un honesto y moderado desahogo, y en que acaloradas las tertulias al estímulo de los tragos con que se brindan unos á otros, se enärdecen ordinariamente las disputas y de ellas como una consecuencia tan forzosa como desgraciada, siguen las provocaciones, las riñas y los homicidios.

Las mismas penas con que se sancionaba a los violadores de las anteriores disposiciones, se aplicaban

...a los que en accesorias privadas, ó con frascos ó botellas á la mano, anduviesen por las calles ó plazas, brindando con licores en lo comun adulterados, sobre la pérdida de lo que se les aprenda de bebida que se derramará en el acto á su presencia quedarán sujetos respectivamente á las mismas penas y á las otras extraordinarias á que pueda haber lugar segun el conocimiento que se adquiriera de su vida y costumbres. Como estas providencias no tengan otro objeto que el de conciliar los principios del bien comun con el uso de una libertad racional y prudente: cuando hablo á un pueblo dócil é ilustrado, que está persuadido de que la verdadera igualdad ante la ley no consiste en que cada uno obre segun le dicten sus caprichos y miras

personales, sino segun aconsejen los respetos recíprocos con que sacrificando muchas veces los intereses personales, debemos considerarnos mutuamente los unos á los otros: recomendando á todos los ciudadanos honrados y á las autoridades constituidas en la parte que á cada uno corresponda, celen con la mayor eficacia el cumplimiento de estas providencias, de que segun sus respectivas atribuciones serán responsables á la patria, que pone su prosperidad y confianza en su buen gobierno.

El mencionado Bando decía que aunque en mayo de 1823, el jefe superior político de la capital, que lo era el señor Francisco Molinos del Campo, se había propuesto evitar reuniones clandestinas y peligrosas en las casillas de pulque, disponiendo que se expendiese en puestos portátiles, tales medidas no habían surtido los efectos previstos, por lo cual se presentaba, según el artículo 1o., la necesidad de que se debían

...quitar los puestos y jacales de todas las calles, rinconadas y plazuelas donde se vende el pulque excepto en las plazas del Volador, Jesús Nazareno, Santa Catalina Martir, y Factor...

Art. 2º. En lo sucesivo se permite el espendio de pulque en casillas ó accesorias con la calidad de que

se pongan mostradores pegados á las hojas de las puertas sin que nadie pueda pasar del mostrador adentro bajo pretesto alguno.- Art. 3º. De ninguna manera se permite que estas casillas sean casas de habitación, ni demás de una pieza aislada, debiéndose cerrar á la hora de la noche que se determine por la policía sujetándose por ahora al orden que se observa en las vinaterías.- Art. 4º. Siendo no menos general el uso del pulque en los habitantes de esta capital y su distrito, que necesario en los enfermos que lo acostumbra para la reparación de su salud, se permite que en los dias de fiesta desde las ocho de la mañana en adelante se venda por cantaréo, sin cuyo requisito incurrirá el dueño de la casa en las mismas penas que se establecerán contra los que lo venden fuera de las horas permitidas.- Art. 5º. También se permite el espendio del pulque en los jacalones ó pulquerías antiguas donde estén los concurrentes á la vista de las autoridades encargadas de la vigilancia, y sujetándose á los reglamentos que se han observado en ellas.- Art. 6º. Se prohíbe que á pretesto de una cazuela de almuerzo en la puerta de una accesoria con la denominación de bodegon ó almuerceria haya en

lo interior de otras piezas reuniones escandalosas y peligrosas de bebedores, que entregándose á la embriaguez y á los excesos mas criminales y torpes, alteren el sosiego, esciten escandalos, y causen otros desordenes de ruinosas consecuencias, sobre lo cual deberán observarse con la mayor escrupulosidad aunque gobernada por la prudencia las prevenciones repetidas en los bandos de la materia... Art. 8º. Se prohíbe además que fuera de dichas casillas y principalmente que con inmediateción á ellas haya reuniones de cualquiera clase de personas que tomando pulque y divirtiéndose en conversaciones embaracen el paso, ensucien á los que transitaren la banqueteta... Art. 9º. También se prohíbe en todas las pulquerías el concurso de jugadores á la rayuela, tabas, dados, dedal, músicas, canciones y cualquiera otra diversión que provoque la reunión de holgazanes y vagamundos; y lo mismo en las inmediateciones de las casillas y puestos públicos que van indicados.- Art. 10º. se hace responsable á los dueños de estas casas de todos los desórdenes que se cometan, y de todo exceso contrario á la buena policía, que pudiéndolo evitar no lo verificquen. Y se llegaba al caso de que por



Fig. 19

reincidencia en las violaciones, se le cerraba la pulquería,

...decomisándole cuantos muebles del tráfico se encuentren en él.

Cuando era presidente de México su libertador, el general Vicente Guerrero, se dictaron nuevas prevenciones de policía con el fin de asegurar la tranquilidad pública, por lo que a partir del 12 de agosto de 1829, según decía el artículo 7o. del Bando respectivo,

Desde las oraciones de la noche se dejará de vender en las pul-

querías, y serán arrestados como sospechosos los que se encuentren en ellas después de esta hora... Y desde las doce de la noche en adelante no se consentirá en la ciudad reunión que pase de ocho personas, y las que la formaren en mayor número serán arrestadas mientras se averigua si son o no sospechosos...

El 22 de marzo de 1831, el gobierno del Distrito Federal, emitió también prevenciones acerca de las pulquerías. Los desórdenes de todas clases a que daba lugar la inobser-

Fig. 19 En su afán de moralizar en todos los órdenes a la capital de la nueva República se prohibieron las reuniones de bebedores en plena calle. Así fue como se acabaron las llamadas "casillas" pulqueras que abundaron en la capital.

vancia de las disposiciones hizo crecer el deseo de remediar los abusos introducidos en esta materia por lo que se creyó necesario darles nuevo vigor a las prohibiciones, las que fueron esencialmente renovadas en lo que respecta al aumento de las sanciones económicas.

22. ERARIO Y MORAL

El 14 de mayo de 1833, cuando era presidente interino de la República el doctor Valentín Gómez Farías, Padre de la Reforma Liberal, quien en sólo mes y medio de ejercer el poder dio al país una serie de leyes progresistas y estableció avanzadas instituciones culturales y científicas, que aún perduran, el H. Ayuntamiento de la ciudad de México expidió un nuevo Bando, con base en la experiencia

...que es la maestra de los gobiernos, para suprimir las providencias dictadas en diversos ordenamientos anteriores, porque no han producido el saludable efecto de contener los excesos de la embriaguez.

Sin embargo, se amplió el horario de ventas al público para que además de las vinaterías, también las pulquerías, tiendas mestizas y "zanjarros" cerraran hasta las nueve de la noche, alegando que se ha

...considerado también como

opresivo, el que á una hora en que la policía puede cómodamente cuidar del orden, se impida á cierto número de ciudadanos el hacer uso de un comercio de que se sostienen, después de reportar como miembros de la sociedad los impuestos que se les señalan. El beneficio del erario no es muy desatendible en las circunstancias, siempre que pueda conciliarse con la buena moral. Sería de desear que el uso de los licores, principio de tantas desgracias y aún de la degradación del pueblo, se proscribiese de entre nosotros; pero los bienes perfectos no son posibles, y las autoridades se atemperan á las necesidades que hicieron nacer los hábitos, y cuidan de evitar las consecuencias que están á su alcance. He creído que el pueblo mexicano recibirá esta medida como un obsequio, y que pres-tándose á contribuir á la vigilancia que recomiendo, no harémos males á la sociedad, cuando nos anima esclusivamente el deseo de su felicidad.

El 16 de mayo, dos días después de que había sido expedido el Bando anterior, entregó el doctor Gómez Farías la presidencia al titular de ella, general Antonio López de Santa Anna, sólo para que el gran reformador volviera a asumirla en diciembre

de ese mismo año de 1833, fecha en que el C. José María Tornel, con la representación del Ayuntamiento capitalino, dictó la prohibición de vender pulque y bebidas embriagantes en diversos puntos de la ciudad, aduciendo que:

La desmoralización del pueblo, llamado bajo por los españoles, fue uno de los tristes recursos de que se valieron para establecer su odiosa dominación. Destruída ésta felizmente, ha sido y ha debido ser el primer interés y conato de las autoridades mexicanas, corregir aquellos vicios que degradan y envilecen á la especie humana. Siendo uno de estos y el más vergonzoso la embriaguez, se han dictado desde el año de 1821 providencias oportunas, que no han dejado de producir algún efecto en la moralidad pública. Las más notables de estas fueron las de 29 de junio de aquel año () y las de 2 de mayo de 1823, (20) de las que algunas han caído en desuso. He creído de mi primer deber restablecer unas y modificar otras según las circunstancias, para aprovechar el periodo de paz que afortunadamente comienza.-Por estos principios, y habiendo advertido que el permiso de establecer casillas ó tabernas en las accesorias, cocheras ó corrales de esta capi-*

tal, para el espendio de pulque, aguardiente del país, tepache, mexcal y otras bebidas embriagantes de bajo precio, ha producido el aumento de ébrios, el desaseo de las calles, la frecuencia de riñas y otros desórdenes que están al alcance de los vecinos honrados de esta capital, he tenido á bien, prévia la respetable opinión del Exmo. ayuntamiento, mandar que se observe lo contenido en los artículos siguientes.-

1. Conforme á lo prevenido en el bando de 2 de mayo de 1823, se cerrarán en todo el presente mes, todas las casillas ó tabernas situadas en las accesorias, cocheras ó corrales de esta capital, para el espendio solamente de pulque, aguardiente del país, tepache, mexcal ú otra cualquiera bebida embriagante de bajo precio.-

2. El espendio de pulque se hará precisamente en las plazuelas de esta ciudad, procurando si fuere posible que sean las del centro, en puestos portátiles que deberán levantarse á las cinco de la tarde. Podrá hacerse también en las antiguas pulquerías, ó en otras nuevas que permitiere el gobierno del distrito construir, prévio informe del Exmo. ayuntamiento para unas y otras. En estas pulquerías cesará de venderse pulque á la misma hora.-

3. Los

dueños de puestos portátiles en que se venda pulque y los de las pulquerías, cuidarán, bajo su más estrecha responsabilidad, de evitar escándalos, el que los ébrios permanezcan tirados, den gritos, provoquen á los transeuntes y embaracen el paso, y para evitarlo darán aviso inmediatamente á los agentes de la policía que se situarán en la intermediación de aquellos lugares.

Quedó prohibida, asimismo, la venta de pulque en casas de habitación o

...accesorias que tengan más de una pieza aislada, cuya puerta o puertas deberán cerrarse á las horas prevenidas y precisamente con candado.

23. GRAVES DESORDENES TAURINOS

Ocupaba Santa Anna nuevamente la presidencia de la República cuando el 19 de diciembre de 1834 fue proclamado otro Bando de Policía y Buen Gobierno, cuyas prevenciones tenían como fin conservar el orden de la concurrencia en la plaza de toros, lo cual se explica porque había ocasiones en que el dictador centralista concurría a las corridas.

Rezaba así dicho ordenamiento:

No siendo compatible con la moral cristiana, ni con la ilustración de nuestro siglo, ni con la cordura

y juicio con que siempre se han conducido los mexicanos, la grita, provocaciones y desórden que en las últimas corridas de toros de la plaza de San Pablo ha habido con sentimiento de este gobierno; y deseoso de que no se repitan excesos que degradan tanto el carácter de nuestra nación, de que se evite todo pretesto a ellos, y de que se conserve la tranquilidad, respetándose los derechos de todos los ciudadanos para que con más tranquilidad y gusto disfruten de las diversiones...

quedaron establecidas, entre otras prevenciones, la de que nadie debería arrojar a la plaza cáscaras de naranja, lima y demás frutas, porque a más de las ocurrencias que producían, solían ser causa de poner en riesgo a los lidiadores y, desde luego, la de que no se podía vender pulque ni licor alguno, y como la falta de respeto al juez se consideraba también al público, las multas eran de diez a cien pesos, en tanto que a los insolventes se les aplicaban desde ocho días hasta seis meses de servicio de cárcel, según la falta y circunstancias.

El 22 de octubre de 1835, cuando por otra de las ausencias galleras de Santa Anna ocupaba la presidencia de la República el general Miguel Barragán, apareció el Bando para el arreglo de casillas de pulque y vina-

terías, que señalaba:

Siendo ya escandaloso el exceso que se nota en las vinaterías, y muy principalmente en las casillas de pulque, constituidas en depósitos de la inmoralidad, como consecuencia precisa de las tertulias de gente vaga de ámbos sexos que en ellas se permite, he dispuesto que dentro de tercero día, contado desde la publicación de este bando, toda casa en donde se vendan bebidas embriagantes, incluyendo en este número las casillas de pulque, estén con un mostrador á la puerta ó parte exterior del punto en que estén colocadas.

24. DUREZA CONTRA MORDELONES

En el largo y doloroso período que culminó con el sainete imperial de Su Alteza Serenísima y el drama de la mutilación y pérdida de más de la mitad de nuestro territorio, que nos arrebataron con la guerra de 1847 los Estados Unidos de Norteamérica, y luego en la etapa que siguió con la vuelta a la legalidad y el reencuentro del camino de México trazado por la Revolución de Ayutla, que acaudilló en 1854 el soldado insurgente de Morelos, general don Juan Alvarez, no se expidieron, al parecer, disposiciones sobre las pulquerías. Fue hasta el 5 de marzo

de 1856, cuando el gobernador del Distrito, don Juan J. Baz, asistido por su secretario don José María del Castillo Velasco, ordenó que las pulquerías cerraran los domingos y lunes a las tres de la tarde.

Correspondió al propio gobernador Baz suscribir el 29 de abril del mismo año, un cabal Reglamento para el comercio de pulques, a efecto de evitar los abusos que se cometían en este ramo, y comenzó por prohibir el establecimiento de nuevas casillas dentro del cuadro siguiente:

De la esquina del Puente del Zacate caminando hacia el Oriente, por la calle del Cármén hacia la plazuela de San Sebastián.

De este punto hácia el Sur hasta la plazuela de San Pablo.

De allí marchando al Poniente hasta la plazuela de las Vizcainas.

De esta plazuela siguiendo al Norte hasta el referido Puente del Zacate, de donde partió la primera línea.

Las que allí existían serían clausuradas en definitiva por el hecho de no abrir durante tres días consecutivos, y a quienes las establecieran sin tener la licencia oficial y la patente del Ayuntamiento, se les prohibiría para siempre el comercio del pulque.

En este Reglamento se hace mención de una circular fechada el 18 de julio de 1854, que no fue encontrada, pero la cual estableció las obliga-

ciones de los dueños de pulquerías, en el sentido de cuidar que el producto fuese absolutamente puro, sin mezcla de líquido o substancia alguna que lo alterara o lo hiciera nocivo, porque de lo contrario, sería derramado.

Se prohibía abrir las pulquerías antes de las seis de la mañana, y se mandaba cerrarlas después del toque de oraciones por la noche; eran causas de multa o arresto no dar aviso al gobierno del Distrito del nombre y domicilio de los vendedores y jicaderos; no poner el número de la patente con caracteres legibles sobre la puerta de la pulquería; permitir bailes, músicas, comidas y juegos; tener asientos dentro y fuera del mostrador; no avisar a la autoridad más próxima de cualquier escándalo o desorden; consentir acciones contra la honestidad; recibir prendas; tener armas, e intentar sobornar o sobornar, nada menos, que a los agentes de policía para que les disimularan sus faltas, o sea, que esta es la primera alusión a la "mordida" que encontramos en ordenamiento de este tipo.

Entre las obligaciones de los concurrentes a las pulquerías, continuaba en vigor la de que deberían estar en ellas solamente el tiempo necesario para beber el líquido que compraran, ya que de lo contrario, a la tercera infracción se les considera-

ría y juzgaría como vagos. Asimismo se les prohibía excederse en la bebida hasta embriagarse.

Un bando idéntico se publicó y circuló el 14 de agosto de 1862, suscrito por el gobernador del Distrito, José María G. Mendoza y el oficial mayor Luis G. Picazo, con la única adición de que no se consentiría que los vendedores permitieran que los marchantes sacaran el vaso a la calle, o a los zaguanes o accesorias vecinas, bajo la pena de cinco pesos o hasta de un mes de prisión a los reincidentes por tercera ocasión.

25. PENAS CONTRA JUDAS

En ese período de los traidores a la patria que auspiciaron y promovieron la invasión extranjera que vino a imponer a Maximiliano como emperador de México, mientras el presidente Juárez luchaba férreamente por el rescate de la soberanía nacional, tampoco aparecen disposiciones sobre la materia que estamos tratando, sino, precisamente, hasta que el Benemérito de las Américas hizo triunfar a la República.

A pesar de que no cesaron las luchas internas y externas, nuestro país pudo lograr la ordenación de las instituciones políticas, jurídicas, sociales y económicas. Dice a este respecto el licenciado Luis de la Hidalga, que fueron muchas y muy variadas las

normas dictadas en ese tiempo por el poder público, que expidió lo mismo leyes penales que reglamentos para el carnaval, la semana mayor y otras diversiones y espectáculos, así como bandos y providencias de policía para salvaguardar a los habitantes, tarifas de derechos municipales para su fortalecimiento económico y varios más sobre la misma índole.

Bajo la pena de pagar una multa de cinco a cincuenta pesos o sufrir de ocho días a un mes de prisión, encontramos que el 7 de abril de 1868,

el secretario de gobierno del Distrito, M. A. Mercado, hizo saber que por órdenes del gobernador,

...los días juéves y viérnes próximos deben cerrarse las pulquerías y vinaterías á las diez de la mañana, y que el sábado, domingo y lunes siguientes, se abrirán á las diez y se cerrarán á la una del día. Igualmente se previene que en los figones ó fondas no puedan venderse pulques después de dicha hora. Por último, previene, que en la salva del referido sába-



Fig. 20 Hasta hace unas cuantas décadas, era usual que durante la quema de los "Judas", el "Sábado de Gloria", se aprovechaba la ocasión para dejar la herencia del personaje bíblico, en tono de sátira y crítica, especialmente a los funcionarios públicos. Actualmente en la ciudad de Taxco todavía se hacen circular ese día picantes coplas y versos.

do no se disparen armas de fuego de ninguna clase, ni se quemen ó vendan los muñecos que vulgarmente se llaman Judas, que representen ó ridiculicen á alguna clase ó persona determinada de la sociedad.

26. REQUISITORIA DEL PULQUE

Con el propósito de contrarrestar este tipo de persecuciones administrativas, apareció el 18 de julio de 1868 en el periódico *La Orquesta* un ingenioso artículo, a manera de manifiesto, intitulado "Representación del pulque", en el cual se le hace aparecer como un personaje que habla y que protesta:

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

Que no es posible por más tiempo soportar la persecución de que yo y toda mi familia somos víctimas desde ya muchos años, sin que haya habido para nosotros cambios en nuestra triste y vergonzosa situación, que cada día es más angustiosa. Creados y nacidos en este país, era natural que esperásemos una decidida protección de parte de los gobier-

nos nacionales, y que como el vino de España, gozásemos los pulques de México de todas las consideraciones debidas a patriotas como nosotros, que ni de grado ni por fuerza han podido hacernos salir de nuestra patria para servir a los extranjeros.

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

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

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

Relegados a los barrios de la ciudad los expendios de pulque,

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

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

Las pulquerías se han de cerrar a las cinco, los días de trabajo, los de fiesta a las tres, no se puede tomar allí lo que allí se vende; el mostrador ha de estar pegado a la puerta, no se consienten música, ni reuniones ni aun vendedores de comida.

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

¿Será porque sólo va allí gente de levita? Pero que permitan pulquerías de lujo, y también con-

currirán allí los de reloj, porque altos dignatarios toman en su casa pulque, y bellas damas deben su color de rosa a nuestras buenas cualidades.

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

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

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

¿Por qué los de chaqueta, y los que ni aun eso usan, no han de poder tener su pulquería, como

los aristócratas su borrachería, en donde haya mesas, y sillas, y periódicos, y música, y tertulia? Y el charro lleve a su china, y la siente, y le diga con mucho taco: ¿Un helado de pulque de piña, un vasito de curado de almendra?

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

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

En fin, no quiero cansar la atención de esa Municipalidad, que mucho quehacer tiene ya con don Manuel Delgado, y sólo diré por mi, y en nombre de mis hermanos, que para el mal trato y desprecio con que se nos mira, sería bueno que dejáramos de existir siquiera por quince días, como en tiempo del sitio, y entonces qué de apuros en la Aduana, qué de aspavientos de las doncellas viejas, qué aflicciones del gordo y robicundo empleado, que no pudo pasársela

sin nosotros, qué de precauciones del robusto y bien condicionado confesor, y de sus hijas de sacramento; entonces veríamos si el vino o el licor suplían en las arcas públicas, o en el las barrigas privadas, el inmenso vacío de la falta de pulque, despreciado y perseguido por todos los Ayuntamientos, desde Cortés hasta nuestros días. Por tanto, al Ayuntamiento pido provea y acuerde en justicia. PULQUE.

El 30 de octubre de 1869, otra vez el secretario del gobierno del Distrito que era Joaquín O. Pérez, anunció que el ciudadano gobernador,

...convencido de la moralidad del pueblo, que no abusará de las franquicias que se le concedan, se ha servido dictar las providencias siguientes:

1ª Los días 1º y 2 del entrante Noviembre permanecerán abiertas las pulquerías y vinaterías hasta las horas de costumbre.

2ª Los panteones y camposantos estarán abiertos al público el día 2, de las seis de la mañana á las cinco de la tarde.

Fue hasta el 25 de noviembre de 1871, durante el período presidencial del patricio de Guelatao, cuando siendo gobernador del Distrito Federal el licenciado Tiburcio Montiel, se expidió un nuevo Reglamento de Pulques que comenzaba por declarar

libre su comercio y con el cual se inició, de hecho, el establecimiento de las pulquerías que tanta significación han tenido en el folklore mexicano. Todo ello comenzó con base en el artículo 3 del citado Reglamento:

Se concederán licencias para dos clases de expendios de pulques: exteriores ó interiores. Los exteriores tendrán el mostrador pegado a la puerta, y no habrá asientos en la parte de afuera de él. Los interiores, tendrán cantina, mesas y asientos ó bancos, en la misma forma que se usa en los

cafés y fondas.

4ª En la licencia que se expida, se expresará si la autorización que se concede es para expendio interior, para exterior ó para uno y otro. La persona que teniendo licencia para establecer uno de estos expendios pusiere uno y otro, ó que teniéndola para expendio interior lo pusiere exterior, y al contrario, pagara cien pesos de multa y se le cerrara la casa que haya abierto sin el permiso correspondiente.

Además de las ya conocidas obli-



Fig. 21 Fue de hecho hasta el 25 de noviembre de 1871 cuando se permitió el establecimiento de las pulquerías en la forma que las conocemos actualmente, con todas las comodidades y lujos de las cantinas que vendían otros vinos.

gaciones impuestas a los dueños de pulquerías, el Bando anterior les imponía las de tener dos distintos despachos, uno para cada negocio externo e interno, y la de que los expendedores fueran hombres de reconocida honradez y moralidad.

En particular, los dueños de expendios interiores debían cumplir los requisitos de

...establecer en ellos y en la parte más adecuada al efecto, meaderos que tengan agua corriente, y conservarlos siempre en perfecto estado de limpieza, para comodidad de los concurrentes.

En los lugares en que esto no sea practicable, se sustituirá la falta de los expresados meaderos, de la manera que sea posible, cuidandose en todo caso de que no se falte a la decencia, al aseo y á la higiene pública.

Aún cuando los mencionados expendios interiores ya tenían mesas y sillas, subsistieron las obligaciones de los concurrentes en el sentido de que sólo podían permanecer en la pulquería el tiempo necesario para beber el líquido que compraran, sin excederse en la bebida hasta el grado de embriagarse. Ya para entonces la primera multa era de 15 pesos y

...el que hubiere sido castigado más de tres veces por la misma falta, será consignado al tribunal de vagos.

27. DIPUTADOS SIN PULQUERIAS

Es importante señalar que el citado Reglamento estableció en su artículo 10 que:

En la aplicación de las penas correccionales que impusiere la autoridad política por alguna falta o infracción de policía, se tendrá como circunstancia agravante la de haber sido cometida en algún expendio de pulque.

No se castigaba, como sucede ahora, al ebrio que delinque, sino que se aumentaba la penalidad por el lugar donde se cometía la falta.

Por último, se señalaba en un artículo transitorio, el término de un mes, improrrogable, para que los dueños de pulquerías las arreglaran conforme a las disposiciones reglamentarias,

...en caso de que quisieran hacer el expendio del pulque para el consumo interior en la misma casa.

Casi en iguales términos, y firmado por los mismos funcionarios, se repitió el 24 de octubre de 1873 el Bando de referencia.

Unos días antes de que el general Porfirio Díaz entregara el Poder Ejecutivo al general Manuel González, en un paréntesis de la dictadura, el gobernador del Distrito Federal, Carlos Rivas, volvió a expédír el 27 de noviembre de 1884 un Reglamen-

to de Pulquerías, el cual tuvo, según la brevísima exposición de motivos, la aprobación del C. Presidente de la República, por haber demostrado la experiencia que los ordenamientos anteriores adolecían de algunos inconvenientes.

Se fijó la prohibición de establecer nuevos expendios o casillas dentro del siguiente cuadro:

De la esquina del Puente del Zacate, caminando hácia el Oriente por la Cerca de San Lorenzo, Espalda de la Misericordia, Puerta Falsa de Santo Domingo, Sepulcros de Santo Domingo, calle de Cocheras, Chiconautla, Puente del Cuervo. De este punto hácia el Sur por las calles de las Inditas, Plazuela de Loreto, 3^a, 2^a y 1^a de Vanegas, Jesús María, Puente de Jesús María, Puente del Fierro y calle de los Ciegos. De aquí hácia el Poniente por las calles de las Gallas, Puesto Nuevo, San José de Gracia, Puente de San Dimas, 1^a y 2^a de Mesones, Portal de Tejada y Vizcainas. De este punto hácia el Norte por las calles 3^a, 2^a y 1^a de San Juan, Hospital Real, San Juan de Letran, Santa Isabel, Puente de la Mariscala y Rejas de la Concepción, hasta el Puente del Zacate, de donde partió la primera línea.

Además, la prohibición comprendía las líneas trazadas de la esquina

de las calles de Santa Isabel y Puente de San Francisco hasta el fin de la Calzada de la Reforma y de la esquina de las calles de la Mariscala y Puente del mismo nombre, hasta la garita antigua de San Cosme, quedando incluidas igualmente las estaciones de los ferrocarriles y las calles del perímetro de la nueva Aduana.

Tampoco podía autorizarse la apertura de ninguna pulquería en el perímetro de lo que era la antigua Cámara de Diputados, o sea el Palacio del Factor, ubicado en la esquina de las calles de Donceles y Allende, prohibición que como veremos más adelante no se respetó al correr de los años. Se estableció, igualmente, que no las hubiera en la calle donde existiera algún teatro, así como que entre cada negocio debería existir una distancia no menor de 80 metros.

28. EXPENDIOS CON MUSICA

Por primera vez se hizo referencia en un Bando acerca de la venta del pulque en botellas cerradas o lacradas, y se aumentó la pena de considerar definitivamente clausurada a toda casilla que dejara de abrir durante cinco días consecutivos, sin aviso y causa grave a juicio del gobernador.

También se permitió que hubiera música en los expendios de pulques, para lo cual era indispensable la li-

cencia oficial dada por escrito, y al mismo tiempo, no se autorizaba ninguna comunicación con el interior de la casa o edificio, ni ventanas que dieran a la calle.

Las disposiciones de este Reglamento, que firmó en su calidad de secretario Nicolás Islas y Bustamante, se aplicaron por igual a los expendios llamados *Tlachiquerías*.

El 13 de enero de 1885, el gobernador José Ceballos le hizo a este Bando una primera reforma, en el sentido de que las pulquerías solamente podían permanecer abiertas hasta las seis de la tarde, y luego, el 19 de febrero del mismo año, restringió la música exteriormente en determinadas áreas, permitiéndola únicamente en días festivos y previa licencia del Gobierno del Distrito Federal.

En su artículo 11 quedó establecido que:

El pulque conservado mediante los procedimientos químicos reconocidos por el Gobierno, podrá expendirse en cualquier establecimiento lo mismo que los demás licores, bajo las siguientes condiciones: que esté embotellado y perfectamente lacrado; que dentro del expendio no se destaparán las botellas, ni en él se consumirá el pulque por ningún pretexto ó motivo; que al expendio se llevará el pulque ya embotellado y

perfectamente lacrado, sin que en ningún caso pueda embotellarse en el mismo establecimiento; quedando además prohibido que en el expendio haya pulque en ninguna otra clase de vasijas ó envase... Durante las ferias que anualmente se verifican en los barrios de la capital y en las poblaciones foráneas del Distrito, el Gobernador ó la autoridad política respectiva en su caso, atentas las circunstancias especiales que concurran, podrá permitir el expendio de pulque en construcciones de madera.

Se repiten en este Reglamento todas las mismas disposiciones de anteriores bandos, con excepción de la que señalaba la regla de

...tener especial cuidado de no vender ni regalar pulque á los gendarmes que estén de servicio y en la calle donde esté ubicado el expendio, cuando alguno de esos agentes, olvidando la dignidad y decoro de su empleo, penetre al establecimiento con objeto de tomar dicho líquido.

Mucho se habla de que durante el gobierno de don Porfirio predominaba la aristocracia pulquera. Sin embargo, no se expidieron normas reguladoras sobre este ramo, quizá para no importunar con ellas a los grandes hacendados explotadores del negocio.

Con el movimiento social de 1910

que originó la caída del dictador tuxtepecano, México tuvo que padecer una sangrienta época de luchas fratricidas que culminaron con la promulgación de la Constitución Política de 1917, en cuyo articulado plasmó el pueblo en armas, por la voz de los constituyentes de Querétaro, sus aspiraciones de progreso, democracia y justicia social.

El acucioso investigador Luis de la Hidalga, que logró compilar la legislación sobre el vino que figura en estas páginas, explica que si bien en lo que corresponde al período de 1911 a 1918 tropezó en la búsqueda de documentos con cierta problemática, no obstante que continuó publicándose el *Diario Oficial*, tuvo al final de cuentas que recurrir a otras

fuentes de información, como, por ejemplo, el periódico *El Constitucionalista*.

29. IMPUESTOS EN ORO

El único decreto relacionado con el pulque en ese período que aparece en nuestra colección de documentos, apareció publicado en el *Diario Oficial* de la Federación el 13 de julio de 1916, y a continuación se transcribe íntegro por la importancia que tiene en el aspecto fiscal, ya que el impuesto al pulque y al tlachique se causaba

...a razón de medio centavo oro nacional por cada litro que se fabrique.

Un sello que dice: Secretaría de Hacienda y Crédito Público.—México.—Departamento Consultivo y de Negocios Judiciales.—Departamento de Impuestos.

El C. Primer Jefe del Ejército Constitucionalista, Encargado del Poder Ejecutivo de la Nación, se ha servido dirmi- girme el decreto que sigue:

"VENUSTIANO CARRANZA, Primer Jefe del Ejército Constitucionalista, Encargado del Poder Ejecutivo de la Nación, en uso de las facultades extraordinarias de que estoy investido, y

CONSIDERANDO:

Que a fin de aumentar en lo posible los ingresos del Erario Nacional, sin detrimento de las necesidades generales, se hace necesario crear nuevos impuestos a los artículos que lo ameritan y que no son necesarios para la vida pública, encontrándose comprendidos en ellos las bebidas elaboradas con jugo de maguey, llamadas "pulque" y "tlachique," he tenido a bien decretar lo siguiente:

Artículo 1º Se establece un impuesto sobre la producción de las bebidas elaboradas con jugo de maguey, llamadas "pulque" y "tlachique."

Artículo 2º Este impuesto se causará en la forma que lo determine el reglamento relativo, a razón de medio centavo oro nacional por cada litro que se fabrique, pudiendo admitirse su pago en papel moneda de la nueva emisión, al tipo legal.

Artículo 3º El pago de este impuesto se hará independientemente del de Timbre, de compra-venta y del decretado para el Distrito Federal en la Ley de Impuestos al Pulque, de 15 de diciembre de 1909.

TRANSITORIO.

Este decreto comenzará a regir desde el primero de agosto próximo.

Por lo tanto, mando se imprima, publique, circule y se le dé el debido cumplimiento.

Constitución y Reformas. Dado en la ciudad de México, a los veintiocho días del mes de junio de mil novecientos dieciséis.—Firmado: V. Carranza.—Rúbrica.—Al C. Lic. Luis Cabrera, Secretario de Hacienda y Crédito Público.—Presente."

30. EBRIOS POR HABITO

En ese mismo año de 1918, cuando fue expedido el decreto anterior, publicó el licenciado Demetrio Sodi, que fue presidente de la Suprema Corte de Justicia de la Nación, su obra intitulada *Nuestra Ley Penal*, en cuyos estudios prácticos y comentarios al Código del Distrito Federal de 1872, decía al referirse a las circunstancias que excluyen la responsabilidad criminal en el caso de la embriaguez, que dicho ordenamiento

...no se ha informado en principios que tiendan, de un modo severo y firme, a refrenar el alcoholismo.

Y párrafos adelante señalaba que en nuestra República

...se siente la necesidad imperiosa de la lucha para vencer a ese monstruo que nos devora.

Para tener una idea de sus avances, transcribió cifras estadísticas de 1891, año en que se introdujeron a la ciudad de México, 122,430.000 litros de pulque, 514.700 de mezcal y 4,437.580 de vinos y cervezas, cantidades que aumentaron notablemente en los años siguientes.

Explicaba el licenciado Sodi que la embriaguez producida por el pulque no había sido estudiada a conciencia, aún cuando desde tiempos remotos se había podido observar que el pulque que destilan los ma-

gueyes, como dicen las leyes de Indias,

...obliga a los hombres a perder el sentido, los hace furiosos y por ello traban pependencias y se quitan la vida.

Agregaba el ameritado jurista que como el pulque embriaga y alimenta, es barato, y nuestro pueblo, al tomarlo en grandes cantidades, satisface un vicio inveterado y repara con él sus fuerzas, el problema se complica y hace difícil su resolución. Y luego traza con elocuentes pinceladas literarias los siguientes cuadros humanos y costumbristas de aquella época:

El ebrio alegre, hablador y en el fondo buen muchacho, de que se ocupan Quiroz y Aguilaniedo en "La mala vida en Madrid", no es el tipo de nuestros ebrios de pulquería. El que nosotros encontramos con frecuencia es el que describió por vez primera Magnus Huss: el del hombre pálido, irritable y brutal. Nuestros ebrios de pulque permanecen por largo tiempo entre el primer y segundo período y se matan por una mirada, por una palabra picante, por los motivos más fútiles, y así sólo pueden explicarse los homicidios más que brutales de Rafael Buendía, de J. Santos Lara, de González, Garay, etc., etc., que se han hecho célebres en los ana-

les de nuestra criminalidad.

Los intereses económicos y la poderosa influencia de los ricos hacendados y comerciantes continuarán siendo, como hasta aquí, el poderoso elemento que haga nugatorias las disposiciones gubernativas y municipales encaminadas a refrenar el desarrollo alcohólico.

En relación con los alcohólicos y la habitualidad de los que delinquen bajo el imperio del licor, el licenciado Sodi, pensaba que:

Nuestros jornaleros y artesanos, que después de recibir sus rayas



Fig. 22 Extraordinaria fotografía que nos muestra a un típico ebrio por hábito, a los que ahora se aplica el calificativo de "teporochos". Otros hay vestidos al último grito de la moda que tienen la misma periódica afición a la borrachera.

gastan su dinero los domingos en las pulquerías y figones; que al día siguiente empeñan sus útiles de trabajo para oficiar ante ese trágico patrono que llaman "San Lunes", y que el martes desfilan con caras patibularias por el turno de Belén, son ebrios por hábito; los jóvenes y los que peinan canas, que a la salida de la oficina, del despacho o del plantel, recorren las cantinas para abrir el apetito con el aperitivo y cerrarlo con los tacos de guacamole; que no pueden digerir los alimentos sin rociar las viandas con pulque y que en las noches obsequian y son obsequiados a la salida de la tanda, o en la tertulia, con varias copas de coñac, son igualmente ebrios por hábito; el que llega a su trabajo oliendo a alcohol, hace las once, toma su plus-café y se recoge tarde en su casa, buscando antes el ponche caliente o los cogollos de naranja con aguardiente, es como los anteriores, un ebrio por costumbre. Si alguno de estos individuos delinque en estado de intoxicación completa, no podremos decir que carece de hábito, aun cuando no haya llegado tres veces seguidas, en menos de setenta y dos horas, con intervalo menor

de veinticuatro, al segundo o tercer período de ebriedad, como quiere la ley española.

31. MILLONES DE LITROS

El miércoles 21 de octubre de 1931, la Secretaría de Hacienda y Crédito Público fijó por medio de la Circular 26-9-214 Bis, la cantidad que en litros de pulque le correspondería a diversos distritos hacendarios en el año de 1932, misma que quedó distribuida en la siguiente forma:

Informa la SHCP que esta cifra de 170 millones de litros se calculó de acuerdo con el promedio de producción, muy especialmente del año de 1930, y el subsecretario del Ramo, Rafael Mancera, hizo notar que el éxito de la derrama, tanto para los causantes como para el Fisco,

...dependía de un buen reparto de las cuotas que sólo podrá lograrse con la cooperación de los productores.

	Litros
Primer distrito, Apam, Hgo.	34,500.000
Segundo distrito, Pachuca, Hgo.	12,000.000
Tercer distrito, Tulancingo, Hgo.	30,000.000
Cuarto distrito, Tula, Hgo.	8,000.000
Quinto distrito, Calpulalpan, Tlax.	24,500.000
Sexto distrito, Tlaxcala, Tlax.	19,000.000
Séptimo distrito, Tlaxco, Tlax.	8,000.000
Octavo distrito, Toluca, Méx.	2,250.000
Noveno distrito, Texcoco, Méx.	3,250.000
Décimo distrito, Otumba, Méx.	17,750.000
Décimoprimer distrito, Tlalnepantla, Méx.	3,000.000
Décimosegundo distrito, Puebla, Pue.	3,250.000
Décimotercer distrito, Teziutlán, Pue.	1,750.000
Décimocuarto distrito, Celaya, Gto.	1,750.000
Décimoquinto distrito, Querétaro, Qro.	1,000.000
Total	170,000.000

32. TRAJINERAS CON PULQUE

El presidente Miguel Alemán expidió el 30 de marzo de 1951, con el refrendo del jefe del Departamento del Distrito Federal, licenciado Fernando Casas Alemán, un nuevo Reglamento para expendios de pulque, aguamiel o tlachique no embotellado, es decir, para las pulquerías, donde se efectuaba la venta, al menudeo, de tales productos, que debían reunir a juicio de los inspectores de Salubridad los requisitos de ubicación, superficie mínima de 40 metros cuadrados, orientación y distancia

...cuando menos de trescientos metros de su puerta más próxima a la inmediata de otro del mismo ramo, escuela, hospital, cuartel, templo, cementerio, centro deportivo y taller o fábrica con veinte o más trabajadores, mercados y zonas adyacentes a los mismos, así como de cualquiera otro giro que expendan bebidas que contengan alcohol.

Entre las obligaciones de los dueños o encargados de dichos expendios, figuraba, aparte de las ya conocidas, la de que para evitar o reprimir los escándalos en los locales, se debía pedir la intervención de la policía para retirar a los ebrios y, en su caso, también solicitar el auxilio de una ambulancia.

Subsistía la autorización de que tuvieran los expendios

...un departamento independiente del local destinado a hombres, con una ventanilla por la que se venderá el producto a mujeres y menores de edad para llevarlo a domicilio. A las mujeres se les permitirá tomar en ese departamento.

Otras de las prohibiciones eran las siguientes:

Que los expendios sirvan de habitación o dormitorio.

La existencia en el interior y exterior de dichos expendios, de leyendas, cuadros, pinturas o dibujos con motivos pornográficos.

Carecer de persianas.

Permitir tomar a hombres en el departamento de mujeres.

Tener barriles en la vía pública.

Tener el nombre de la pulquería pintado sobre la fachada del expendio. Para fijar el nombre del expendio, número de licencia y demás avisos... se estará lo dispuesto en el Reglamento de Anuncios en vigor.

Artículo 16.- En los expendios de pulque, aguamiel o tlachique, podrá hacerse la venta al público de estas bebidas, de las 9 a las 21 horas, con un margen de tolerancia de una hora para desalojar el local. Los días fijados por la Ley

Federal del Trabajo como descanso obligatorio y los domingos, los establecimientos de que habla este Reglamento permanecerán cerrados. Cuando el Departamento del Distrito Federal acuerde, por causa de interés público, el cierre de expendios en otros días, lo hará saber a los interesados, por lo menos, con 72 horas de anticipación, por medio de avisos en los periódicos.

Artículo 19.- Las licencias que autoricen el funcionamiento de expendios de pulque, aguamiel o tlachique, no constituyen un derecho y en consecuencia, podrán ser retiradas por la Autoridad, cuando a juicio de ésta así lo requieran el orden público, la moral y las buenas costumbres o cuando medie algún motivo de interés general.

Artículo 22.- No se permitirá el establecimiento de expendios de pulque, aguamiel o tlachique no embotellado en:

- a).- Parques y jardines públicos.*
- b).- Mercados y sus zonas.*
- c).- Fincas en construcción.*
- d).- El primer cuadro de la ciudad.*

e).- Las zonas que, por causa de interés público, sean específicamente señaladas por el Departamento del Distrito Federal.

Artículo 23.- El "Primer cuadro de la ciudad" estará limitado por las siguientes calles: partiendo de la esquina formada por las calles de Mejía y Ferrocarrileros Revolucionarios, siguiendo por las de Mina, Belisario Domínguez y Venezuela; hasta la esquina con Rodríguez Puebla para seguir por ésta y la de Jesús María hasta la esquina con la República del Salvador; de ésta por Ayuntamiento, Bucareli y Lucerna, hasta la Avenida Insurgentes y de ahí por esta Avenida, siguiendo por Ramón Guzmán y Mejía hasta la esquina que ésta forma con Ferrocarrileros Revolucionarios.

Artículo 27.- Durante las ferias o fiestas de las Delegaciones, el C. Jefe del Departamento del Distrito Federal, podrá conceder permisos especiales y transitorios, para que se pueda hacer la venta de pulque, aguamiel o tlachique, en locales que se autorice especialmente para el caso.

Artículo 28.- En la jurisdicción de las Delegaciones de Xochimilco y Tláhuac, el Departamento del Distrito Federal, podrá permitir la venta de pulque, aguamiel o tlachique, a los vendedores de alimentos que navegan conduciendo éstos en canoa o a través de los lagos y canales.

Artículo 29.- Ninguna persona o negociación podrá adquirir y explotar en lo sucesivo más de 6 expendios de pulque, aguamiel o tlachique en el Distrito Federal, bajo la pena de clausura de los que tengan en explotación, y multa de \$ 1,000.00 a \$ 5,000.00, por cada uno que exceda la cifra anterior.

Artículo 35.- Cualquier infracción a este Reglamento que se sorprenda por los Inspectores de la Oficina de Inspección de Reglamentos del Departamento, ameritará el levantamiento de un acta, por triplicado, en la que se asentarán expresamente las faltas cometidas. El original se remitirá a la Dirección de Gobernación, el duplicado se dejará en poder del interesado, quedando el triplicado en el talonario y registrando la infracción, con anotación del número de acta levantada, en el libro de visitas a que se refiere el inciso g) del artículo 9º que antecede; dicho libro será previamente autorizado por la Oficina de Reglamentos.

Artículo 37.- Para la aplicación e interpretación del presente Reglamento, se crea la Comisión Mixta Técnica Consultiva de la Industria del Pulque en el Distrito Federal, la cual estará integrada en la siguiente forma:

a).- El C. Jefe del Departamento o un representante por él designado.

b).- El C. Secretario General del Departamento del Distrito Federal o un representante por él designado.

c).- Un Representante de la Cámara Nacional de la Industria del Pulque.

d).- Un Representante de los Introdutores de Pulque al Distrito Federal.

e).- Un Representante de los Propietarios y Arrendatarios de Casillas.

f).- Un Representante de los Trabajadores de las propias Casillas.

Artículo 38.- La Comisión Mixta Técnico Consultiva tendrá funciones consultivas, de iniciativa y arbitrales en todo lo relativo a la producción, introducción, venta y consumo de pulque, aguamiel o tlachique no embotellado en el Distrito Federal.

33. PATRONATO DEL MAGUEY

Un importante decreto del presidente Adolfo López Mateos que reformó y adicionó el 17 de enero de 1961 la Ley de Impuestos sobre Aguamiel y Productos de su Fermentación, expedida el 20 de mayo de 1932, independientemente de la fija-

ción de tasas impositivas, creó el Patronato del Maguey, y autorizó la constitución y funcionamiento de la Sociedad Nacional de Productores de Aguamiel y Productos de su Fermentación, como una Sociedad de Responsabilidad Limitada de Interés Público y de Capital Variable.

Dicho decreto estableció la tasa de quince centavos como impuesto federal por litro de pulque; dio una participación de cuatro centavos y medio a las entidades federativas por cada litro producido en su territorio y de un centavo un décimo por el que ahí se consumiera, en tanto que otorgó a los municipios un centavo por litro y un décimo de centavo, respectivamente, por los conceptos antes señalados.

Fijó también un centavo por litro para cooperar a la solución del problema económico y social de la región denominada Valle del Mezquital, Estado de Hidalgo, así como cuatro décimos de centavo para el Patronato del Maguey y, al mismo tiempo que concedió cuatro centavos por litro a los productores que utilizaran los ferrocarriles para enviar sus productos a los centros de consumo, dio cuatro centavos a la Sociedad Nacional de Productores de Aguamiel y Productos de su Fermentación para que llevara a cabo su organización y actividades.

Por otra parte, autorizó cuatro

centavos por litro

...para los productores que preserven el pulque, a los que lo conserven por otro procedimiento autorizado; a quienes utilicen en sus envases, tapas o tapones irrellenables y cierres de control, autorizados por la Secretaría de Hacienda; y a los que para la distribución y venta, embotellen sus productos desde el tinacal de origen y usen tapones irrellenables del tipo que autorice la propia Secretaría.

Estos productos únicamente podrán venderse para su consumo dentro del plazo que fije la Secretaría de Salubridad y Asistencia, y para este efecto cada recipiente deberá ostentar claramente visible la fecha de embotellamiento. Después de este término, el producto será derramado o destruido...

El pulque embotellado a que esta fracción se refiere, podrá expenderse en toda clase de establecimientos en los que se expendan bebidas alcohólicas.

Por lo que se refiere al Patronato del Maguey, dicho organismo quedó integrado por un Comité Directivo y un Consejo Técnico, de acuerdo con las siguientes bases:

El Comité lo compondrán un Presidente y cuatro Vocales.

El Presidente será nombrado por el Ejecutivo Federal, tres

Vocales serán nombrados, respectivamente por cada uno de los Estados de Hidalgo, Tlaxcala y México, y el cuarto Vocal por la Sociedad de Productores de Aguardiente y Productos de su Fermentación.

El Consejo Técnico estará integrado por un Ingeniero Agrónomo designado por la Secretaría de Agricultura y Ganadería, un Químico Industrial y un Químico Zimólogo nombrados por la Secretaría de Industria y Comercio, y un representante de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

En el artículo 40 se fijaron para el Patronato las siguientes finalidades:

a).—Realizar estudios encaminados a procurar la mayor higiene en la extracción, fermentación, conservación, transporte y expendio del aguardiente, sea en forma de pulque o de otro producto de consumo y obtener el aprovechamiento industrial íntegro del maguey.

b).—Emplear, previa autorización del Ejecutivo Federal, los servicios técnicos de laboratorios e instituciones de investigación científica; adquirir los bienes que sean necesarios, efectuar las construcciones, establecer las empresas y en general, celebrar todos los actos y contratos indispensables para realizar las finali-

dades objeto de su creación, y,

c).—Entregar de acuerdo con los planes aprobados por el Ejecutivo Federal, a las instituciones de crédito legalmente constituidas y autorizadas, las cantidades necesarias para financiar a los productores y agricultores, en la realización de las medidas cuya implantación recomiende.

Además, para la plantación y re-plantación del maguey y la investigación científica de este y sus productos, se creó un fondo especial en el Banco de México, S.A.

En lo que se refiere a la Sociedad Nacional de Productores de Aguardiente y Productos de su Fermentación, constituida sólo por quienes tuvieran su respectivo registro en la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, el decreto les señaló las siguientes atribuciones:

a).—La extracción del aguardiente, su fermentación, conservación, transporte y venta, conforme a procedimientos uniformes, de acuerdo con las normas que fije la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

b).—La venta de los productos conforme a los precios de mayor precio que autorice la Secretaría de Industria y Comercio, para operaciones de veinticinco litros en adelante.

En el caso de que los product-

res adquieran de ejidatarios y pequeños agricultores el aguamiel y los productos de su fermentación, deberán pagar por ellos los precios que en todo caso fijará para las diversas entidades la Secretaría de Industria y Comercio.

c).—El establecimiento de almacenes adecuados para la conservación de los productos de sus asociados.

d).—El establecimiento de procesos de transformación industrial para los productos de sus asociados, cuando éstos lo soliciten, para regular la oferta en el mercado, por no haber sido vendidos dentro del tiempo que autorizan las disposiciones sanitarias, o por haber sido desechado por las mismas por no reunir los requisitos adecuados.

c).—En general, las demás finalidades necesarias para cooperar a la realización de los objetivos que señala el artículo 40 para el Patronato del Maguey y para la mejoría económica de sus asociados.

La Sociedad de Productores de Aguamiel y Productos de su Fermentación propondrá la terna para que el Ejecutivo Federal designe al representante de los productores en el Patronato del Maguey.

El Patronato del Maguey quedó

instalado el 31 de enero de 1961 y firmaron el decreto del presidente López Mateos, los Secretarios de Hacienda y Crédito Público, Antonio Ortiz Mena, de Industria y Comercio, Raúl Salinas Lozano, de Salubridad y Asistencia, José Alvarez Amézquita, de Agricultura y Ganadería, Julián Rodríguez Adame, de Comunicaciones y Transportes, Walter C. Buchanan, y de Gobernación, Gustavo Díaz Ordaz, así como el Jefe del Departamento del Distrito Federal, Ernesto P. Uruchurtu.

34. PROHIBICION DE "CUEROS"

El presidente de la República, licenciado Adolfo López Mateos, expidió el 31 de mayo de 1963 el Reglamento Sanitario de Bebidas Alcohólicas, que fue refrendado por los secretarios de Salubridad y Asistencia y Hacienda y Crédito Público, doctor José Alvarez Amézquita y licenciado Antonio Ortiz Mena, respectivamente, y en cuyo subcapítulo IV dedicado a "Pulque y Pulques Compuestos", se ordena que durante su introducción, transporte o venta, deberán llenarse los siguientes requisitos:

Grado alcohólico, 3°.5 a 6°.0 (G.L.).

Índice refractométrico a 20°C en el refractómetro de inmersión, de 25° a 30°.



Fig. 23

Acidez total expresada en ácido acético, máximo 3.3 g/litro.

No debe contener fécula ni nopalillo.

Artículo 30.- Los pulques compuestos, vulgarmente conocidos como "curados", se prepararán con las frutas o con las sustancias que deban contener según su denominación, y con azúcares, no permitiéndose por lo tanto, emplear en su preparación cualquier otro producto nocivo a la salud.

Artículo 32.- La cavidad del maguey en donde se acumula el aguamiel, deberá cubrirse de manera conveniente, a efecto de protegerla y de impedir, en lo posible, la caída a su interior de polvo o animales.

Artículo 33.- La extracción del

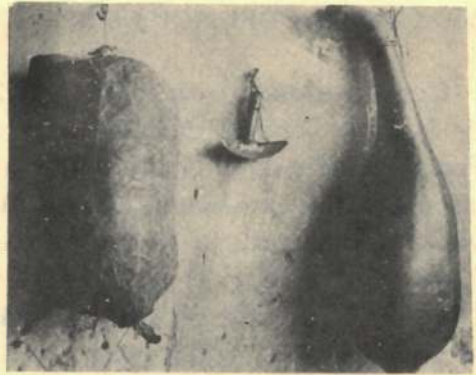


Fig. 24

aguamiel deberá hacerse con bombas apropiadas, fácilmente lavables o esterilizables, y de materiales no atacables por el aguamiel.

Artículo 34.- Los recipientes que se utilicen para la recolección del aguamiel, así como para su transporte a los "tinacales", serán fácilmente lavables y esterilizables y de materiales que no sean atacados por el aguamiel. Queda prohibido el uso de "cueros" para dicho objeto.

Con estas dos últimas disposiciones se quiso, prácticamente, que desaparecieran tanto los "acocotes" -calabazos con los que los tlachiqueros succionan el aguamiel-, como los "pellejos" en los que el producto se vaciaba y transportaba.

Fig. 23 Estampa clásica de la forma en que se lleva a cabo la extracción del aguamiel por parte del tlachiquero que utiliza el antiguo acocote. Actualmente estos calabazos se están haciendo de fibra de vidrio y aún de plástico.

Fig. 24 Tres de los principales instrumentos que se necesitan para ello: el "cuerdo" o "pellejo" de cerdo donde se almacena, el raspador y el calabazo. La nueva reglamentación exige que desaparezcan por ser antihigiénicos.

35. CALIDAD DEL AGUAMIEL

Con fundamento en el artículo 29 de la Ley General de Normas y de Pesas y Medidas, el licenciado Francisco Rodríguez Gómez, oficial mayor de la Secretaría de Industria y Comercio, publicó el 1 de agosto de 1969 en el *Diario Oficial* un aviso al público para que hiciera las observaciones y aportaran los datos necesarios para la fijación de la Norma Oficial de Calidad para aguamiel, que la Secretaría antes mencionada aprobó, entre otras, con las definiciones que a continuación se explican:

Magüey alilo. Es la planta que habiendo alcanzado su óptimo desarrollo vegetativo, momento en que se despega la última hoja, se encuentra en condiciones de ser sometido a la práctica de capazón o capado. Se cultiva principalmente en los Estados de México, Hidalgo y Tlaxcala y que corresponde principalmente a las especies del género Agave: A. atrovirens; A. americana; A. cochlearis; A. mapisaga; y A. salmiana.

Capado o Capazón de magüey. Es el corte en la base del vástago incipiente, de la floración, para evitar que ésta se efectúe.

Picado del magüey. Es la formación manual de la boca del

magüey, hasta un diámetro que esté de acuerdo con el tamaño de la planta; dejando posteriormente los restos del material picado, durante el tiempo suficiente para que se logren las condiciones que son favorables para la explotación de la planta.

Añejado del magüey. Es el tiempo en que la planta, después de ser capada y picada, modifica su desarrollo biológico hasta alcanzar las condiciones que son favorables para la obtención del aguamiel, mediante el raspado.

Aguamiel de Primera Calidad. Es el producto que se cosecha, después de que ha pasado un mínimo de 15 días del primer raspado; que no presenta signos de fermentación incipientes y procede de magüeyes que fueron alilos, adecuadamente capados, picados y añejados; seleccionados y protegidos en forma conveniente antes y durante su explotación y siempre de común acuerdo entre comprador y vendedor.

Aguamiel de Segunda Calidad. Es el producto que procede de magüeyeras no controladas y de diferentes regiones o zonas productoras.

El sabor del aguamiel será dulce, suigéneris, de un color ambarrino y su característico olor, producto que deberá envasarse en

recipientes con una capacidad individual comprendida entre 20 y 50 litros, que llevarán impresos, aparte de los datos ya transcritos con anterioridad, los números del Registro Federal de Causantes y la leyenda "Hecho en México".

36. PRESENCIA DEL NOPAL

Fue hasta el lunes 30 de junio de 1980, cuando el gobierno federal volvió a ocuparse de establecer reformas y adiciones de trascendencia a la Ley del Impuesto sobre Agua-miel y Productos de su Fermentación, por medio de las cuales desapareció el Patronato del Maguey para crear un organismo público descentralizado con personalidad jurídica y patrimonio propios, denominado Promotora del Maguey y del Nopal, acerca del cual, entre los considerandos del decreto, el presidente José López Portillo explicaba:

Que como resultado de las investigaciones practicadas para determinar el óptimo aprovechamiento del maguey, del nopal y productos derivados de los mismos, ha resultado recomendable ampliar el ámbito de ejecución de los programas, a fin de que se comprendan todas las especies, como lo son el agave tequilero y el mezcalero o cualquier otro sus-

ceptible de producir azúcares, complementando estas actividades con el aprovechamiento del nopal, sin comprender la comercialización de la tuna como fruta.

Quedaron señaladas al citado organismo, entre otras, las atribuciones siguientes:

Realizar y ejecutar los programas y proyectos necesarios para el debido aprovechamiento de los recursos naturales de las regiones en que los agaves y las cactáceas tienen su habitat, a fin de restaurarlos, preservarlos, mejorarlos y, en general, aprovechar racional e integralmente las especies vegetales y animales capaces de contribuir al desarrollo socioeconómico de los habitantes de dichas regiones.

Llevar a cabo investigaciones sobre la reproducción y cultivo del maguey y del nopal, así como de otros productos y actividades agropecuarias susceptibles de desarrollarse en las zonas magueyeras y nopaleras mediante programas de apoyo técnico, económico y social, con fines a su industrialización y comercialización.

Crear servicios técnicos de investigación, experimentación, demostración, capacitación y extensión, a efecto de que los resultados obtenidos lleguen directamente a los campesinos de

la región mediante una mayor productividad de sus cultivos y el establecimiento de nuevas técnicas para la producción, industrialización y comercialización de sus productos.

Incrementar la replantación, cultivo del maguey y del nopal mediante programas específicos de replantación y creación de viveros, para cuyo efecto deberá otorgar las facilidades necesarias a los campesinos mediante la entrega de plantas, fertilizantes, plaguicidas y demás elementos necesarios.

Participar y vigilar en los procesos de industrialización, distribución y venta de los productos del maguey y del nopal, para garantizar la administración y el control de calidad de los productos terminados.

Después de señalar que la Promotora será órgano de consulta y asesoría técnica del gobierno federal, y cuando se lo soliciten, de los gobiernos de los estados, municipios y empresas agroindustriales y comerciales, se estableció que su Consejo de Administración quedará integrado por representantes de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, que aún lo preside, Programación y Presupuesto, Hacienda y Crédito Público, Comercio, ahora llamada y Fomento Industrial, Sa-

lubridad y Asistencia y Trabajo y Previsión Social.

El patrimonio de la Promotora del Maguey y del Nopal comprende los bienes y recursos presupuestarios que le asigna el gobierno de la Federación, con los subsidios otorgados por gobiernos de los estados y municipios, las donaciones y otros ingresos obtenidos tanto por el aprovechamiento de sus bienes como de las actividades agropecuarias, industriales, técnicas, de investigación y comerciales que realice.

El licenciado Oscar Bravo Santos, que había sido presidente del Patronato del Maguey desde 1974, continuó al frente de la Promotora hasta el mes de agosto de 1983, a la cual convirtió en un instrumento de desarrollo económico, político y social en los estados de Querétaro, Hidalgo, Michoacán, México, Tlaxcala, Puebla, San Luis Potosí, Guanajuato y Veracruz.

Aparte del cuidado de la ecología en las zonas semi-áridas, de la conservación de suelo y agua y de los avances de su propia tecnología, especialmente en lo que toca al pulque envasado, al combate de plagas y al logro de nuevas variedades, la Promotora está obteniendo azúcares provenientes del maguey para el mejoramiento de la alimentación popular, a la vez que se propone ampliar su programa a otros ocho estados de

la República.

En la explotación por raspado se elaboran del aguamiel, refrescos, jarabes, cereales, aguardiente, alcohol industrial, licores, cocteles, vinagre, proteína de levadura y un antidiarreico, en tanto que del bagazo de las pencas se obtiene además de la pastura para el ganado, jugo, fibra, celulosa y papel.

Entre los objetivos inmediatos que tiene este organismo figuran los de aprovechar las tierras ociosas del derecho de vía de los caminos y puentes federales de ingreso, así como las parcelas escolares, para incrementar la siembra de magueyes y nopales, cuyos esquilmos se utilizarán en mayor grado para forrajes de bovinos, ovinos y caprinos.

El número de plantas de maguey que ha entregado este organismo a 19,263 ejidatarios, asciende a 9,794.043, las que han servido para beneficiar a un total de 48,970 hectáreas.

37. MODERNAS DISPOSICIONES SANITARIAS

Por haber considerado que eran obsoletos los reglamentos de giros mercantiles y espectáculos públicos vigentes en el Distrito Federal, toda vez que las circunstancias sociales y económicas eran muy distintas a las que privaban treinta años atrás, ex-

pidió igualmente el régimen lópez-portillista con fecha 15 de enero de 1981, un nuevo Reglamento general sobre los dos aspectos arriba señalados, ordenamiento que comprende cuatro grupos con 52 expendios que abarcan lo mismo a los billetes de lotería y pronósticos deportivos, que albercas y baños públicos, carnicerías, salas de belleza, talleres automotrices, carreras de todo tipo, box, teatros, cines y, desde luego, a los establecimientos dedicados a la venta de bebidas alcohólicas.

A reserva de que en los siguientes capítulos de este libro volvamos a ocuparnos del mencionado Reglamento, sólo hemos de referirnos a continuación a lo que establece el Título Vigésimo Octavo que se relaciona con la venta que podrá hacerse del pulque envasado, en tiendas de autoservicio, de abarrotes y misceláneas y no podrá ser consumido en el interior de dichos establecimientos.

En las ferias y festividades populares se podrá expender el no envasado, siempre que con cinco días de anticipación se presente ante las autoridades del Departamento del Distrito Federal la correspondiente solicitud.

En lo que concierne a las pulquerías, éstas deberán tener, como en el pasado, puertas y ventanas que impidan la vista al interior, lavaderos, sanitarios, áreas separadas para

hombres y mujeres, así como la prohibición de vender otro tipo de bebidas alcohólicas.

Publicó el *Diario Oficial* de la Federación correspondiente al 18 de junio de 1981, el "Reglamento para el control sanitario del pulque", también expedido por el presidente José López Portillo y que continúa vigente sin haber sufrido reformas o adiciones. Destinado a regular la elaboración, envase, transporte y venta del mencionado producto, la aplicación de sus disposiciones está a cargo de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

Se reproducen a continuación algunas de las definiciones que contiene:

PULQUE, la bebida alcohólica, no clarificada, obtenida por fermentación mixta, pero principalmente alcohólica y láctica, de consistencia viscosa y de color blanco, elaborada mediante el empleo como substrato fermentable, del aguamiel en proporción de un 95 % obtenido del maguey pulquero;

AGUAMIEL, el jugo obtenido mediante el raspado previo de la copa o cajete del maguey pulquero;

MAGUEY PULQUERO, la planta utilizada para la obtención del aguamiel, substrato fermentable para la producción del

pulque, que corresponde principalmente a las especies del género *Agave*; *A. atrovirens*; *A. americana*; *A. Cochicaris*; *A. Mapi-saga* y *A. Salmiana*;

CAPADO, el corte de la base del vástago incipiente de la floración del maguey, para evitar que ésta se efectúe;

RASPADO, el corte cuidadoso y fino de los tejidos del borde de la cavidad de la copa o cajete del maguey para evitar la cicatrización y estimular la producción del aguamiel, formando a la vez un recipiente donde se acumule el mismo;

AÑEJADO, el tiempo en el que la planta, después de ser capada, modifica su desarrollo biológico, en tal forma, que permita la obtención del aguamiel más adecuado para la producción del pulque;

PULQUE CURADO, el producto preparado por la mezcla de pulque para consumo público, y el jugo o la pulpa molida de frutas o de algunos vegetales aptos para el consumo humano, adicionado o no con sacarosa, leche o especias;

TINACAL, el local destinado a la elaboración de pulque y acondicionado con el equipo adecuado para tal operación.

38. REQUISITOS FÍSICOS-QUÍMICOS

Figuran entre las causas para que al pulque se le considere adulterado o contaminado, las de que

...haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encubran defectos en su proceso, en la calidad del producto o en las materias primas utilizadas...

o que contenga algún aditivo no autorizado por la SSA, así como que los permitidos se le pongan en mayor cantidad a la señalada.

Por otra parte, se le considerará contaminado cuando contenga agentes patógenos, cuerpos extraños, sustancias tóxicas, microorganismos no patógenos o cualquier otra sustancia, en cantidades que rebasen los límites de tolerancia fijados por la SSA, y también si

...durante su elaboración, envase, transporte, manejo o venta, sufra cambio en el proceso normal de su fermentación, por acción de causas naturales, que dé como resultado, que se convierta en nocivo para la salud o modifique sus características químicas u organolépticas.

Artículo 9.—El pulque como producto final para consumo público y durante su envase, transporte y venta, sin perjuicio de lo que disponga la Norma Oficial Mexicana que expida la au-

toridad competente deberá ser de color blanco, consistencia viscosa y olor y sabor característicos, y reunir los siguientes requisitos:

Valor PH: de 3.5 a 4.00.

Grado alcohólico: de 4.0 a 6.0.

Índice de Refracción a 20°C por el:

A.—Método de Abbe: de 1.3365 a 1.3380.

B.—Método de Inmersión: de 25° a 30°.

Acidez Total (en ácido Láctico): de 400 a 700 mg/100 ml.

Acidez Fija (en ácido Láctico): de 200 a 400 mg/100 ml.

Valor Ra = Acidez Fija sobre Acidez Volátil: de 1:13 a 1:23.

Densidad a 20°C: de 0.9960 a 1.0000.

Reductores Totales (en glucosa): de 200 a 500 mg/100 ml.

Proteínas (N x 6.25): de 300 a 500 mg/100 ml.

Sólidos Totales: de 2.0 a 3.0 mg/100 ml.

Cenizas: de 200 a 500 mg/100 ml.

Esteres (en Acetato de Etilo): de 20 a 30 mg/100 ml.

Aldehídos (en Acetaldehído): hasta 2.5 mg/100 ml.

Alcoholes Superiores: de 80.0 a 100.00 mg/litro.

La Secretaría de Salubridad y Asistencia, con fundamento en el artículo 404 del Código Sanitario

vigente, practicará análisis de laboratorio, y para ello tomará en orden de importancia las cinco primeras constantes de rigor, y discrecionalmente el resto de los requisitos físico-químicos establecidos en el presente artículo.

En el capítulo correspondiente a la elaboración del pulque se establece que el aguamiel que se emplee deberá someterse a procesos de filtración o clarificación que eliminen de él insectos, partículas o cuerpos extraños que pudieran contaminar el sustrato durante su extracción o manejo, independientemente de que sólo podrá usarse el aguamiel que proceda de magueyes que

...hayan alcanzado su madurez óptima y hayan sido sometidos a prácticas de capado y añejamiento, previas a su explotación. El añejado en ningún caso será menor de seis meses y todo maguey deberá ostentar la fecha de capado.

Y en lo que se refiere a la concentración de azúcar en el aguamiel.

...no deberá ser menor de 6% de reductores totales expresados en glucosa, que corresponden a 4.5°Be, al 1.3499 en el refractómetro de Abbe, a 20°C y a 61° en el refractómetro de inmersión a 20°C. El PH no debe ser menor de 4.5 ni mayor de 7.5.

39. TINACALES CON LIMPIEZA

Después de que fija los requisitos que deberán llenar los tinacales, el Reglamento establece las características de las áreas físicas en lo que corresponde a pisos de material impermeable, muros lisos, ventanas que protejan la entrada de polvo o insectos y permitan la iluminación natural, puertas de cierre automático, provisión de agua potable y servicios sanitarios.

Trata el siguiente capítulo de las condiciones que deben reunir los establecimientos destinados al proceso de envasado de pulque y le sigue el de los transportes, cuyas unidades deben ser fácilmente reconocibles por sus letreros en las puertas que digan "Porteador de Pulque" y abajo el número de la licencia sanitaria.

En lo que toca a los recipientes para transportarlo, éstos deberán estar provistos de tapones que protejan el producto de cualquier adulteración, contaminación o alteración, y cada uno de ellos deberá estar amparado por una guía sanitaria, que tendrá una vigencia máxima de setenta y dos horas desde el momento de su expedición, misma que contendrá los siguientes datos:

- I.—Nombre del productor;
- II.—Ubicación del tinacal;
- III.—Número de la licencia sanitaria del tinacal;

IV.—Número del recipiente;

V.—Cantidad de litros que contenga el recipiente que ampara;

VI.—Lugar de destino, indicando la estación sanitaria más próxima por la que pasará revisión de control sanitario; y

VII.—Nombre y dirección de los establecimientos en donde se venderá el pulque.

En la estación que corresponda, tras del análisis de rigor, se le pondrá al tonel en lugar visible el sello que certifique su calidad sanitaria.

Y como no sea la exigencia de que los muros y pisos tengan material impermeable, nada nuevo se agrega a las ya conocidas características de las pulquerías, a las que, naturalmente, ya no se les permite el uso de leña o petróleo cuando también tengan expendio de alimentos. Relacionado con lo anterior, dice el artículo 52 que

El personal que labore en pulquerías con o sin venta de alimentos, deberá mantener su persona y vestimenta en condiciones higiénicas, siendo obligatorio el uso de gorra y mandil o bata de color blanco, debiendo conservarse siempre limpios.

Para otorgar la licencia sanitaria que deben tener los establecimientos dedicados a la elaboración o envase de pulque, la SSA exige, aparte de

los datos conocidos, la denominación del tinacal y su ubicación, así como

El aforo anual de aguamieles con la estimación probable de la producción del pulque durante los diversos meses del año, anexando:

a).—El plano de la zona o zonas de producción;

b).—Número total de magueyes capones que vayan a explotarse durante el año para el que se solicita la licencia;

c).—Número de magueyes propiedad del solicitante; y

d).—Número de magueyes provenientes de terceros, incluyendo el nombre de pequeños propietarios, ejidos y comunidades proveedoras de aguamiel.

Dice el artículo 65 que para la práctica de los análisis de laboratorio, podrán tomarse muestras en el lugar donde se elabora el producto, durante su transporte, en donde se reciba, se expendia, así como en las estaciones sanitarias correspondientes, y el 66 señala que

El pulque se analizará tomando dos muestras de cada recipiente, formulándose acta circunstanciada en la que, además de cumplir con los requisitos legales, se hará constar el hecho de que se deja una muestra testigo debidamente sellada y lacrada en

poder del interesado, así como que se practicaron los análisis físico-químicos en la otra muestra, dándose a conocer de inmediato su resultado al propio interesado.

En caso de que el interesado no esté de acuerdo con el resultado del análisis efectuado, podrá solicitar de inmediato se haga un nuevo análisis de la muestra testigo que quedó en su poder, el que se hará en la estación sanitaria con la intervención del perito que designe.

El resultado del segundo análisis será definitivo e indicará si el producto en cuestión reúne o no los requisitos exigidos por este Reglamento.

El Reglamento da facultades a la SSA para aplicar sanciones administrativas, como cancelaciones de autorización o registro, decomiso y clausuras temporales o definitivas de las pulquerías, y en lo que corresponde a multas se aprecia en ellas la cíclica devaluación de la moneda, pues si antes eran sólo de un peso, ahora van de cien a quince mil pesos, y penas por faltas graves o casos de reincidencia de arresto hasta de 36 horas.

El mencionado Reglamento lleva las firmas de los secretarios de Salubridad y Asistencia y de Comercio, doctor Mario Calles López

Negrete y licenciado Jorge de la Vega Domínguez, respectivamente.

40. NUEVA LEY GENERAL

El Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos que entró en vigor el 13 de marzo de 1973, promulgado por el presidente Luis Echeverría Álvarez, y el cual abrogó al ordenamiento del mismo nombre de 1955, no contiene ninguna disposición relacionada directamente con el pulque, aún cuando muchos de sus artículos le sean aplicables, como por ejemplo el 218, que considera como bebidas alcohólicas para los efectos de dicho código, a aquellas que contienen más del dos por ciento de alcohol. En otros reglamentos, se califica a las que tienen más del cinco por ciento, como bebidas embriagantes. El artículo 241 establece la prohibición de autorizar la apertura de nuevos expendios, a no ser en el caso de que la Secretaría de Salubridad y Asistencia, oyendo la opinión de la Secretaría de Turismo, decida otorgar licencia de funcionamiento a aquellos que por su ubicación y características se les considere como centros de calidad turística.

Esta disposición nunca llegó a cumplirse, del mismo modo que los órganos de difusión comercial han sido omisos al realizar la publicidad y propaganda de las bebidas alcohó-

licas, en el sentido de combinarlas o alternarlas

...con mensajes de educación para la salud y de mejoramiento de la nutrición popular, así como de aquellos mensajes formativos que tiendan a mejorar la salud mental de la colectividad y a disminuir las causas del alcoholismo.

En iguales circunstancias, por lo que se refiere a la no mención directa del pulque, se encuentra la Ley General de Salud, que entrará en vigor a partir del 1 de julio del presente año de 1984, cuando sea promulgada por el presidente Miguel de la Madrid.

En el artículo 218 del capítulo III, dedicado a Bebidas Alcohólicas, se establece que los envases deberán ostentar la leyenda: *El abuso en el consumo de este producto es nocivo para la salud*, escrito con letra fácilmente legible, en colores contrastantes y sin que se invoque o se haga referencia a alguna disposición legal.

Como es fácilmente comprensible, esta disposición no se podrá cumplir en lo que tiene de advertencia para el consumidor cuando se trate del pulque no envasado, sino del que se transporta en barricas y se expende en jarras o vasos.

La nueva Ley General de Salud tendrá importantes adiciones en materia de publicidad, a las cuales he-

mos de referirnos en los subsecuentes capítulos de este libro, aún cuando también por no ser ya el pulque objeto de difusión comercial en los medios masivos de comunicación, nada o muy poco tendrá de aplicatividad en la venta del citado producto.

41. GRAVE ABATIMIENTO INDUSTRIAL

A este respecto, cabe señalar que la producción de pulque en el altiplano y en otros lugares tradicionalmente famosos, ha ido decreciendo de manera notable en el curso de las últimas décadas, al grado de que ya no es cierta la afirmación del escritor inglés D. H. Lawrence, quien relató que

...hay extensiones de magueyes, de cactus enormes y de álces que elevan al cielo sus grandes hojas puntiagudas y afiladas, que cubren kilómetros y kilómetros de terreno en el Valle de México, en donde, se cultiva el maguey para fabricar el pulque.

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

Hoy en día, no obstante los objeti-

vos y programas que lleva a cabo la Promotora del Maguey y del Nopal, el cultivo del agave y la producción del pulque se han estancado de manera notable, al grado de que comparativamente con la cerveza, encontramos que si el pueblo de México gastó en el consumo de ésta durante 1970 la cantidad de 2,255 millones de pesos, gastó en pulque 244 millones; pero en 1980 el gasto fue en cerveza de 4,818 millones, mientras que en pulque la cifra llegó apenas a 282 millones.

Era otra la época, hace dos siglos, acerca de la cual Francisco Javier Clavijero, en su *Historia Antigua de México*, describía que:

...entre las plantas que más comúnmente cultivaban los mexicanos... se contaba el maguey, que suministraba por sí solo todo lo necesario para la vida de los pobres... Es increíble el consumo que se hace del pulque y muy considerable la ventaja que produce a los españoles. El impuesto sobre el consumo solo de la capital asciende anualmente a cerca de trescientos mil pesos, pagando un real mexicano por cada veinticinco libras castellanas. La cantidad de pulque que se consumió allí en 1774 subió a dos millones doscientas catorce mil noventa y cuatro arrobas y media, sin contar el que se introduce de contra-

bando y el que despachan en la plaza mayor los indios privilegiados.

Por su parte, el Barón de Humboldt, en su célebre *Ensayo Político sobre el Reino de la Nueva España*, afirmaba que:

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

42. INSALUBRIDAD Y EROSION

A pesar de que la Promotora del Maguey y el Nopal cuenta con estudios sobre la problemática de la industria pulquera que le han permitido hacer una "propuesta de solución rentable", más de 300,000 familias que dependen de la explotación del maguey se encuentran en quiebra, tanto porque ni siquiera la Promotora ha podido poner en marcha su programa de higienización de enseres, como por la carencia de créditos para esta rama de la producción, deslindes agrarios y, sobre todo, por la falta de control sanitario y técnico que facilita diariamente, gracias a la corres-

pondiente "mordida", la entrada a la ciudad de México de decenas de miles de litros de pulque adulterado, con cinco tantos de agua por uno de aguamiel, según denuncia recientemente presentada por el dirigente de la Unión de Cultivadores de Maguey.

Se debe, sin duda, en gran parte a las tradicionales características anti-higiénicas que sufren los procesos de elaboración y comercialización del pulque, el hecho de que cada día vaya en disminución el número de sus consumidores. Es necesario, por tanto, renovar los procedimientos de extracción, fermentación y transporte, industrializar el pulque que no se vende y evitar que el adulterado sea derramado, mediante la marca de algún colorante, para volver a aprovecharlo en el mismo sentido. Hace algunos meses, la Promotora del Maguey y el Nopal anunció la producción en serie de equipos de fibra de vidrio para la industria, que se otorgarían a crédito a los productores organizados, como los acocotes de este material que substituyen a los antiguos calabazos.

Otro aspecto insalubre que todavía no ha sido erradicado, es el de los odres, que tanta curiosidad despertaban entre los viajeros europeos del siglo pasado. Uno de ellos, Claudio Linati, en su obra *Costumes du Mexique*, afirmaba que era difícil ver un cuadro más animado que el que

ofrecía un mercado de nuestro país, con tanto parecido a los bazares del Oriente, en los que las mujeres estaban sentadas en cuclillas junto a las mercancías, pregonando la calidad de la loza, telas, carnes, legumbres, grasa, etc., en espacios muy apretados y por los que todavía circulaban los vendedores ambulantes de cigarrillos, yesca, rosarios, dulces, patos y cabezas de carnero asadas;

...mas el que sobresale entre todos es el indio cargado de odres, llenos de aire, para ser usados con pulque o con vino.

A veces, cuando su cabeza queda oculta en el enorme volumen de que está rodeado, se diría que es algún animal deforme que anda por las calles abriéndose camino entre la multitud.

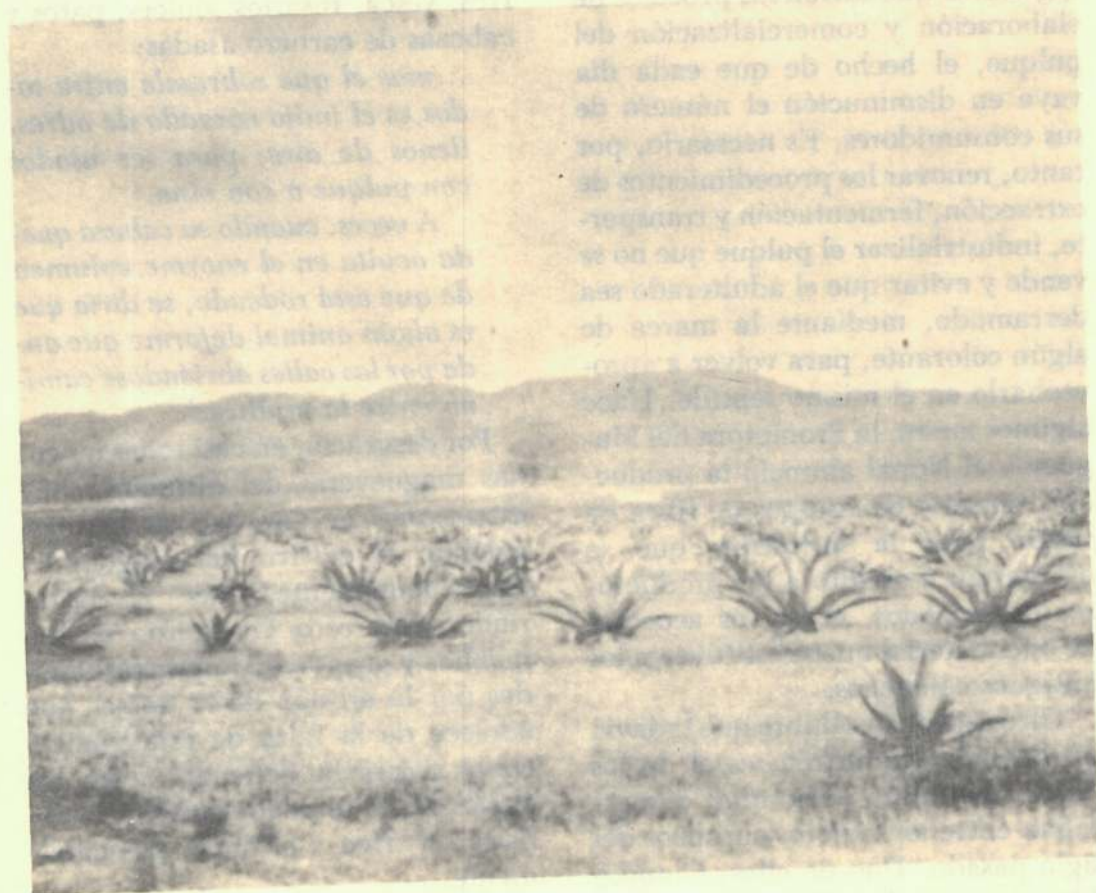
Por desgracia, en casi todas las zonas magueyeras del altiplano, hay extensiones en las que se ha descuidado el cultivo del maguey y, consecuentemente, dice el historiador Guerrero Guerrero, se ven muchas y grandes cárcavas producidas por la erosión de la tierra, que adolece de la falta de esta planta, cuyas raíces la detienen, y en las cuales ya no se puede cultivar la cebada, el trigo y el maíz, principalmente.

En tales circunstancias, comprobamos que siguen vigentes aquellas recomendaciones que hace siglos hizo

a sus compatriotas Huehuetlatoli:

*Ten cuidado de las cosas
de la tierra;
haz algo, corta leña,
labra la tierra,
planta nopales,
planta magueyes*

*tendrás que beber,
que comer, que vestir,
con eso estarás en pie,
serás verdadero,
con eso andarás,
con eso se hablará de tí,
se te alabará,
con eso te darás a conocer.*



43. "SALUD", REMINISCENCIA
RITUAL

Ninguno de los temas relacionados con el pulque puede ser tratado con efectividad, si no se toma en cuenta ese extraordinario libro del investigador hidalguense Raúl Guerrero Guerrero, al que ya en ocasiones anteriores nos hemos referido, porque sus páginas contienen numerosas fotografías, grabados y reproducciones de coplas y cantares, que el Instituto Nacional de Antropología e Historia publicó en 1980, y cuyas páginas constituyen una verdadera antología religiosa, cultural y folklórica acerca de esa bebida

...a la cual con justicia se le ha llamado "nacional", conocida desde la prehispanidad, que fue gustada por augustas deidades, majestuosos soberanos, hieráticos sacerdotes, respetables ancianos, y por el pueblo, siendo hasta hoy verdaderamente popular en muchos lugares de México.

Guerrero dice que desde la época de nuestros ancestros indígenas, la idea y el hábito de ingerir licores se encuentran vinculados a la religión, hecho que supervive hasta nuestros días,

...pues mientras los antiguos mexicanos bebían observando un gran ritual, una complicada liturgia, nosotros simplemente de-

cimos "salud", o abusando del diminutivo, "salucita".

A este respecto, el escritor Fernando Benítez, en esa otra gran obra intitulada *Los Indios de México*, afirma que

...sin embargo, el trabajo tan importante de los investigadores modernos no guarda ninguna relación con el realizado por los sabios sacerdotes de la antigüedad a fin de consagrar y de exaltar religiosamente las cualidades naturales del maguey.

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

Benítez pregunta qué es lo que queda de ese "omnipresente" complejo cultural, y se contesta que es muy poca cosa en verdad, debido a que los desiertos del altiplano donde se cultivaba de preferencia el maguey

...fueron desde el principio de la Colonia el centro de la más intensa evangelización. Los indios, al perder su carácter guerrero dejaron de ver en el pulque la bebi-

da de los valientes y los sabios, convirtiéndolo poco a poco en el licor de los vencidos. En su amargura, todos tuvieron acceso a la embriaguez desacralizada y los jóvenes se arrogaron al derecho de los viejos y de los soldados. Al gran sacerdote Ometochtli maestro de músicos y cantores, lo sustituyó el dueño de la hacienda pulquera que los obligó a cantar el Alabado en los oscuros tinacales. Desaparecieron, uno a uno, los dioses agrarios del pulque. El otomí dejó de ver en la oquedad del Señor Maguey la fuente mágica donde navegaba un pez entre joyas resplandecientes. Se alejó lentamente Mayahuel y sus 400 pechos sirvieron para enriquecer y transformar en un aristócrata al granuja propietario de los extensos magueyales.

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

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

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

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

44. BONANCIBLE ARISTOCRACIA PULQUERA

Volviendo a los tiempos de la Colonia a la que califica cómo una es-

pecie de catastrofe moral, Benítez hace el señalamiento de que a raíz de que fueron derrotados, esclavizados y diezmados por enfermedades y trabajos, los indios se entregaron a la desesperación y al vicio:

Reducidos a la ignorancia, tratados peor que a bestias de carga, respirando una atmósfera grosera y sofocante, los indios en aquel naufragio donde desaparecían todas las razones fundamentales de su existencia, se aferraron desesperadamente a la embriaguez.

Por su parte, los españoles no vieron con indiferencia la ebriedad de sus esclavos. El alcohol fue para ellos, desde el principio, un sistema de represión tan eficaz como un ejército o como una policía sabiamente organizada que tenía sobre el ejército o sobre la policía, la ventaja de proporcionarles enormes ganancias.

Fue entonces cuando comenzaron a formarse las haciendas pulqueras, que no eran sino inmensas construcciones feudales, rodeadas de millares y millares de plantas, que vinieron a crear la llamada aristocracia pulquera:

El señor feudal, cuando no vivía en México o en Europa, gustaba pasar algunas vacaciones en su desmantelado castillo, seguido de una corte de amigos y sirvientes. Poseía un hermoso huerto,

fuentes, caballerizas y enormes salones en que se organizaban banquetes, bailes y juegos de cartas. Los peones, vivían en cabañas, fuera de la hacienda, y del alba al anochecer, bajo la mirada de los capataces, recorrían los campos interminables de magueyes sorbiendo el aguamiel con su calabazo.

Prototipo de los españoles que poseían grandes haciendas dedicadas al cultivo y explotación del maguey, fue don Pedro Romero de Terreros, conde de Regla, quien era propietario de enormes fincas en el municipio hidalguense de Huasca y en otros lugares más, lo cual aunado a que también tenía numerosos expendios de pulque y a que acumulaba increíbles ganancias con la explotación de las minas, pudo llevar a cabo obras tales como la fundación del Monte Pío de Animas, que ha sobrevivido por espacio de dos siglos convertido en el hoy Nacional Monte de Piedad, aparte de que, por ejemplo, en 1786 le obsequió a Carlos III de España un navío de guerra con 80 cañones, "El Conde de Regla", construido y botado en el astillero real de La Habana y el cual participó en la batalla de Trafalgar en 1805 contra la flota inglesa.

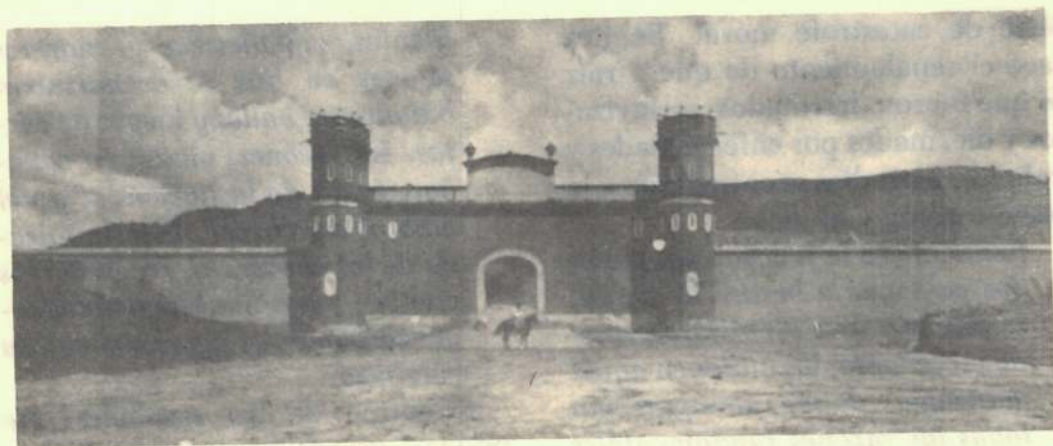


Fig. 25

Fig. 26

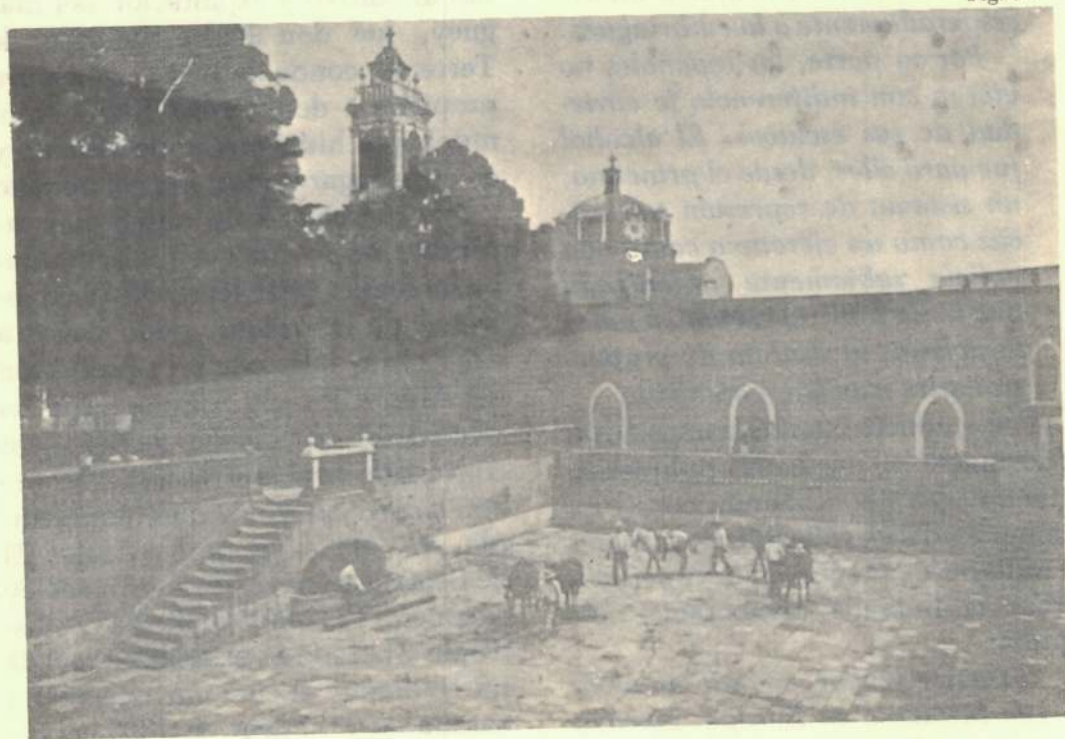


Fig. 25 Finca pulquera ubicada en el Estado de Hidalgo, con aspecto de fortaleza medieval, prototipo de la aristocracia porfirista. Alrededor de ellas vivían los peones y tlachiqueros, generalmente en chozas siempre miserables.

Fig. 26 Patio principal de una de las prósperas haciendas que muestra la riqueza que producía el negocio del pulque.

45 HACIENDAS Y TINACALES

Siguiendo el relato del charro y escritor don Leovigildo Islas Escárcega, que cita el maestro Raúl Guerrero Guerrero, vamos a describir la forma en que por lo general estaban constituidas las haciendas pulqueras del siglo pasado y de principios del presente, cuyo casco o "calpanería" (del náhuatl "calli", casa, "pan", lugar, y el sufijo castellano "ría") que quiere decir "el lugar donde están las casas",

...comprendía la finca principal del propietario, la del administrador, y las de los empleados superiores, el despacho, el tinacal, las trojes, el depósito de maquinaria y herramientas, las cocheras, el sillero, los cuartos para huéspedes, el alambique, la tienda, la capilla, la escuela, las caballerizas, los macheros, los corrales, las zahurdas, la carrocería, la herrería, etc., todo circundando por bardas de mampostería y adosadas a ellas las habitaciones de los peones, tlachiqueros y demás sirvientes.

El tinacal era un local espacioso y bien ventilado en donde se colocaban las tinas en que se elabora el pulque. Estas eran de cuero de res y se colocaban en los tendidos, y éstos sobre bancos de madera a una altura aproximada

de un metro cincuenta centímetros. También se usaron tinas de madera y de otros materiales, aun cuando no con el mismo resultado. Los principales enseres del tinacal, además de los nombrados, eran los siguientes: el cubo, el embudo de cobre, las zarandas para colar el aguamiel, las chalupas para despumar, las jícaras, el banco del medidor, las marcas para los magueyes, picados y de desecho. Otros enseres, como las castañas, el ococote y el raspador, formaban propiamente el equipo y de la propiedad del tlachiquero, así como los burros en que se hacía la conducción del aguamiel de las tandas al tinacal.

La manera clásica de preparar las tinas, requiere de un marco de madera de encina, de un metro cincuenta centímetros por lado, al que se fija por medio de clavos de una pulgada un cuero grande de res, fresco y previamente recortado de las extremidades, el cual se coloca con el pelo hacia adentro sobre dos bancos y se rellena de tierra, la que se aprieta con un pisón a fin de que el cuero pueda estirar lo más posible.

Después de una semana de permanecer a la intemperie, se le quita la tierra y se procede a rasurar el pelo por medio de la paleta filosa de encino; entonces se lava esa superficie, primero con

agua de tequesquite y después con agua limpia. Ya seca la tina, se le comienza a "curar" por medio de espuma y barreduras de pulque, las que se le quitan después de varios días, y finalmente se lava con agua simple, con lo cual la tina ya queda en condiciones de utilizarse. Anteriormente había tinas que llegaban a tener una capacidad hasta de cuarenta cubos o sean mil litros.

Como sucede ahora con los albañiles que celebran su fiesta tradicional el 3 de mayo, así se le guardaba devoción a la "Santa Cruz" en los tinacales, mismos que todavía la mantienen colocada en sitio prefe-

rente,

...por lo regular en un nicho adornado con flores artificiales y otras alegorías. Todos los tlachiqueros, de manera espontánea, iban depositando semanariamente, una pequeña cantidad de dinero destinada exclusivamente a celebrar, de la mejor manera posible, la conmemoración aludida, para lo que el mayordomo designaba un padrino, que se encargaba de instalar la nueva Cruz (previamente bendecida) más o menos lujosa, según sus posibilidades, en lugar de la anterior, para lo que entraba al tinacal seguido de numeroso grupo



Fig. 27 Dos tlachiqueros, ante la presencia de uno de los antiguos capataces, muestra la tina o "toro" donde se vaciaba el aguamiel para su fermentación. Se hacían con cueros crudos de res apisonados con tierra, que así quedaban al secarse.

de tlachiqueros algunos de los cuales entonaban cánticos religiosos, y otros hacían estallar multitud de cohetes y cohetones en el patio de la finca...

Este tipo de prácticas religiosas ha ido cayendo en desuso, hasta el grado de que aún en aquellos tinacales donde el proceso de elaboración del pulque continúa haciéndose en la forma antigua, se han perdido ya dichos aspectos ceremoniales, que convertían en compadres al mayordomo y al padrino,

...quien entonces distribuía tarjetas conmemorativas del acontecimiento entre las personas principales, y para la plebe, abundante dotación de confites corrientes y otras golosinas. Los danzantes ponían una nota de bello colorido y tradición...

46. PULQUERÍAS DE ANTAÑO

En su libro *Memorias de mis tiempos*, describe don Guillermo Prieto a las pulquerías del siglo XIX que el marqués de Mancera había desterrado décadas atrás del centro de la ciudad, por lo que algunas de ellas habían quedado, de hecho, ubicadas en los arrabales.

A sus puertas se vendían enchiladas, quesadillas y carnitas con salsa picante, siendo las más famosas en aquel entonces las de "Nana Rosa",

por el rumbo de la Viga, del "Tío Juan Aguirre", en Tlaltelolco y, desde luego, sin omitir las de "Los Pelos", "La Retama", "Don Toribio", "Celaya" y otras que recopilaban lo más granado de escaleras abajo de los claustros, de los cuarteles y de la curia:

Al fondo de la galera o jacalón hay una pared blanca que a veces invadía la brocha gorda, exponiendo al fresco un caballo colosal con su charro o dragón encima, una riña de pelados o una suerte de toreo, cuando no un personaje histórico desvergonzadamente disfrazado... En un extremo de la pared solía haber un cuadro de la Virgen de la Soledad o un Divino Rostro con su repisa al frente y su lamparita en ella ardiendo entre manojos de flores de chícharo y amapolas...

...dando el frente a la galera, se ostentaba soberbia una hilera de tinas de pulque angostas, abajo anchas, arriba de más de dos varas de altura, pintadas exteriormente de colores chillantes y unos rubros que ponían de punta los pelos, como la 'No me estires', 'El Valiente', 'La Currutaca', 'El Bonito'.

En la orilla de las tinas y del lado de la pared, en anchos tablones que formaban como cornisa, se veían cajetes de barro

poroso, cantaritos pequeños de la misma materia, vasos de vidrio verde de más de a tercia, figurando tornillo en relieve: tinas pequeñas y manuales y barrilitos con su candado para el reparador a las casas de los amos.

Entre cajetes y vasos se percibían los tejos de bronce para el juego de la rayuela; algunos naipes, y en cazuelitas pequeñas, sal y chiles verdes para los aficionados a los aperitivos...

En los ángulos de la galera se jugaba rayuela, pítima o tute, o en círculo de pelados, sentados en el suelo alrededor de una frazada, se jugaba el rentoy alborotador, alburitos, con gallo y todo, menos palomitas.

El centro hervía de bebedores y bebedoras, muchos envueltos en sábanas y viéndose sin vello pecho y espalda, y en las mujeres dominando la jerguetilla y el estampado en las más pobres, sin mencionar chirlos ni barapos, y en la china luciendo el castor con lentejuelas, el zapatito de raso con mancuernas, las puntas enchiladas y la pierna limpia, torneada, provocativa, sin temor de Dios.

Solía haber en lugar determinado, un músico de arpa que pespuntease El Dormido, o El Jarabe Colorado, y entonces curiosos y

bailadores formaban con sus cuerpos, salón de bailes.

En la parte exterior del jacalón, y pendiente de gruesas argollas de fierro clavadas en los vigones, se veían escuálidas cabalgaduras de arrieros arrogantes, cuacos de jinetes, burros en asueto, y en el suelo y al rayo del sol, párvulos huacales, cestos y briagos durmiendo la tranca...

A la izquierda de las tinas, en cuarto cerrado de tablas, estaba el encierro de los decentes; dos mesitas angostas con sucios manteles y jarras con flores, bancas pelonas al margen, y en el fondo un gran brasero con cabezas y carnitas, enchiladas y envueltos, mole verde y colorado, salsa borracha y chito, tostadas y chalupas. A modo de candil, un gran manojo de ramas en el techo, suplicio de las moscas.

Aquel encierro era divino, la flor de la curia, el laurel de oro del ejército, la mística delicia de la iglesia, la fuente de encantos del comercio, las artes y el amor, representados en letrados de nariz colorada y bastones con borlas, frailes de cerquillos alborotados, jefes y oficiales mugrosos, y baladrones artesanos ladinos y chicas de la vida alegre descotadas, risueñas... y de al tiro corriasas para toda clase de

diversiones...

La pulquería era realmente un extenso jacalón de tejamanil, en forma de caballete, de treinta varas de largo por catorce de ancho, sostenido por vigones... cerca de la puerta... (estaba) el puesto de la enchiladera... (y en la) gran cabecera... se levantaban tres o cuatro tinas de pulque, pintarrajeadas, en su exterior y condecoradas con nombres propios como 'La Madre Venus', 'El de los fuertes', 'Fierabrás', dominando las tinas; tendidas repisas en que había vasos verdes y de pepita, cubos de palo, cajetes y cántaros-porosos.

El suelo del salón, de pura tierra, se hallaba perfectamente pisoneado, terraplenado y apto para jugar rayuela, con los macizos tejos de bronce que se usaban entonces para el efecto, y para jugar tuta y la pítima, que exige el riego de monedas por el suelo...

Se cantaban canciones obscenas, se jugaban albures con barajas floreadas, se hacía campo a las bailadoras del dormido y del malcriado; en una palabra, se daba gusto Satanás en aquel conjunto privilegiado por su estimación y cariño.

47. SUCIOS JACALONES COSTUMBRISTAS

A principios del presente siglo, continuaron conservando las pulquerías muchos de sus aspectos típicos. Según describe el historiador Antonio García Cubas en *El libro de mis recuerdos*, había una de éstas

...a cada veinte pasos, con sus lujosas y cursis paredes y no pocas con sus inmundos pavimentos encharcados con un líquido que, por decencia, no quiero nombrar, ni deja de conocer la manera con que es conducido el licor de las haciendas a la garita y de ésta a las pulquerías, ni los pocos pulcros procedimientos en el lavado de las tinas y en la translación del blanco neutli de las pipas a las jarras medidoras, a ciencia y paciencia de todo el mundo, ni, por último, la aglomeración de gente del pueblo en las casillas y las riñas originadas generalmente por causas baladíes de las que resulta el derramamiento de sangre y, a veces, la muerte de un individuo.

Hubo un tiempo en que esos establecimientos eran inmensos jacales cuyos techos de dos aguas, formados de tejamanil, descansaban en pilares de madera o piedra. Levantábanse en las plazuelas apoyando su lado principal en un alto muro que, gene-



Fig. 28

ralmente, era la parte posterior de algunas casas, de manera que por los tres lados restantes ofrecían grandes vanos sin puertas.

Dice que adosados al muro había unos armazones de madera gruesa, en cuyos entrepaños se colocaban las barricas de pulque, pintadas de rojo, verde y azul, cada una con un nombre como "La Vencedora", "La Niña", "La Valiente", y arriba de ellas estaban los vasos cónicos de vidrio, lisos o acanalados, así como

algunos cajetes y jícaras que constituían otras tantas medidas.

Arriba de las tinas hallábase pintada la pared con figuras que representaban, ya un moro con reluciente alfange en una mano, y la cabeza de un cristiano en la otra, dominando un gran letrado que decía: pulquería del Moro Valiente; ya el fiel escudero de Don Quijote en su burro, y arriba, con grandes letras escritas, la denominación: Pulquería de

Fig. 28 Aspecto típico que se veía afuera de los galerones o "casillas" donde se expendía el pulque, descritos con galanura por los cronistas del siglo XIX. Uno de los tipos que empina su jarro le roba la quesadilla a la vendedora.

Sancho Panza.

El pulquero, un tanto regordote, pues parece que los bebedores de pulque tienden a la obesidad, y vestido de largo algodón listado de azul o rojo, hallábase de pie al lado del aparato descrito, y gritaba de vez en cuando, con toda la fuerza de sus pulmones: Dónde va la otra, grito que, sin duda, se refería a la medida o sea el vaso que contenía cierta cantidad de licor por precio determinado...

En algunas pulquerías era una mujer la expendedora de pulque, elegida entre las bonitas y vestida con la gracia de las chinas poblanas...

Era natural que tal vendedora atrajese al expendio mayor número de parroquianos; mas como siempre se hallaba a su lado un individuo llamado el matón, y era el padre, hermano o amante de la misma, originábanse algunos pleitos que se generalizaban, hasta el grado de hacer necesaria, para mantener a raya a los contendientes, la intervención no sólo de la Policía, sino de la fuerza armada.

Poco a poco fueron desapareciendo esos jacalones, con motivo de las nuevas construcciones, que tendían a regularizar la ciudad, y fueron estableciéndose las pulquerías, no sólo en las calles de

los arrabales, sino aun en las del centro de la ciudad, y andando el tiempo, aquéllas desplegando gran lujo en su decoración, apelándose para ello a verdaderos artistas, que a falta de protección por parte de los potentados, hallaban su refugio en esos lugares, en que todo era verdaderamente prosaico y vulgar.

Adoptáronse por títulos de esos establecimientos nombres de las novelas más en boga entonces, como Esmeralda, Los Mosqueteros, El espía del Gran Mundo y el Judío Errante, o bien el de algunas óperas, como La Norma, Semíramis y La Sonámbula...

El pulque siguió trayéndose en odres sucios de cochino, a lomo de burro y de mulas, o bien en carros, no dejando los tales cueros y el traqueo de producir el olor nauseabundo del licor. No cabe duda que hoy los transportes por medio de carros especiales de un ferrocarril y en las pipas de madera, determinan un adelanto en el ramo de que se trata, pero no en lo concerniente a la limpieza, pues el asunto, en todos sus pormenores, es asqueroso. Sucio el licor, sucios los barriles, sucio el conductor, sucio el medidor y sucias las tinas. ¡Parece increíble que tanta mugre produzca tanto dinero!

Muchas veces una murga de lo más destemplada lastimaba, desde muy temprano, los oídos de los vecinos, a quienes se anunciaba la apertura o renovación de una casilla, la que en tales momentos aparecía con enramadas de sauz en su puertas y banderillas de papel o lienzo y muy pintada y enflorada en el interior.

Desde muy temprano veíanse a los borrachines que andaban tambaleándose por las calles, pudiendo distinguir fácilmente al que había hecho la mañana con pulque, del que la había efectuado con chinguirito. Aquél, por lo pesado, embrutecido y pependenciero y éste por lo alegre, decidior y divertido.

48. RECUERDOS DEL PORVENIR

Por su parte, el escritor y periodista Héctor Manuel Romero, laureado investigador e impulsor de las actividades turísticas nacionales, autor de numerosos libros sobre la ciudad de México y actual fedatario del haber histórico y cultural de la Delegación Cuauhtémoc, publicó recientemente en *Excelsior* un documentado estudio que intituló "Una *tournee* pulquera" a través de la capital, en el cual describe que

...hasta mediados de la segunda

década de este siglo, la secular pulquería retenía el privilegio de ser albergue de una expresión pintoresca altamente cotizada por los especialistas, en folklore naturalmente, no en pulque: los nombres -traviesos, pintorescos, cascabeleros- con los que los compañeros pulqueros bautizaban su alcoholizador establecimiento.

Veamos algunos ejemplos: Los perros, Las golondrinas de Ponciano, La paloma azul, Los pabellones, La reforma de la chaparrita, Los leones, El triunfo de la gloria, La reina del barrio, La amistad de los amigos, Los recuerdos del porvenir, La alegría de la huerta, El drenage (sic), La vendedora, La chanza, El Circo Orrín, La Venus dormida, El brindis de los monos, El coloquio de los megaterios, El ensueño de los dioses, Su Majestad el neutle, El brindis de Galatea, El tocador de Venus, La guerra franco-china, La Babilonia de los artesanos, El novio de Tacha, Mientras, La gloria de Baco, El Moro de Venecia, La Gran Duquesa, Napoleón en Santa Elena, La Batalla de Rocroi, A ver si puedo, Trafalgar, Las horas felices, El hijo de Baco, La movida chueca, El descontón, La guerra de los nopales, El divino néctar, Contigo hasta



Fig. 29

la muerte, Por tí hasta moderado soy, Me gusta más que mis dineros, Pocas pero selectas, El susto de la montaña, Si me desvelo me paso, También yo soy aristócrata, De aquí sale pa' todos, Mi estirpe es de sangre azul, El rico de la frontera, Los bandidos de Río Frío, Fe y constancia revolucionaria, Las glorias nacionales, El susto endemoniado, La reforma de los gallos, El as de oro, Voy a ver si puedo, El recreo de los amigos, Tlachicotón baba

dry, La flor de un día, Aguila o sol, El triunfo del maguey, En mi año y en mi daño, Malditos, Soy la nata de la leche, La ruta del tejón, Los tres alegres compadres, La inspiración, La ilusión, La chaparrita, La atrevida, La domadora, El gran atorón, Molino rouge, La soledad que aprieta, Las glorias de Silverio, Los discos de Beethoven, Aquí es donde le sacaron la muela al gallo, Si por uvas no paramos por borrachos menos, El diamante

Fig. 29 Una de las clásicas pulquerías que el historiador y periodista Héctor Manuel Romero, especializado en asuntos del turismo y la hotelería de nuestro país, aprovecha para presentar al lector, sin aridez, su lista de nombres.

de oro, La norteña del sur, Los eruptos de María y Las maromas de Gertrudis.

El extraordinario humorista Marco A. Almazán tomó el título de su libro *El cañon de gran alcance* del nombre de una pulquería. Y nos brinda su propia cosecha: *Las preocupaciones de Baco, Me estoy riendo, La hija de la Traviata, Los hombres sabios sin estudio, La jaladora, Un viaje a la luna, Las buenas amistades, El emperador de China, La encantadora de los dioses, Salsipuedes, El recreo de mis placeres, Los efectos de la batalla, Las glorias de Gaona, Las glorias de Cagancho, La gran estocada, Mi vida es otra, La casa de todos, La fuente embriagadora y La hija de los apaches.* Almazán asegura que en la Ciudad de México, en la esquina de las calles de Donceles y Allende, frente a la entonces Cámara de Diputados, hubo una pulquería con el nombre de *El recreo de los de enfrente*. Otra se llamó *El porvenir* y fue clausurada, pero al reabrirse apareció con el nombre, aparentemente surrealista, de *Recuerdos del porvenir*.

La Enciclopedia de México informa de otras pulquerías: *Los tres reyes, La serpentina, La hermosa Mila, El gato negro, Los tres bemoles, La nueva estrella, La sangre minera, La covacha, El quinto toro, El K CH T, BB y BT, La violeta, Al pasito pero*

llego. En algunas, usted puede deleitarse leyendo esta instrucción: *Vayan entrando, vayan pidiendo, vayan pagando, vayan saliendo.*

En la regocijada tarea del también experto en cuestiones hoteleras, Héctor Manuel Romero, de recolectar nombres de pulquerías dignos de antología, aparte de *La conquista de Roma por los aztecas*, hay dos fuera de serie: *La toma de Nueva York en el año dos mil por el ejército mexicano* y *La victoria de la tambora sobre la Divina Providencia*.

Con este sensacional nombre, aparentemente inexplicable, culminó un ejemplar episodio de competencia comercial entre dos pulquerías ubicadas en una misma calle: *La tambora* y *La Divina Providencia*. Más apta *La tambora* para atender cosas mundanas que *La Divina Providencia* en materia de precios, aquella hizo quebrar y clausurar a ésta. Y para perpetuar el triunfo, *La tambora* se apresuró a adoptar el tan significativo, elocuente y laico nombre de *El triunfo de la tambora sobre la Divina Providencia*.

Cuenta que el insólito enfrentamiento de una pulquería con un cementerio vecino

...se manifestó en esta disputa llena de cascabelera travesura: la pulquería modificó su nombre y adoptó el de Aquí se está mejor que enfrente. El administrador

del camposanto reaccionó vigorosamente y pronto, en la fachada del cementerio, colocó el siguiente letrero: Aquí están los que estuvieron enfrente...

Ante la embestida publicitaria de los refrescos embotellados y de las "bebidas de moderación", la pulquería empezó a languidecer, arrastrando, en su proceso declinatorio, a ese personaje que, sin vocación de derrotado, emigró de su antiguo albergue y se refugió... en las carrocerías y defensas de los camiones, tanto de pasajeros como de carga. Y ahí se estableció a sus anchas.

En cierta forma albaceas del estímulo con que gratifica el estar en contacto con el pueblo, los compañeros camioneros, pues, tomaron de manos de los compañeros pulqueros la estafeta-tradición de acuñar, en frases, aspectos profundos del alma del mexicano, preñados de colorido y de intención.

49 FABULOSO RECORRIDO PULQUERO

Cuando Héctor Manuel Romero se encontraba en proceso de redactar este trabajo, recibió la invaluable, inesperada colaboración de don

Alonso Santaella quien, a partir de 1957, personalmente empezó a fotografiar fachadas de pulquerías. Con ellas ha formado un álbum que contiene 299 ilustraciones, la mayor parte de la Ciudad de México,

...fotografías que, independientemente de cualesquier pretensión artística, nos brindan excepcional valor documental pues, en muchos casos, corresponden a pulquerías ya dadas de baja, para dolor de muchos.

La extraordinaria, devota cosecha costumbrista de don Alfonso desarrollada en los pulqueros surcos de la Ciudad de México, dispone de una clasificación por temas diseñada por el propio co-



Fig. 30

Figs. 30, 31 y 32 Tal vez una de las formas, a veces desconcertantes, donde mejor se ha expresado el ingenio de nuestro pueblo es en los nombres de las pulquerías, que al ir desapareciendo éstas, ha pasado a los camiones.



Fig. 31



Fig. 32

sechero; clasificación que hoy nos inspira a proponer una "tour-née" pulquera. Más que un "tour" para turistas ávidos de experiencias excitantes y de "mexican curios" para exportación, es este un viaje alucinante por las tan mexicanas veredas interiores de la travesura del mestizo; del mestizo que al estrenar lenguaje lo maneja sin que le impresione

demasiado ni le esterilice el almidón y la polilla maloliente de las momias de la Real Academia; del mestizo que, sin los complejos seniles de aquellos enfermos de solemnidad y de arterioesclerosis lingüística, usa el lenguaje como cascabel que alegra en lugar de hacerlo sonar como campana de duelo en cementerio clausurado; como herramienta musical que regocija, que ilumina, que da calor y color humanos al pensamiento.

Recorrer el Catálogo Santaella de nombres de pulquerías, equivale a disfrutar de un "zafari" a todo color y en vivo dentro del laberinto mexicano de la picardía y de la picaresca mexicana.

El itinerario dispone de alternativas alucinantes. Por ejemplo, en materia de destinos turísticos brinda terrestres y extraterrestres. Entre los primeros usted puede acudir a los hidalguenses y magueyeros Llanos de Apan, excelentes proveedores de pulque, o si prefiere destino con litorales, trasladarse a Puerto México (el hoy Coatzacoalcos), arriesgarse en El paraje de los indios, treparse al Popocatépetl, o visitar Hueyotlica (sic) (¿Hueyotlipan, en el Edo. de Puebla?) y El rico Tlamapa (he localizado dos pue-

blos con este nombre: uno cercano a Tenancingo, Estado de México, y San Martín Tlaxcala, por Cholula, Puebla. Elija usted el que quiera).

Claro que también el Catálogo Santaella le propone el contrastado paisaje tropical de La selva, una visita a Los tlaxcaltecas de Tulio Hernández y, para los eruditos, sacadólares y pedantes, La antigua Roma.

En materia de destinos extra-terrestres para la pulquera "tour-née", son cuatro las alternativas de viaje: Changri-la (sic), El purgatorio, El infierno y La gloria. Sospecho que para el tercero se requiere de reservación.

Son dos los tipos de alojamiento que se brindan, de máxima clasificación por consideración a la respetable concurrencia: El palacio azul y El palacio blanco.

Obviamente, el viaje reserva excelentes sorpresas en materia de diversión, entre las cuales se recomiendan, para inmaduros mentales, el atractivo de La canica o simplemente El juguete; y para clientela más mundana y liberada, La alegría de mi vida, El jarabe tapatío, El recreo de los chupamirtos, El recreo de los tabiqueros, El recreo de los zorros, El sube y baja, El dominó tan so-corrido en otro sexenio guberna-

mental; La feria de Santa Anita como plato fuerte costumbrista; Un día de campo y hasta El casino y Montecarlo para hacerle mala sangre a los tahures de Las Vegas.

Nada se deja al azar: si viaja usted sólo, se puede hacer acompañar y guiar por el eterno femenino seleccionándolo en el Catálogo que sin asomo alguno de discriminación ni de complejos de lucha de clases, registra tanto a La nieta de Napoleón como a la India Bonita, aquel personaje femenino que, en Cuernavaca, le complicó tanto el sentimiento a aquel "emperador" tonto de tiempo completo: Maximiliano.

Registra también a La bella Hortensia, La bella Cande, La antigua cariñosa, La monada, La hermosa Ofelia, La hermosa Mila, La judía, La dama de la noche, La dama de la elegancia, La atractiva, La niña del barrio, La niña de los besos y, entre las más linajudas y apretadas, a La princesa, La reyna (sic) y La reyna (sic) Xóchitl, esta última, según la leyenda, la benemérita descubridora del pulque. De usufructo limitado por prudentes razones de parentesco con los propietarios de las pulquerías correspondientes, tiene usted a Mi rancherita, a La hija de mi

fortuna y a Mi morenita. Con tan gratificantes compañías, el sagaz pulquero procura que la clientela admita que Aquí está la gloria, que se vuelva testimonio de buen servicio y diga Aquí te quiero ver o decida Aquí me quedo.

Para los viajeros afectos a las emociones fuertes como Los hombres sin miedo o El rey del valor, el menú de posibilidades es estruendoso: desde El fuerte de Guadalupe y El fuerte de Chava-

cano en donde usted puede disparar El cañón rojo y La ametralladora y conocer La bomba atómica, hasta participar -de lejos- en La toma de Ciudad Juárez o en La gran batalla de Otumba, o incorporarse al Escuadrón 201 que guerreó en el Pacífico contra Hiroito, padecer Los efectos de la batalla, de El fuego y de El fogonazo y alegrarse por El triunfo del bombardeo o de La invasión. Y al final, reposar de tantas emociones en el



Fig. 33 Como dice el escritor Raúl Guerrero Guerrero, seguramente esta gran cantante italiana nunca imaginó que iba a llevar su nombre una pulquería mexicana. Abundan en mayor medida los homenajes como este a artistas y toreros.

vientre silencioso de El submarino, relajarse en el inofensivo Combate de las flores o, de plano, irse con El segundo frente... a no ser que -masoquista- prefiera La noche triste.

Para quienes andan en la onda del erotismo, el Catálogo Santaella, ni tardo ni perezoso, se discute con la siguiente oferta graduada a escala del cliente y amigos que lo acompañan: desde los casi platónicos Amores de cupido, la aniquilante burocratización erótica que conduce a El amor tranquilo, hasta la lujuria de El amor de mis amores y el pragmatismo pecaminoso del -¡horror!- Amor libre.

50. CÁPSULAS DE SABIDURÍA

"Tournée" jacarandosa la de Santaella y, prometedora de jolgorio, se hace acompañar por la complicidad inspiradora de la danza y de la música, cuyo repertorio satisface desde a la culta dama que hace pucheros con La Traviata y la confunde con El gorgojo (sic) de las aves y el abarrotero gachupin venido a más que se ufana y grita "olés" a El canta'or (sic), hasta los nostál-



Fig. 34

gicos que sueñan -que soñamos- con aquella mujerzota mulata y extraordinaria: Toña la Negra; con los "blumers" morado obispo de las gordas carperas que bailaban El bataclán en las carpas de Peralvillo... o los coleccionistas de ritmos tropicales que importaron La rumba del Caribe, El huapango de Veracruz y La bamba de la inolvidable campaña presidencial de don Miguel Alemán, allá en 1945.

En época de crisis y de miedo, esta "tournée" se recomienda a los catastrofistas y a los enfermos de pesimismo, ya que supone la inyección intravenosa de elevadas dosis de confianza y de optimismo, proteínas oportunas que permiten rescatar la confianza y cancelar el desaliento. Vea usted

Fig. 34 Había expendios de pulques curados de guayaba, huevo, piña, tuna o sangre de conejo, almendra, chirimoya, limón, agua de azahar, naranja y cacahuete, cuyas recetas fueron recopiladas por expertos del siglo pasado.

la receta: El triunfo (en abstracto), Mi triunfo (ya en primera persona), El triunfo del barrio (ya con saludable criterio colectivo), El triunfo del rey (ya en institucional), El triunfo de la Valentina (ya compartiendo la filosofía de la liberación femenina), y, como culminación wagneriana, La gran victoria, Las damas del triunfo y... El triunfo del maguey. Apoteosis.

Para la gente "popis", el Catálogo Santaella reserva bocados

por demás delicados: Los fifís, La elegancia, El buen gusto, El ramo de oro, La perla y El diamante. Bocados que contrastan con los dedicados al bronco paladar turístico del norteno que -"¡viva el norte, pues'n!"- opta por Los texanos (con equis), El coleadero, Los Charros y La charrita.

Recuerde usted que, desde hace mucho, las pulquerías inauguraron históricamente un tratamiento preferencial para la mu-



Fig. 35 No se quedaron en el olvido estas dos grandes batallas que las potencias europeas escribieron en la historia.

jer, creándole un espacio especial y casi reservado para venderle pulque: la sección de mujeres, en el que éstas, sin necesidad de penetrar en el ambiente macho de la pulquería propiamente dicha, podían adquirir el producto en un recinto intermedio y tranquilo. Costumbre delicada y respetuosa que el pequeño burgués adoptó muy posteriormente para crear los sofisticados "Lady's bar". Las pulquerías, pues, anticiparon -humanizándolo- un matiz de refinamiento en su rudo proceso de comercialización. De ahí que, en esta pulquera "tournée", usted puede deleitarse con la compañía de Las dalias, de La siempreviva, bañarse en La cascada de rosas o bajo La lluvia de las flores, saludar a La flor del barrio o a La flor de abril, disfrutar la fugacidad de las cualidades de La flor de un día o tener el privilegio de ser recibido, ni más ni menos, que por La reina de las flores. Para los amantes de la naturaleza, el Catálogo Santaella reserva un zoológico bien dotado, en el que vuelan La paloma y El gran pato, duerme La lechuga, canta El pajarillo barranqueño, trabajan sin reposo quienes en La colmena habitan en El panal de las abejas, retoza La leoncita, ronronean Las bichas,

brinca y danza La cabrita, toma el sol El caimancito, ladran Los perros, y se dedican al periodismo Las mulas de siempre (pulquería dedicada a José Pagés Llergo, director de la revista "Siempre", y a sus muchachos, allá en la esquina de las calles de Serapio Rendón y Miguel Schultz, en la Ciudad de México).

La filosofía popular no está ausente del universo de expresiones humanas que se manifiestan en las denominaciones de aquellos pulqueriles establecimientos, cápsulas de sabiduría, recetas de humanidad que se ofrecen gratuitamente: Que me duren, como grito de reafirmación del valor personal; Sobre la marcha, consejo para quienes tienen prisa; Conozco a los dos, recurso para desanimar a los abusones; y ¿No que no?, que substituye con creces al chocantísimo "Te lo dije".

A los dedicados al aberrante turismo sociocultural inventado por una benemérita filósofa de un turismo concebido con luz y alegría, se les sugiere combatir el insomnio con la lectura de La dama de las camelias, de los pasajes zorrillescos de Don Luis Mejía en el "Tenorio" o de las escaramuzas y pependencias de Los Mosqueteros de Dumas. A propósito de la pri-

mera Secretaria de Turismo que hubo en México, durante el sexenio lópezportillista, el doctor Alfonso Navarro de Anda reporta desde Orizaba que en dicha población se impuso a una pulquería el juego de palabras con el nombre de la femenil funcionaria, el de La Alegría de Rosa Luz.

Si en el mar la vida es más sabrosa, tome usted nota que está cordialmente invitado a encuerrarse en La playa, dialogar con

El grano de arena e infantilizarse a sus anchas dedicándose a jugar, ahí, con El reloj de arena. Y por las noches, en un firmamento exento de "smog", embriagarse con la contemplación de La lluvia de estrellas, descubrir el cintilar de El lucero de mis noches, y dormir tranquilo pues, en pocas horas, podrá confirmar que El sol sale para todos.

Cuando toda esta estimulante experiencia turística ocurre al aire libre en el pulqueril entorno



Fig. 36 En este céntrico edificio colonial ocupaba lugar preferente hace más de medio siglo, "La diosa Euterpe".

físico de El gran jococón o de El gran atorón, el afortunado viajero goza de un retorno a la naturaleza que lo gratifica con las sensaciones de El viento libre o de Los cuatro vientos, que disfruta de La brisa de plata y que se recluye prudentemente en sus habitaciones cuando presiente La onda fría, La tempestad o El gran Huracán.

El reconocimiento al patriarca instructor de tan singular "tourné", el ritual pulquero demanda que el viajero le presente sus respetos en algunas de sus capillas: El triunfo de Baco, El colegio de Baco o, ya de perdida, en La hija de Baco.

Concluye la "tourné" y antes de -¡oh dolor!- abandonar tan tiernas experiencias, la evaluación correspondiente debe hacerse partiendo de un hecho objetivo e irrecusable: Todos contentos durante Las horas felices gracias a El jugo del maguey que alimenta e ilumina a esa prodigiosa Fuente embriagadora, en la que todos los viajeros conocieron a La gran turca o, si usted lo prefiere, El vuelo supremo en el cual Me siento aviador, La papalina, La parranda, El sueño de Xóchitl o La gran mona.

Desde el principio del mundo, Uno viene, otro va. Así son todas

las despedidas cuando concluye este viaje. Es entonces cuando acatando los más nobles antecedentes pulqueros, el viajero que emprende el retorno ordena La del estribo.

51. OTRAS MANIFESTACIONES FESTIVAS

Cabe agregar a la fecunda recopilación hecha por el profesor Romero, el dato de que en el siglo pasado hubo famosas pulquerías cuyo nombre era tomado por el de la calle, plaza o plazoleta donde se encontraban. El historiador García Cubas hizo una relación de ellas, que no transcribimos en estas páginas debido a que casi todas ya no corresponden a los actuales nombres de sus antiguos sitios, como por ejemplo, la pulquería de Las Papas, que estuvo en la calle de Pitzocalco, la cual después se llamó, precisamente, de Las Papas, pero que hoy está dedicada a Comonfort, ubicada cerca del mercado de la Lagunilla.

Por su parte, el investigador Raúl Guerrero Guerrero da cuenta de los nombres de expendios de Pachuca, Real del Monte e Itzmiquilpan, y se ocupa, además, de explicar el significado de los mismos. En la empinada calle de Doria de la capital hidalguense, costaba trabajar a la pulquería, tanto por el mal estado

de la calle y las banquetas, como porque estaba de subida, razón por la cual se llamaba *Al pasito, pero luego*. Hubo otra en la calle de Bolívar que tuvo el nombre de *El Gran Libertador*, y en el camino a Actopan estuvo hace años la pulquería *El Durazno*, que de pronto desapareció pero que ahora, al ser reabierta, se le puede ver a orillas de la carretera como *El Retoño del Durazno*.

Y por último, dentro de este mismo aspecto del cambio de nombres, recordemos el caso de la pulquería denominada *Los Caballeros de Colón*, que dio origen a una demanda judicial ganada por los integrantes de dicha secta conservadora, por lo cual su propietario al bautizarla nuevamente, poniendo de manifiesto su ingenio, la llamó *Las Mulas de don Cristóbal*.

Es oportuno señalar, asimismo, que no sólo el aspecto exterior de los nombres de las pulquerías está constituido por expresiones folklóricas, sino que también la inspiración popular se muestra en versos, canciones, corridos, alabados, refranes, albures, sentencias, dicharachos, cuentos, grabados, dibujos y pinturas que giran alrededor del maguey, de su descubridora, del pulque, de los tinacales, de las barricas, y demás utensilios que se requieren para su manejo.

Hasta hace algunos lustros, era

costumbre que en los muros interiores de las pulquerías y en otros sitios, se pintaran versos alusivos con adornos de flores, guirnaldas o estrellas, mientras que las tinas de madera, coloreadas por lo general de verde, rojo o azul, ostentaban nombres como *La Vencedora*, *La Niña*, *La Sultana*, *La Reina*, *La Valiente*, *La Currutaca*, *La Madre Venus*, *Fiera-brás*, o bien frases como *No me estires*, que se refería a no "bautizar" el pulque, es decir, a no echarle agua para cometer indebidamente el fraude de aumentar su volumen.

52. CAMIONES, TORNILLOS, CATRINAS

Explica Guerrero Guerrero que los recipientes de vidrio o barro empleados para servir a los parroquianos, y que casi han desaparecido de las pulquerías de nuestro tiempo, también lucían letreros pintorescos y graciosos, como por ejemplo, *Soy del Atorón*, para significar que pertenecían al expendio de ese nombre, o *A ver si conmigo puedes*, para retar al bebedor a que terminara con todo el enorme contenido del recipiente, sin faltar, desde luego, aquellos que en diminutivo ostentaban y siguen ostentando nombres de mujeres, como *Lolita*, *Panchita*, *Petrita*, *Juanita*, *Mariquita* y otros.

Entre dichos recipientes, describe

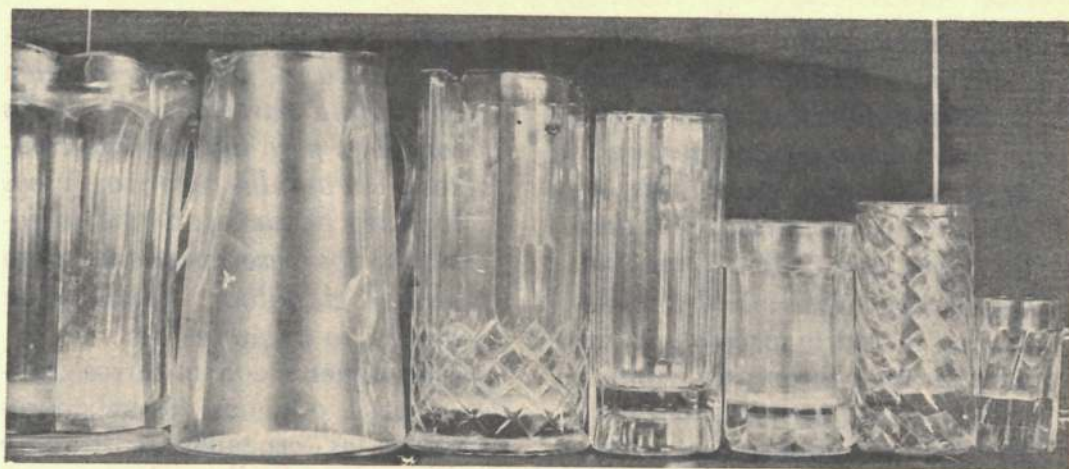


Fig. 37



Fig. 38



Fig. 39

Fig. 37, 38 y 39 He aquí una variada colección de vasos, tarros, jarras y demás recipientes, de vidrio o de barro, característicos para tomar, probar o llevar el pulque a casa, entre los que faltan las jícaras, también conocidas como "xomas".

el citado investigador, se contaban, *...según la medida que pidieran los parroquianos, o según su gusto, las macetas o camiones, vasos de gran tamaño; las catrinas, artísticos vasos de formas ondulantes como una cadera femenina; los tornillos, vasos cilíndricos medianos, de vidrio torcido a la manera de una charamusca, como la espiral de un tornillo, de donde les viene el nombre; las cacarizas, jarras de vidrio goteado, que recuerdan las cicatrices que deja la viruela, de donde viene su nombre; los chivatos, vasos con asa, de mayor capacidad que el tornillo, parecidos a los tarros para tomar cerveza; los chivos, semejantes a los anteriores, pero de menor tamaño; la cacaricita, igual a la anterior, pero de menor tamaño; las tripas, artísticos vasos de vidrio, cilíndricos, con asa, alargados y delgados, moldeados a manera de los vasos llamados de "media caña"; la jarra, recipiente de vidrio, con asa, de tamaño mediano y de forma artística, que sirve para llevar el licor de la pulquería a la casa; las violas, recipientes de vidrio, de media caña en su parte superior y goteado en su parte inferior, de tamaño mediano; las reinas, recipientes de vidrio parecidos a las violas, pero de mayor tamaño,*

casi como las macetas o camiones; los vasos, pequeños también con forma parecida a la de los tornillos, pero ligeramente cónicos y sin asa; los cacarizos, vasos también pequeños, de vidrio goteado; los vasos pequeños para probar el pulque, llamados de prueba, o de probadita.

Generalmente con los tarros grandes. jícaras, o xomas, los bebedores practican las "cruzadas", costumbre que no falta en los llamados "toreos" de pulque. Consiste en que dos personas entrecruzando los brazos se llevan a la boca cada uno su respectivo recipiente y beben su contenido de prisa, sin "chacualear", o sea sin suspender el trago, hasta que el ganador lo muestra a la concurrencia, volteándolo hacia abajo, mientras que del mismo apenas escurre un delgado hilo de neutle. La *xoma* se hace con la penca del maguey cortada en su parte interior, doblándola hasta que ofrezca una cavidad en la que se vacía el pulque que habrá de ser consumido.

53. PICANTES COPLAS PULQUERAS

Otra de las tradiciones relacionadas con las pulquerías de antaño, que casi ha desaparecido, es la de la impresión de "banderitas", nombre con el que se conoce a las hojas de papel de china, de diferentes colo-



Fig. 40



Fig. 41



Fig. 42



Fig. 43



Fig. 44



Fig. 45

Fig. 40 Fragmentos de un "Alabado" inscrito en los muros de un tinaco hidalgense: *EPITAFIO A LA REYNA XOCHITL. AÑO DE 1042. FUISTE VALIENTE GUERRERA / FUISTE GRAN DESCUBRIDORA / CUBRISTE TUS CIENES DE GLORIA / TOMO ESTE RICO LICOR / A SALUD DE TU MEMORIA.* Fig. 41 *AL ACEPTAR COMO EMBLEMA EL NOMBRE DE XOCHITL BEO / QUE LA JUSTICIA ES UN LEMA / Y TU ASPIRACION SUPREMA / TENER UN SOL POR TROFEO / DE AQUELLA ARTISTA INSPIRADA / DAREMOS PASO AL TALENTO / BENDITA TU INSPIRACION.* Fig. 42 *SI QUIERES LLEVAR CONSIGO / GRATOS RECUERDOS DEL TEMPLO / A UNA REINA LEVANTADO / BRINDAD PUES CON UN AMIGO / POR LA GRAN DESCUBRIDORA / QUE MEXICO ADMIRA AHORA.* Fig. 43 *TOMAD PUES JICARA EN MANO / NEGOCIO CALIFORNIA / LICOR PURISIMO Y SANO / Y EN EL MELODIOSO CANTO / A ESTE NECTAR MEXICANO / BRINDAD POR DOQUIER NO EMBANO / DESDE EL PRIMER EUROPEO / HASTA EL ULTIMO CUBANO.* Fig. 44 *PUES BEBIDA DE ESTE JAEZ / CON QUE EL ANIMO SE ABRUMA / AQUI NO SIRVE Y EN SUMA / DIOS DISPUSO QUE EL MAGUEY / VINIERA AQUI A SER UN REY / SUPERIOR A MOCTEZUMA.* Fig. 45 *ES PRECISO PARTIR A DONDE TODOS / NOS VAMOS PERO ANTES DE MORIR / LES RUEGO A MIS CORTESANOS / QUE CUMPLAN CON CIERTA LEY / QUE ME DEN POR SEPULTURA / EN EL FONDO DE UN MAGUEY.*

"EL HAREM"

Aquí baba sabrosa, cerveza de todas marcas y un caldo de camarón

— JOAQUIN HERRERA Y GOMEZ FARIAS —

Aquí está quien los espera,
Susana, la jaladora,
guapa, morena y delgada
y la mejor mienadora.

Y la "varita de nardo"
que es la simpática Elvira,
cuando besa con el alma
su ardiente boquita estira.

De cuerpo de tentación
es Pachita, la mocosa,
tiene el hornito caliente
y la papaya sabrosa.

Chepina, la pistolera,
sueña mucho con el chilleancho,
y es que le gusta almorzar
en compañía de su macho.

Y Cachita de pelo largo
y de cabús reforzado,
cuando la abrazan muy fuerte
les deja el frente mojado.



NO TE OIGO

Pachuca, 24 de abril de 1943.

GAN CHING

Lucha que se apaga y arde
y de carácter amable,
busca una cerveza helada
porque está caliente el cable.

Es lo mejor de su vida
apurar un buen tequila,
de esa marca "El Arenal",
que les calienta la pila.

Resalta aquí lo mejor,
nuestra Sofía, "la chamaca"
cuando está ya bien canteada
le rezumba la matraca.

"El Harem" siempre está arriba
donde hay mucho vacilón,
y a mis amigos y amigas
les alegra el corazón.

Aquí hay cervezas y copas
de guayabo y capulín
para que todos se alegren
en compañía de Gan Ching.

res, conteniendo versos alusivos al
Sábado de Gloria, que se obsequia-
ban ese día a todos los parroquianos
y aún a quienes transitaban frente a
los expendios.

La colección que posee el histo-
riador Guerrero Guerrero, recopila-
da especialmente de pulquerías del
estado de Hidalgo, data del período
comprendido entre los años de 1926
a 1954. Se reproducen a continua-
ción algunas de estas "banderitas",
como la que repartió la pulquería
"El Diamante", el Sábado de Gloria
que correspondió al 19 de abril de
1930:

*Que placentera es la vida
cuando se sabe beber,
ésta sí es delicia eterna
en lo que se debe creer.*

*¿Por qué apurarse en el mundo
si el pulque da la existencia?
Y no sólo para eso sirve
sino limpia la conciencia.*

*No hay festejos en la vida
de alegría y bienestar,
que unos curados de pulque
y un mole para almorzar.*

*Para los crudos que llegan
Mariquita es especial,
pues tiene un mole de panza
que es antojo nacional.*

*Todo lo tienen aquí:
música, gusto y pulcón,
y de su fiel servidor,
un sincero corazón.*

*¿Quién no envidia así el vivir?
¡Ni su majestad el rey!
Pues todo mundo se sueña
al pie de un verde maguey.*

*La pena la miran chica,
y la pobreza muy floja,
pues la vida sin el pulque,
en el viento se deshoja.*

*El magnate ya quisiera
la delicia de los pobres,
porque éstos deveras gozan
en pulque gastar sus cobres.*



Fig. 46 Extraordinaria interpretación de "San Lunes", llamado el Patrono de los Mexicanos, ante el que offician cada fin de semana millares de compatriotas, sin distinción de credo o clase social, cuyo registro autoral corresponde a Luis Cisneros y Ramírez, impulsor de las artes gráficas a quien debemos la publicación en exclusiva de dicho grabado.

*Vienen sedientos y alegres,
de su trabajo, a gozar,
y con qué ganas le tupen,
y después a descansar.*

*NO olviden EL DIAMANTE,
que es su recreo el más mejor,
donde el alma se agiganta
y se destruye el dolor.*

*Las amiguitas que vienen
hay que verles una cosa:
que mi pulque ha puesto en ellas
los colores de una rosa.*

*Es su fama de la casa
un orgullo excepcional,
porque es pulque de El Olivo,
donde hay regio tinacal.*

*Ésta es la pura verdad
aunque me pese el decirlo
pues siempre con mis afectos
no dejaré de cumplirlo.*

*Yo no se por qué me siguen
dispensando su amistad,
tal vez por mis buenos pulques
que les da vitalidad.*

*Bebamos, pues, mis amigos,
hoy que es Sábado de Gloria,
y mientras truenan a Judas
refresquemos la memoria.*

*Ésta es la dicha divina,
beber hasta por los codos,
y antes que venga la muerte
no la cruzaremos todos.*

La siguiente "banderita" fue distribuida el 11 de abril de 1936 por la pulquería "El Quinto Toro", llamada así precisamente, por su ubica-

ción frente a la Plaza de Toros de Pachuca, y en la que se hace alusión a los principales matadores de ese tiempo:

*Aquí tenéis "El Quinto Toro"
de la mera fiesta brava,
el toro de blancas llaves;
¿Ganaderías? de "La Baba".*

*Este toro es para todos
el más grande cartel,
toro noble y arrogante
sangre de pura aguamiel.*

*Este no torea Balderas,
ni mucho menos Ortega,
por ser de mucho poder
y que todo el tiempo juega.*

*Solórzano se hace guaje,
se hace pa atrás Armillita,
porque le miran la estampa,
la verdad...le alzan golilla.*

*Y ni lo sueña Rivera,
de lucir una estatuaria,
porque sabe que no aguanta
así de corrida diaria.*

*Menos se arriesga Cagancho,
sacarle una revolera,
ni hacerle señas, acaso
de lejos, con la montera.*

*Si una vara la recibe
con un tiro de aluminio,
de un tumbeco lo echa por tierra
al mal picador Higinito.*

*Si banderillas las mira,
que son vasos de cristal,
se arranca furioso el bicho
con su ley de tinacal.*

*Ya por final la corrida,
con muchos pases de pecho,
y una grande estocada
pa el público satisfecho.*

*Dto este Sábado de Gloria,
la corrida más formal,
con el bravo "Quinto Toro"
que salió del tinacal.*

*Este pulque que yo expendo
tiene sabor sin igual,
es el bravo "Quinto Toro"
que a ustedes les voy a echar.*



Fig. 47

Fig. 48



Fig. 47, 48, y 49 Grabado del interior de una pulquería de ultratumba, con la representación de todos los personajes de ese ambiente, entre los que no falta ni la enchiladera friendo antojitos, el músico con el arpa y la pareja de bailarores.

En este aspecto, es bien conocido el hecho de que Diego Rivera, el genial muralista, decoró la pulquería "La Rosa", ubicada por el rumbo de Mixcoac, en tanto que grabadores de la talla de José Guadalupe Posada, dejaron elocuentes testimonios sobre sus más variados aspectos.

Aunque resulta difícil, intentar una selección representativa de las mencionadas expresiones artísticas y culturales por el gran número que de ellas existe, cerramos el presente capítulo sobre el pulque, reproduciendo las siguientes canciones y versos, cuyos autores, como que son reales manifestaciones del sentimiento popular, se quedaron perdidos en el anonimato.

Xochitl, descubridora del pulque

*Xochitl la indígena hermosa
mil laureles conquistó,
pues el rey la enamoró
mirándola tan preciosa.
Una jícara espumosa,
de néctar ofreció al rey,
en buena y no en mala ley,
con una amistad sincera,
por eso una calavera
plantaron en su maguey.*

Licor de las verdes matas

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

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

*Vayan entrando,
vayan saliendo;
vayan pagando,
vayan saliendo.*

*Aquí hay curado de lima,
de melón, y de manzana...
si a usted le gusta mi prima,
a mí me gusta su hermana. Y échale!*

*Una joven seductora,
tan bella como la aurora
le dijo a su novio Quique:
—Huelo a puro tachilque
de "La fuente embriagadora".*

*Él contestó disgustado:
—No es cierto, no soy naco,
eres falsa y mentirosa,
pues pulque, sólo he tomado
primero en "La casa de Baco"
y luego en "La mariposa".*

54. PULQUE HECHO CHAMPAÑA

En este tipo de composiciones de tiempos pasados, se aprecia con frecuencia la pugna que existía entre el pulque y aquellos que consideraba como sus "enemigos naturales", o sea los vinos europeos, especialmente la champaña, según lo muestran las siguientes cuartetas:

*Champaña, tinto y jerez,
escóndanse avergonzados,
o marchen precipitados
para su tierra otra vez.*

*La blancura de su espuma
la envidia hasta la mañana,
su jugo dulce y sabroso
le supera a la champaña.*

Los magueyes

Le pi-dal cie-lo — que se cae — quan los ma-gueyes por. quee. son ma-
 gue.yes — son cau-sa de mi des-gra.cia; soy muy bo.rra.cho — y a
 na-die le cai. en gra.cia, por. que no me. ma — la mu-jer que tan-to. a-
 mé. — To-mou-na co-pa — la to-mo con a-pe-ti-to; lue-go to-
 mo. tra, — la to-mo y lue-go re-pi-to. Sal. go la ca. lle — y
 lue-go les pe. goun gri.to, por. que no me. ma — la mu-jer que tan-to. a-
 mé. —

El Pulque

Vi. va la pen.ca de. rio-res la pen.ca que's del ma-guey —
 cuan.do to-mo sus da-bo-res, yo me sien.to co.mo un rey —
ESTRIBILLO:
 ¡Ay! pul. que no seas in-gra-to y ay! pul. que no me. ban-do-nés
 que cuan.do yo es-tou cru-do, tú — la. le. gris me re-
 pa...nés —

Sin embargo, los autores de esta cuestión jamás, sin duda, llegaron a imaginar que el octli mexicano pudiera ser convertido y elevado a la espumeante categoría de la más famosa de las bebidas francesas. Ello fue posible gracias a la investigación que llevó a cabo el sabio médico Maximiliano Ruiz Castañeda, descubridor de la vacuna contra la brucelosis, a quien por azares de nuestro sistema político le tocó cambiar su silla de laboratorio por un escaño del Senado de la República, durante el mandado de su coterráneo el presidente López Mateos. Cierta día del mes de mayo de 1963, el doctor Ruiz Castañeda invitó a un grupo de sus amigos senadores y periodistas a una comida que se sirvió en la hacienda de "La Gavia", ubicada en el Estado de México, del cual era representante en la Cámara Alta. Y la sorpresa fue que el licor con que iban a ser rociados los platillos regionales, era nada menos que "champaña" hecha a base de un tratamiento especial de refermentación del pulque. Tras la expectación que causó su anuncio, encontramos que a la bebida le había quedado, más bien que a maguey, un ligerísimo sabor a tepache. Recuerdo que a cada chocar de las copas en los brindis, los comensales le añadían una maliciosa sonrisa. La fórmula de su elaboración fue un secreto que se llevó a la tumba el

eminente doctor Ruiz Castañeda.

Y por último, he aquí una manifestación poética en la que a pesar de los siglos transcurridos se recoge la idea del "teómetl", el maguey divino, que producía el licor de los dioses indígenas. Por esa unión o fusión de las formas sagradas y profanas con carácter sincrético, la siguiente parodia nos recuerda la vez que en el templo de San Francisco fue llenada la pila bautismal con pulque, en lugar de agua bendita:

Padre nuestro pulquero

*Padre nuestro que estás en las pencas;
clarificado sea tu jugo
y hágase un tinacal
aquí en la tierra
como en el cielo.
Pulque rico del maguey
dánoslo hoy,
y cúranos nuestras crudas
así como nosotros curamos
las de nuestros amigos
y no nos dejes caer en la prisión,
y eternamente líbranos
del mal mezcal. Amén.*



CERVEZA

II

55. CERVEZA, BEBIDA PREHISTORICA

Se pierde en los tiempos antiguos la época en la que el hombre comenzó a producir cerveza. Dícese que las tribus nómadas la hacían macerando cereales y determinadas frutas que dejaban expuestas al sol en las cavidades naturales de las rocas, debido a que aún no fabricaban trastos de alfarería.

Pero por otra parte, se afirma que en los albores de la civilización fueron los pueblos de la Mesopotamia los primeros que la prepararon, aunque de modo rudimentario, con granos germinados de cebada, desde hace más de cinco mil años. En aquellos siglos, ya los babilonios adoraban a Nidora como la diosa de la cerveza, y correspondió a los egipcios el descubrimiento de la mezcla del lúpulo, la planta trepadora de tallo sarmentoso con hojas parecidas a las de la vid, cuyos frutos en forma de piña globosa se agregan, disecados, durante la fase de su fermentación para aromatizarla y darle su característico sabor amargo. Documentos del año 768 de nuestra era, hablan de que los irlandeses tenían sembradíos de lúpulo que empleaban en la fabricación de la cerveza, mientras que en otras regiones de Europa también utilizaban la casia para el mismo procedimiento.

Diódoro de Sicilia, famoso historiador griego que durante treinta años se dedicó a viajar y describir lugares y monumentos de su tiempo, la llamó *Vino de Malta*, en tanto que Hipócrates, el *Padre de la Medicina*, dejó estudios sobre las propiedades curativas de la levadura. El filósofo Archilochols -700 a J.C.- hablaba de la industria cervecera de los tracios y de los frigios, y Plinio el Viejo, naturalista romano que fue uno de los sabios más laboriosos que han existido en el mundo y que murió en Pompeya cuando la célebre erupción del Vesubio, dejó en su *Historia Naturalis* el relato de la forma en que se producía la cerveza en el norte de Africa y en España, bebida a la que llamaban *cervisia* o *cerevisia*, *celia* o *ceria*, vocablos compuestos con el nombre de Ceres, hija de Saturno y Cibeles, la diosa latina de la agricultura, y de *Vis*, que significaba la fuerza. Algunos lingüistas explican que la palabra *cervesia* procede de las Galias, región de la cual la cerveza pasó a Germania, en donde cobró tal significación y perfeccionamiento en su elaboración que cada ciudad alemana llegó a tener, y continúa teniendo, su producción especial.

El término genérico de cerveza comprende una serie de bebidas similares como el *pombe* o cerveza de mijo africana, la *soma* y la *haoma* de los antiguos habitantes de la India y

Persia, la *kawa* de las islas del Pacífico, la *chicha* o cerveza de maíz de América del Sur, el *kivass* ruso, la *braga* de Rumania y la *bosa* de Macedonia, entre otras.

Durante la Edad Media, *el vino de cebada* tomó carta de naturalización en toda Europa y jugó importante papel en los descubrimientos geográficos del siglo XV, por la ayuda que prestó a los navegantes que encontraban en la cerveza la forma de satisfacer su sed durante largas travesías, debido a que se conservaba mucho tiempo sin descomponerse.

Cuando llegó a su fin la economía feudal, la preparación de la cerveza, que había sido un privilegio de los conventos y monasterios, se convirtió por parte de los campesinos y burgueses en una industria casera, la cual evolucionó al grado de que pronto se formaron, especialmente en el Norte de Alemania, uniones gremiales de cerveceros que hicieron de la exportación, por el puerto de Hamburgo, un renglón muy importante de su comercio exterior.

56. PRIMERA FABRICA VIRREYNAL

Según la *Enciclopedia de México*, nuestros antepasados indígenas preparaban bebidas semejantes en ciertos aspectos a la cerveza europea, como el *tesgüino*, llamado también *tejuino* o *izquiate*, que al decir del licen-

ciado Miguel Alessio Robles, es
*...de un claro y lindo color ámbar,
 más denso que ligero, y se bate
 con un molinillo antes de beberse,
 para que levante gran espuma.*

El historiador Orozco y Berra explica que el *sendecho* era semejante al *bier* de los antiguos germanos, no obstante que las comunidades autóctonas en lugar de cebada empleaban maíz hervido con miel y, posteriormente, piloncillo, que aseguran que daba vigor al cuerpo, quitaba males y no embriagaba.

El 23 de agosto de 1541, veinte años después de la Conquista de México, el Consejo de Indias, establecido en Madrid, envió una carta consulta sobre varios asuntos a los reyes don Carlos y doña Juana, entre los que figuraba el ofrecimiento del sevillano Alonso de Herrera para fabricar cerveza y aceite de naveta, jabón y rubia en la Nueva España,
*... y en las nuestras Indias, islas y
 tierra firme del mar océano.*

El Consejo de Indias resolvió que ello podría llevar provecho y acrecentar la renta y el patrimonio real, razones por las que el rey mandó traslado del asiento respectivo
*... al secretario de sus sacras, cesáreas
 y católicas majestades, Juan de Sámano,
 registrado por Ochoa de Luyando y el
 canciller Blas de Saavedra en la ciudad de Nájera,
 a seis días del mes de junio de mil*

y quinientos y cuarenta dos años.

Por medio de dicha capitulación, Alonso de Herrera quedó autorizado para traer de Flandes

... a los maestros, calderas y aparejos y otras municiones y las simientes que para el beneficio de ello convenga, ...

habiéndole otorgado, además, la licencia exclusiva y la facultad de hacer la cerveza por el término de veinte años, evitando que ninguna otra persona,

... ni indios, ni españoles, ni de otra calidad la fabricaran, so pena de pedimento de todos sus bienes, con la tercera parte para nuestra cámara y fisco, y la otra tercia parte para la persona o personas que lo denunciaren y la otra tercia parte para el juez que lo sentenciare, lo cual mandaremos que se (a) pregone así.

Otrosí... y hecha la dicha cerveza y aceite y jabón y rubia y lo que de ello hiciéredes, lo podías vender puramente en todas las partes que se hiciere y en otras plazas y mercados y en tabernas y fuera de ellas, vendiéndolo por junto o por mando así a españoles como a indios sin que en ello os sea puesto impedimiento alguno y los que así de vos lo compraren lo puedan volver a vender.

Item, mandamos al nuestro visorrey de la dicha Nueva España

y a otros cualesquier nuestros gobernadores de las nuestras Indias, que os den las tierras que fueren necesarias para sembrar el hublón y otras semillas necesarias para la dicha granjería.

Otrosí, vos daremos licencia y facultad, como por la presente vos la damos, para que de estos nuestros reinos o del reino de Portugal o islas de Cabo Verde o Guinea, vos o quien vuestro poder hubiere, podáis pasar y paséis a las nuestras Indias, islas y tierra firme del mar océano, doscientos esclavos negros libres de todos derechos a nos, y pertenecientes al tercio de ellos hembras, con que ante todas cosas os obliguéis que si no pasare adelante esta capitulación y no se consiguere el efecto de ella a vista y parecer del dicho vuestro visorrey de la Nueva España, nos pagaréis los derechos de los dicho(s) doscientos esclavos, así de los dos ducados de la licencia de ellos como de los derechos de almofarizazgo.

Y porque donde principalmente esta granjería habéis de hacer es en la Nueva España, y acá no se tiene entera relación si conviene que dicha cerveza se haga, o si de hacerse traerá algún inconveniente, decimos que mandaremos enviar y se enviará esta capitulación a nuestro visorrey de la dicha

Nueva España para que él la vea, y si como persona que tiene la cosa presente, y de quien nos confiamos, viere que de hacerse la dicha cerveza y cosas de suso nombradas no viene daño a la tierra ni a los naturales de ella, que será privilegio nuestro y acrecentamiento de nuestra hacienda... tome con vos el asiento que a él le pareciere y ponga las más condiciones que viere ser necesarias, al cual enviaremos poder bastante para ello, y entiéndase que hasta tanto que haya aprobación del dicho nuestro visorrey no se ha de ejecutar esta capitulación ni cosa de ella.

57. REGALOS A CARLOS V

Cabe señalar que el término jurídico *asiento* se usaba en documentos virreinales al referirse a operaciones financieras concertadas por la Corona y los particulares, y también en materia de tráfico de esclavos negros. El primer asentista que hubo en la Nueva España fue, pues, el sevillano Alonso de Herrera, quien comenzó la fabricación de la cerveza en el año de 1544, cuando era virrey, gobernador y presidente de la Audiencia y Cancillería Real don Antonio de Mendoza. El 15 de mayo de ese año, el primer fabricante de cerveza le escribió una carta al rey,

diciéndole que después de que el propio rey había vuelto de la jornada de Argel, el conde Osorno le había comunicado que no iba a pagar el quinto, sino el tercio, como quedó establecido en el asiento, y que en acatamiento de esa orden ya había

... asentado en esta ciudad una bracería para hacer cerveza donde se ha comenzado a hacer e hay buen despacho en la que se hace aunque por la esterilidad del año e haberse helado los panes non se ha hecho tal como se hará acudiendo los años: españoles la beben de cabsa que el visorrey, por dalla a entender, la bebe ordinariamente e por favorecer la hacienda que no ha sido poco menester segund lo que aburren el tercio de derecho que della lleva e desta cabsa muchos la tratan mal y tienen manera como otros no la beban: los naturales de la tierra la tienen por mejor que sus pulques: hase vendido a ocho reales el arroba por la falta de trigo e cebada que hay: con el tiempo encaminando Nuestro Señor el año valdrá más barato: hasta hoy está una caldera asentada en esta ciudad e segund la mucha tierra e poblaciones que en ella hay se pueden asentar cient calderas: a lo que parece por lo poco que hasta agora se ha hecho en ésta

por no haber trigo ni cebada; créese que valdrá cada año cada caldera más de mil pesos a vuestra majestad, y poniéndose la orden que se requiere y dando vuestra majestad el favor necesario a ello como por todos fuese bien tratado e aprobado sin el daño que hoy se rescibe...

Y la carta termina de esta manera: *Nuestro Señor la vida e real estado de vuestra majestad guarde con el acrescentamiento de reinos e señoríos que vuestra majestad desea.—De México a quince de mayo de 1544 años. De vuestra majestad, el menor vasallo que sus reales pies y manos besa.—Alonso de Herrera.*

A modo de información cultural, cabe agregar que el sevillano de Herrera le hizo al emperador Carlos V una gran cantidad de valiosos regalos para que le diera la concesión de fabricar cerveza.

Durante toda la época colonial no se encontró ningún documento de importancia en el que se hiciera mención de esta bebida, aún cuando inicialmente, como se ha dicho, la cerveza parecía gozar del favor público, no sólo de los españoles y criollos, sino

... del virrey y de los naturales de la tierra, que la tienen por mejor que sus pulques.

En 1787, Manuel José Garay en su

obra manuscrita titulada *Breve Compendio del Juicio Criminal*, que contiene una relación de las bebidas embriagantes cuyo abuso caía bajo la jurisdicción del capitán de la Acordada, menciona a la cerveza, que se elaboraba a base de la fermentación de cáscara de piña, clavo, pimienta, cominos, culantro y azúcar o piloncillo.

58. COMIENZA SU AUGE

Ya en el período del México que iniciaba la consolidación de su independencia, encontramos que en el año de 1825, durante el mandato del primer presidente de la República, general Guadalupe Victoria, se registró un aumento en la producción de cerveza, especialmente por la instalación de pequeñas fábricas en el interior del país.

Veinte años después, en 1845, aparecieron en la ciudad de México las primeras instalaciones de alta fermentación, como fueron las de *Pila Seca*, de origen suizo, y *La Candelaria*, cuyo propietario era de Baviera.

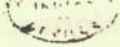
Una fábrica de mayor producción, con el nombre de *San Diego*, se instaló también en la capital en 1860 y en 1875, el señor Santiago Graff montó otra cervecería en Toluca, la cual fue considerablemente ampliada a fines del siglo pasado.



Fig. 50



Fig. 51



Don Carlos e Doña Juana Rey e Reyna de España e de los Indias
 Don Antonio de Mendoza Virrey e Governador de la Nueva España e Presidente de la
 Audiencia de Charcas e de la Real Audiencia de los Reyes de España e de los Indias
 para que sepa de los Indias mandamos tomar cierto asiento y capitulación
 con Alonso de Herrera vecino de la ciudad de Sevilla sobre que
 ofrecio de hazer en esta Nueva España y en otras partes.

Fig. 52

Fig. 50 Testimonio de que la cerveza se elaboró desde remotos tiempos, es esta figura egipcia de un hombre fabricando dicha bebida. Pertenece a la época del Antiguo Imperio y se encuentra en el Museo Antropológico de El Cairo.

Fig. 51 Don Antonio de Mendoza, primer virrey, gobernador, capitán general y presidente de la real Audiencia a quien le tocó la introducción de la cerveza y de la primera imprenta. Fue el fundador de Valladolid, hoy Morelia.

Fig. 52 Fragmento del expediente original abierto por los reyes de España en 1541 que contiene la autorización para que Alonso de Herrera viniera a producir cerveza, y la cual puede consultarse en el Archivo de Indias de Sevilla.



Fig. 53



Fig. 54

Fig. 53 Calderos como los que aparecen en esta fotografía, calzando los clásicos "suecos", vinieron a la Nueva España procedentes de Flandes hace cuatro siglos y medio, para instalar la primera fábrica de cerveza en América.

Fig. 54 El vino de cebada, como se llamaba la cerveza en algunos países de Europa, fue determinante para que los navegantes pudieran realizar los grandes descubrimientos de otras tierras, en virtud de que con ella calmaban la sed.

Así las cosas, encontramos que el 2 de mayo de 1882, el H. Congreso de la Unión expidió un Decreto, con el número 8564, que ahora calificaríamos de insólito. A la letra dice:

El congreso de los Estados Unidos Mexicanos, decreta:

“Artículo único. Con sujeción á lo prevenido en la ley de 7 de Mayo de 1832 y á su reglamento de 12 de Julio de 1852, se concede privilegio exclusivo por diez años á la Sra. Clariza E. y Marin, por su sistema para fabricar almidon y cerveza.

La interesada pagará cincuenta pesos por derecho de patente.

Julio Zárate, diputado presidente.—J. Baranda, senador presidente.—Manuel F. Alatorre, diputado secretario.—F. Méndez Rivas, senador secretario.

Las publicaciones oficiales de la época, naturalmente, contienen numerosos decretos similares al anterior, por medio de los cuales se concedían *privilegios exclusivos* para la fabricación de diversos productos.

Pero de hecho, la era moderna de la industria cervecera se inició en Monterrey el 8 de noviembre de 1890 con la fábrica que instaló el alemán José M. Schnaider en sociedad con capitalistas nuevoleonese, como los señores Isaac Garza, José A. Muñerza, José Calderón y Francisco

Sada, a la que le pusieron el nombre de *Cervecería Cuauhtémoc*.

Por aquel tiempo, según las crónicas periodísticas del poeta Manuel Gutiérrez Nájera, firmadas con su pseudónimo “Duque Job”, la cerveza, como los ultramarinos, era importada de Europa, porque la que se consumía en México,

... huele mal y, particularmente, la casera que se toma en Veracruz es detestable.

59. IMPORTANTES INNOVACIONES CERVECERAS

Salvador Novo, cronista de la ciudad de México, al comentar el establecimiento de la Cervecería Cuauhtémoc con motivo de su 75o. aniversario, explicó en 1965 que ello

...quería decir que se fomentaría, desde luego, una agricultura superior a la primitiva de los magueyes: la de los cereales - cebada para hacer malta; que se pondría al alcance de las mayorías una bebida sana, de bajísimo contenido alcohólico - 3.5% - mediante la cual se combatiera el alcoholismo: fenómeno estadísticamente comprobado en aquellos países en que a un aumento en el consumo per cápita de cerveza, ha correspondido un abatimiento en el índice del alcoholismo y de la delincuencia que éste propicia.

La cerveza podría ser la bebida por excelencia de todas las clases sociales: de las mesas lujosas, como de las cordiales reuniones de la creciente clase media; y ser el refresco estimulante y nutritivo de los trabajadores, por ella alejados de las tabernas repletas de intoxicantes destilados.

Y al referirse a la calidad, normas de perfección y pulcritud que ha alcanzado la cerveza mexicana, Novo manifestó que no tenía nada que pedir ni envidiar a la importada:

... sino que, en muchos casos - como habría de demostrarlo por la conquista de sus galardones en competencias internacionales - la superaba

La Cervecería Cuauhtémoc, S.A. empezó a trabajar con un capital de cien mil pesos, una planta de operarios que no llegaba a setenta, una fuerza de vapor que no pasaba de 30 caballos y una producción de 10,000 hectolitros de cerveza al año: 1,500 botellas y 20 hectolitros diarios en sus departamentos de embotellado y embarrilado.

Contratados en Estados Unidos los ingenieros y los técnicos que entonces no había en México, se importó con ellos la maquinaria y la tonelería precisos y se construyó el edificio de la fábrica.

Rápidamente absorbida por los hábiles trabajadores mexicanos la enseñanza de los extranjeros, antes de finalizar el siglo, se contaba ya con un competente cuerpo de técnicos mexicanos capaces de afrontar con éxito los problemas del crecimiento de la empresa. A la "nacionalización" del personal de oficina, mecánico e industrial, totalmente lograda al iniciarse el siglo XX, contribuyó en buena medida el hecho de que aquellos trabajadores que mayores aptitudes mostraran, fueron becados por la Cervecería para perfeccionar con estudios profesionales en el extranjero - y volvieron a ocupar en ella puestos de mayor responsabilidad.

Pronto empezó la Cervecería a crear innovaciones memorables en el desarrollo de la industria. Hasta 1892, las botellas de cerveza se habían venido empaquetando en barricas: en ese año, la Cervecería Cuauhtémoc las sustituyó ventajosamente por cajas de madera que hacían más fácil el transporte y más cómodo el almacenaje del producto.

El año de 1893 - apenas tres después de fundada la Cervecería Cuauhtémoc - alcanzó su primer triunfo internacional, al ver premiados sus productos en la Exposición Internacional de Chicago

(Estados Unidos) de ese año.

En la misma fecha, propagó en el país la cerveza de barril, hasta entonces desconocida y que, aunque al principio sólo se distribuyó en el norte, no tardó en imponer su consumo nacional.

Hasta 1903, las botellas de cerveza empleaban tapones de corcho, de difícil extracción. En ese año, la Cervecería Cuauhtémoc creó el empleo revolucionario de la corcholata, que hoy conocemos, adoptada por todos los refrescos.

Según informaciones tomadas del *Diccionario Porrúa*, que sintetizamos a continuación, en 1899 los directores de la Cuauhtémoc fundaron una fábrica de vidrios y botellas, con el nombre de Vidrios y Cristales, S.A., la que tras muchas vicisitudes por dificultades con los sopladores de vidrio que se trajeron del extranjero fue liquidada, abriéndose años después Vidriera de Monterrey, S.A. sobre mejores bases y aprovechando la experiencia adquirida en la anterior empresa.

60. CONTINUADO DESARROLLO INDUSTRIAL

En 1894 la firma Guillermo Haase y Cía. que integraban los señores Haase, Manthey, von Althen y Buchhardt de origen alemán, instaló en

Orizaba la *Cervecería Moctezuma*, con capacidad diaria de 15,000 barriles. Dos años después el señor Juan Terrazas fundó una en la ciudad de Chihuahua, en tanto que los alemanes Schuler, Hoeffler y Grunning montaban otra en Sonora.

El 31 de julio de 1896, el general Porfirio Díaz, presidente de la República, según el decreto del gobierno número 13,606, manifestó que

En uso de las facultades concedidas al Ejecutivo de la Unión, por la ley de 6 de Mayo del presente año, he tenido á bien decretar lo siguiente:

Art. 1º El impuesto sobre expendios de cerveza por mayor y menor, establecido por el art. 20 de la ley de 25 de Junio último, se causará tan sólo por los expendios exclusivamente de cerveza, y en los que no se venda otra clase de vinos ó licores.

Art. 2º Las cuotas fijadas á los expendios que menciona el art. 21 de la referida ley, según sus diversas categorías, se causarán por el expendio de vinos ó licores al menudeo, desde las cinco de la mañana hasta las diez de la noche.

Art. 3º Los dueños de los mencionados expendios enumerados en el repetido art. 21 de la ley, y cuyos expendios hayan sido clasificados en quinta ó sexta catego-

ría, podrán pedir licencia por horas extraordinarias, pagando la cantidad de tres pesos por cada hora.

Era entonces secretario de Gobernación el general Manuel González Cosío.

El desarrollo de la industria cervecera continuó en los más opuestos rumbos del país. En 1897 otro alemán, el señor Juan Ohner, instaló una fábrica en Guadalajara y la familia Ponce Cámara inició la que más tarde se llamaría en Mérida *Cervecería Yucateca, S.A.*

El 10 de diciembre de ese año, el gobierno por conducto de su secretario Angel Zimbrón del Distrito Federal avisó que entre tanto se publicara el Reglamento de Fondas y Cantinas tenía a bien disponer lo siguiente:

1º Se considera dividida la ciudad en tres cuadros, quedando formado el primero por las calles de Flamencos, Seminario, Escalerillas, Tacuba, Santa Clara, Vergara, Coliseo, Colegio de Niñas, Cadena, Capuchinas y San Bernardo; el segundo, por la Estampa de la Merced, Puente de Jesús María, Jesús María, 1ª, 2ª y 3ª de Vanegas, Chavarría, Montalegre, Cordobanes, Donceles, La Canoa, Puerta Falsa de San Andrés, Puente de la Mariscala, Mariscala, San Juan de Dios, San Diego, El Calvario, Calle Nueva,

Hoacalco, Guadalupe, Sapo, Victoria, Ortega, Tiburcio, San Agustín, D. Juan Manuel, Balvanera, 2ª y 1ª de San Ramón, y el tercero por el resto de la ciudad.

2º En el primer cuadro podrán estar abiertos los establecimientos en que se expendan alimentos y cerveza, así como los expendios de licores, durante toda la noche, si lo solicitan los interesados.

En el segundo se permitirán horas extraordinarias hasta las dos de la mañana, y en el tercero solamente hasta las once de la noche.

3º La infracción de estas disposiciones se castigará con multa de 10 á 50 pesos, sin perjuicio del pago de los impuestos en los términos que establece la ley de la materia.

Los cuadros 1o. y 2o. a que se refiere el acuerdo anterior, fueron ampliados por el gobernador del Distrito Federal el 9 de abril de 1898, detallando de manera profusa los perímetros correspondientes.

61. PROLIJO REGLAMENTO PORFIRISTA

Para que comenzara a regir el 1 de febrero de 1904, se publicó el 20 de diciembre del año anterior el *Reglamento de expendios de bebidas embriagantes al menudeo*, que tuvo vi-

gencia tanto para el gobierno del Distrito en la municipalidad de México como para los prefectos políticos en sus respectivas municipalidades foráneas.

Ordenaba en su artículo 30. que:

Art. 3º La venta de bebidas alcohólicas al menudeo solamente podrá hacerse en locales especialmente destinados á dicho objeto, que se denominarán 'cantinas', en las cuales también podrán expendirse tabacos y cerillas, quedando estrictamente prohibido que en dichos locales se haga venta de cualquiera otro artículo de comercio.

Después de detallar hasta en sus mínimos aspectos cómo debía ser la altura y la colocación de las persianas de las puertas exteriores, el artículo 40. exigía que los establecimientos estuvieran dotados con agua potable, teniendo dispensa de ello . . . cuando tampoco exista pozo artesiano en la casa que ocupe la cantina.

Además, el Reglamento establecía las siguientes normas sanitarias:

V. Que se disponga de un mingitorio con servicio de agua, construído según los modelos aprobados por el Consejo Superior de Salubridad. En las cantinas situadas en calles que no tengan atarjea, servirá de mingitorio una vasija de porcelana, que

siempre se conservará aseada.

VI. Que el lavado de las copas y vasos se haga precisamente por medio de chorro de agua disponiéndose al efecto la llave para ese lavado sobre un vertedero cuyo derrame esté provisto con sifón hidráulico y vaya á conectar con el conducto desagugador del mingitorio ó con el caño de la casa.

VII. Que exista el número necesario de escupideras para que cuando menos se encuentren éstas en todo el espacio destinado al público, á la distancia de tres ó cuatro metros entre sí.

Las tiendas de abarrotes, dulcerías y pastelerías podían vender vinos, licores y cerveza por botellas cerradas, sin que se autorizara su consumo dentro de dichos establecimientos, al grado de que en ese caso se les consideraría como piqueras.

En cambio, dentro de las fondas y *restaurants* sí podían ser consumidos por las personas que concurrieran a comer, pero no por las que no tomaran alimentos. Las cantinas tenían permiso para abrir sus puertas a las cinco de la mañana y cerrarlas a las nueve de la noche, y sólo con licencia especial hasta una hora después. Los domingos y días festivos nacionales debían cerrar a la una de la tarde, aunque según el

Art. 11º Con el objeto de que el

público que concurre á espectáculos nocturnos encuentre lugares en donde cenar, aun á las altas horas de la noche, el gobierno del Distrito podrá excepcionalmente conceder permiso, á las fondas y restaurants que se encuentren en el centro de la ciudad dentro de la 1ª categoría, á fin de que puedan vender vinos, licores y cervezas hasta la una de la mañana.

Otras de las prohibiciones que se imponían a las cantinas, tiendas, dulcerías, pastelerías y fondas, eran las de:

II. Permitir que permanezcan en los establecimientos y vender ó proporcionar con cualquier motivo bebidas embriagantes á los menores de edad, á los agentes de policía y á las personas que se encuentren en estado de ebriedad.

III. Que haya juegos de cualquiera especie.

VI. Que los consumidores salgan á beber á las puertas del establecimiento ó que permanezcan en el local más tiempo que el necesario para el consumo.

VII. Que haya músicos ó cantantes, á no ser con licencia especial del gobierno del Distrito en la ciudad de México, ó de los prefectos en las respectivas municipalidades foráneas.

VIII. La venta de artículos de pólvora, dinamita ú otras substancias inflamables.

Este Reglamento que apareció únicamente firmado por Corral, y derogó el expedido el 23 de diciembre de 1902, también impuso obligaciones a los dependientes, entre las que merece citarse la de

No vender bebidas alcohólicas á las personas que aparezcan estar por lo menos en el primer periodo de la embriaguez.

62. BEBIDA DE MODERACIÓN

Sin mayores explicaciones, y sólo en consideración a su bajo contenido alcohólico, el general Porfirio Díaz excluyó a la cerveza de entre las bebidas embriagantes por acuerdo del 4 de agosto de 1909. Pero la verdadera razón había sido la de la presión ejercida por la floreciente industria cervecera, cuya producción había pasado de 7 millones de litros anuales en los primeros años de la dictadura, a cerca de 20 millones al empezar el siglo, debido a lo cual las importaciones se habían reducido considerablemente. Don Porfirio no volvió a dictar durante su régimen ninguna otra disposición sobre esta bebida, como se comprueba por el hecho de que fue hasta el 5 de enero de 1912, tras de que había pasado ya el primer estallido de la Revolución



Fig. 55



Fig. 56

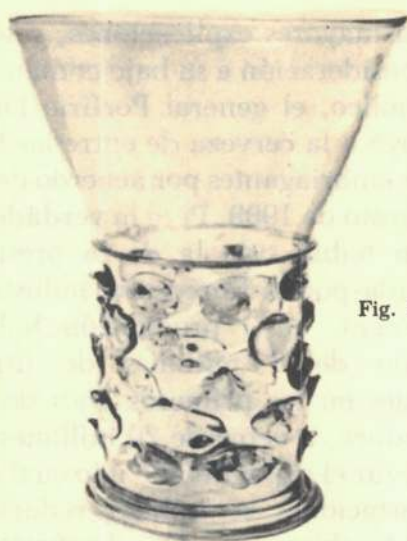


Fig. 57



Fig. 58

Fig 55 El vidrio fue conocido por los fenicios, pero los árabes llevaron la industria por Europa. Este vaso grabado con un artístico blasón procede de Hamburgo, en donde se dice que Gambrinus, fue el descubridor de la cerveza.

Fig. 56 Siempre ha habido recipientes raros, lujosos o insólitos, como cráneos de enemigos muertos en combate. En los festines celtas la cerveza de la época era servida en cuernos de "uro", adornados con aros de oro y plata. Este vaso de 1662, dividido en secciones, lo utilizaban los jugadores de naipes para beber el contenido de cada una por partida.

Fig. 57 También este ejemplar de vidrio del siglo XVII procede del Bajo Rhin, y por su forma recuerda al "römer".

Fig. 58 Otro significativo vaso, copia del barrilito, era utilizado por bebedores de cerveza en la región de Bohemia.



Fig. 59



Fig. 60

Fig. 59 Industria que cuenta con plantas de elaboración en varias ciudades del país, es la Cervecería Cuauhtémoc, cuyas labores se iniciaron en Monterrey en 1890, con una producción de 10,000 barriles al año y 5,000 botellas diarias.

Fig. 60 Todas las grandes empresas mexicanas tienen para su desarrollo, factorías de vidrio, cartón y hoja de lata.

Mexicana, que ocasionó su derrumbamiento, cuando el presidente de la República, don Francisco I. Madero, acordó que se modificara el *Reglamento de expendio de bebidas embriagantes al menudeo*, para que:

Con el objeto de que el público que concurre a espectáculos nocturnos encuentre lugares en donde cenar, aun a las altas horas de la noche, el gobierno del Distrito podrá excepcionalmente conceder permiso a las fondas y restaurantes que se encuentren en el centro de la ciudad dentro de la primera categoría, a fin de que puedan vender vinos, licores y cervezas hasta las tres de la mañana.

Sin embargo, y nuevamente a propuesta del gobierno del Distrito Federal, representado en esa fecha del 7 de octubre de 1912 por Francisco Flores Magón, el presidente Madero acordó que volviera a incluirse a la cerveza entre las bebidas embriagantes expendidas al menudeo, para lo cual derogó la disposición dictada el 4 de agosto de 1909, señalando además que

Art. 2º Los establecimientos en que actualmente se expendía cerveza al menudeo y que carezcan del permiso que para lo futuro es necesario, por virtud de esta derogación, deberán solicitarlo del gobierno del Distrito, bajo

pena de clausura, dentro del término de un mes contado desde esta fecha, llenando asimismo los demás requisitos que previene dicho reglamento, con excepción del que establece la adición hecha en 2 de febrero de 1910, respecto a la distancia a que deben establecerse las cantinas y pulquerías.

Con el fin de lograr la exacta aplicación de los artículos 118, 120, 121, 122 y 125 del Código Sanitario entonces en vigor, fue expedido el 16 de noviembre de 1912 el *Reglamento para la venta de comestibles y bebidas*, el cual establecía en su

Art. 63º Cerveza es la bebida que se obtiene por la fermentación alcohólica de un mosto preparado con malta de cebada, con o sin otros cereales, lúpulo, levadura y agua. Se tolera la adición de azúcar quemada (caramelo); la de sacarosa y la de glucosa deban anunciarse al público.

63. VUELVE LA PROSPERIDAD

La falta de disposiciones legales y administrativas durante el violento período revolucionario que se inició en su segunda fase con el asesinato del presidente Madero y del vicepresidente Pino Suárez y culminó con la promulgación de la Constitución de 1917, impiden analizar en detalle la

reglamentación y desarrollo de las bebidas alcohólicas, aunque tal vez no hubo ninguna durante la usurpación de Victoriano Huerta, que era, como es bien sabido, un ebrio consuetudinario que antes de llegar a Palacio Nacional se metía a las cantinas para beber cognac.

Sin embargo, y a pesar de la lucha armada, continuó en ascenso la industria cervecera. Por ejemplo, los negocios de la Cervecería Cuauhtémoc comenzaron a ampliarse en 1918 con el establecimiento de muchas empresas complementarias, como fábricas de papel, cartón, lámina y otras.

Los empleados de la Cervecería y de estas empresas subsidiarias fundaron en ese año una de las primeras sociedades cooperativas, con el nombre de *Sociedad Cuauhtémoc y Famosa, A.C.*, que ahora cuenta con edificio propio e instalaciones necesarias para otorgar a sus millares de miembros diversas prestaciones sociales, culturales, artísticas y deportivas.

Por su parte, la Cervecería Moctezuma, S.A., que durante muchos años estuvo en manos de los hermanos Suberbié, de Ernesto Pugibet y de un grupo de inversionistas franceses, comenzó a colocar parte de sus acciones entre el público y amplió considerablemente su planta de Orizaba, al grado de que se le llegó a

considerar como una de las más modernas y eficientes de Iberoamérica, la cual también estableció sus propias fábricas de botellas, latas y cajas de cartón para el envase y empaque de sus productos, teniendo además sus propias instalaciones de fuerza hidroeléctrica y termoeléctrica.

En 1918 existían en el país 36 empresas cerveceras. Doce de ellas todavía subsisten, aunque algunas con otros nombres. Ante la imposibilidad de dar a conocer el desarrollo de todas, solamente aportaremos, por último, los datos de la Cervecería Modelo, S.A., que ocupa uno de los tres primeros lugares entre las grandes embotelladoras del país. Fue constituida en marzo de 1922 por un grupo de capitalistas españoles encabezados por el señor Braulio Iriarte, y sus principales instalaciones se encuentran en la colonia Anáhuac de la ciudad de México. Hacia 1930 desempeñó el cargo de gerente del negocio el señor Pablo Díez que había figurado entre sus fundadores, quien al ocupar posteriormente la presidencia del Consejo de Administración le dio notable impulso.

En 1923 se estableció la Cervecería de Nogales, en el estado de Veracruz, y de ese año a 1925 la producción pasó de 48 millones 100 mil litros, a 53 millones 600 mil litros, lo cual hizo necesario importar cebada por

valor de 3 millones 900 mil pesos, durante el quinquenio 1921-1925.

Cuando era presidente de la República, el ingeniero Pascual Ortiz Rubio expidió el 27 de marzo de 1931 el Reglamento de "café-cantantes" o "cabarets" y salones de baile, entre cuyas consideraciones figuran las de que si bien los habitantes del Distrito Federal debían tener lugares de diversión y esparcimiento, por otra parte, era

... indispensable evitar que éstos se conviertan en sitios de escándalo, de vicio o de inmoderada explotación, y como quiera que ha sido plenamente demostrado por múltiples experimentos legislativos que el sistema de prohibición absoluta, en lo que se refiere a esta clase de entretenimientos, lejos de llevar a un mejoramiento social tiene efectos contrarios, debe procederse a encausar al funcionamiento de los mismos.

Para que pudiera funcionar alguno de los establecimientos mencionados, los propietarios de café-cantantes o cabarets debían depositar en la Tesorería del Distrito Federal la cantidad de \$ 1,000.00 y los propietarios de salones de baile \$ 500.00 para garantizar, entre otros requisitos, que el local no tuviera vista directa a la calle y se encontrara a una distancia de 200 metros cuando menos de las puertas de las escuelas públicas o

particulares, templos, hospitales, hospicios, fábricas, cuarteles y demás instituciones similares.

La licencia de funcionamiento sólo se les podía expedir a individuos que acreditaran debidamente tener antecedentes de moralidad y buena conducta,

... previa la comprobación o garantía en su caso, de haber invertido o de que se invertirá en el establecimiento respectivo la cantidad de cincuenta mil pesos cuando menos, en muebles, enseres e instalaciones, sin considerar dentro de esa cantidad, el valor del edificio, de su arrendamiento o de su traspaso.

Otras disposiciones eran las siguientes:

Artículo 8o.—En los "café-cantantes" o "cabarets", lo mismo que en los salones de baile, queda estrictamente prohibido permitir la entrada y su permanencia a individuos en notorio estado de ebriedad, o bajo la influencia de drogas enervantes, y a los menores de edad de ambos sexos.

Artículo 10.—Las horas ordinarias de trabajo para los "café-cantantes" o "cabarets" serán de las veinte horas de un día a las tres del siguiente, y para los salones de baile de las diecisiete a las veinticuatro horas.

Artículo 11.—En los “café-cantantes” o “cabarets” y salones de baile, los servicios directos al público, serán desempeñados exclusivamente por hombres.

Artículo 14.—En los “café-cantantes” o “cabarets” se permitirá la venta de bebidas alcohólicas. En los salones de baile sólo se permitirá la venta de cerveza y refrescos.

Las sanciones aplicables a los infractores del Reglamento eran las multas de \$ 50.00 a \$ 500.00 y la clausura en los casos de notoria gravedad o de repetidas reincidencias y previa investigación, en la que siempre debía ser oído el afectado.

64. CERVECERÍAS PARA FAMILIAS

También expidió el presidente Ortiz Rubio, el sábado 22 de agosto de 1931, con el refrendo del subsecretario de Gobernación licenciado Octavio Mendoza González, el *Reglamento para expendios de cerveza en el Distrito Federal*, cuyos interesados en abrirlos debían depositar \$ 200.00 en efectivo para garantizar las responsabilidades en que pudieran incurrir por concepto de infracciones.

Los expendios no podían establecerse a menos de cien metros uno de otro, así como de escuelas, hospitales, templos, fábricas y centros deportivos de obreros.

La cerveza, con no más del 5% de alcohol, podía consumirse dentro del establecimiento o llevarse en botellas o recipientes fuera de él. Los expendios tenían autorización para abrir hasta los domingos de las 9 a las 24 horas y tocar libremente música, bien fuese por orquesta o por instrumentos musicales mecánicos, hasta las 22 horas. En ningún negocio podían admitirse como dependientes, servidumbre o meseros, a mujeres y a menores de edad; pero sí se podían vender refrescos, tabaco, cigarrillos y cerillos, tortas, tacos y emparedados; estaban prohibidos los juegos de azar, aunque previo pago del impuesto y como mero entretenimiento, se autorizaban las partidas de dominó y cubilete, y estaban prohibidos, asimismo, los anuncios que pudieran ofender la moral y las buenas costumbres.

Los restaurantes, fondas, torterías o reposterías podían vender cerveza con los alimentos y esa autorización se hacía extensiva a las corridas de toros, fiestas al aire libre, carreras de automóviles y de caballos y demás espectáculos y eventos deportivos que no estuvieran dedicados especialmente para niños.

Las multas variaban desde \$ 10.00, y \$ 100.00 hasta \$ 300.00, las que de no ser pagadas por los infractores se les permutaban por arrestos.

Este Reglamento derogó el de 15

de noviembre de 1928 expedido por el presidente Plutarco Elías Calles, que contenía disposiciones similares.

El propio Ortiz Rubio modificó su Reglamento anterior el lunes 30 de mayo de 1932, para permitir que se abrieran al público establecimientos con la denominación exclusiva de "cervecерías", que podían estar instaladas, preferentemente, al aire libre, pero que si se encontraban en el interior de predios edificados, podían mantener

... sus puertas exteriores, total y constantemente abiertas, sin mamparas, persianas, biombos o cualesquier otros obstáculos que impidan la más completa visibilidad.

b).—Si se desea proteger el establecimiento contra el frío, la humedad, la lluvia, el polvo y el viento, deberá hacerse precisamente por medio de vidrieras transparentes que permitan una completa visibilidad hacia el interior.

c).—En el interior de las cervecерías no existirán separos, reservados, departamentos llamados "pullman", mamparas o biombos de cualquier clase.

d).—En las cervecерías, el servicio se hará solamente en las mesas y no tendrán, en consecuencia, mostrador, barras ni aparador de cantina, sino sim-

plemente los muebles que sean adecuados para el mejor servicio de la cerveza de barril y botella, así como para la venta de artículos de repostería.

e).—En las cervecерías se permitirá el acceso a familias, incluyendo señoras.

f).—Las cervecерías estarán arregladas en forma decorosa, limpia y adecuada a la zona de la ciudad en que el local esté ubicado, procurando las autoridades que en todo caso presenten mejores condiciones que los expendios de cerveza, a que se refieren los artículos anteriores de este Reglamento, y tendrán departamentos sanitarios especialmente dedicados a las señoras, con entrada distinta de los destinados a los hombres.

En uso de las facultades extraordinarias que para legislar en materia de Salubridad Pública le confirió el Congreso de la Unión al presidente de la República de acuerdo con el nuevo Código Sanitario, correspondió al general Lázaro Cárdenas reglamentar la expedición de las llamadas tarjetas de salud, para las personas dedicadas a la preparación, elaboración, o venta de comestibles y bebidas en el Distrito y Territorios Federales. Como éstas eran de cartón y fácilmente falsificables, fueron cambiadas por certificados en placa

metálica en los que se reproducía el retrato y la firma del interesado. Tenían cinco casilleros para el efecto de las constancias de los refrendos periódicos cada seis meses y su costo era de \$ 1.75, cantidad que incluía el reconocimiento médico y los citados refrendos.

Una vez que se consolidaron los gobiernos de la Revolución, la industria en general, pero en particular la cervecera, se desarrolló con más vigor, de modo que para 1930 ya existían treinta grandes empresas en toda la República, cuyo volumen de producción fue en ese año de 70 millones 400 mil litros, en tanto que para 1936 llegó a 138 millones 600 mil litros, dándose el caso de que mientras había disminuido el consumo de la cerveza de barril, la embotellada registraba un aumento de cerca del 400 por ciento.

65. PROHIBICIÓN DE SINFONOLAS

El 21 de octubre de 1939, el presidente Cárdenas expidió un nuevo *Reglamento para la venta de cerveza en el Distrito Federal*, que derogó el anterior de 1931. Estableció este ordenamiento la exigencia de que todos los expendios contaran en el interior del propio local con sitios apropiados para guardar barriles, cajas, etc., . . . *de manera que no estorben al público ni presenten mal aspecto,*

y estar alejados de las fábricas que emplearan más de 20 obreros, independientemente de las demás prohibiciones ya conocidas. Si se trataba de solicitantes extranjeros, éstos debían justificar su legal permanencia en el país y el permiso para poder ejercer el comercio. El depósito de garantía había aumentado para que no fuera ni menor de \$ 500.00 ni mayor de \$ 1,000.00 y los establecimientos podían estar abiertos al público todos los días, incluyendo los domingos, de las 9.00 a las 24.00 horas. Otras disposiciones aparecidas por primera vez fueron las siguientes:

ARTÍCULO DECIMOSEXTO.— *En el interior de los expendios de cerveza se podrá tocar libremente música; bien sea por orquestas o aparatos receptores de radio, pero queda estrictamente prohibido el uso de aparatos mecánicos de música, comúnmente conocidos con los nombres de "orquestolas" o "sinfonolas" y cualesquier otros de esta naturaleza, que a más del excesivo volumen de sonido con que trabajan, son operados por medio de "moneda". En todos los casos la música deberá ejecutarse en un volumen de sonoridad que no moleste al vecindario cercano al expendio y solamente hasta las 22 horas.*

ARTÍCULO DECIMOSEPTIMO.— *Queda prohibido en los expen-*

dios de cerveza el baile y el uso de pregoneros.

ARTÍCULO DECIMOCTAVO.—
En los expendios de cerveza se permitirá la estancia de personas de ambos sexos, excluyendo a los menores de doce años; estos últimos podrán entrar al establecimiento exclusivamente con el objeto de comprar cerveza para ser consumida fuera de él. Queda prohibido estrictamente que las mujeres tomen en la barra o mostrador.

Teniendo igualmente el refrendo del Jefe del Departamento del Distrito Federal, licenciado Raúl Castellano, y del Secretario de Gobernación, licenciado Ignacio García Téllez, el general Cárdenas promulgó el 27 de abril de 1940 otro decreto que vino a modificar varios artículos del *Reglamento de Expendios de Bebidas Embriagantes*.

Su principal objetivo fue el de prohibir el establecimiento de cantinas, vinaterías y expendios de cerveza, entre unos y otras, así como de las instituciones antes señaladas, a una distancia radial no menor de 200 metros, pero, sobre todo para que no se permitiera su ubicación

... en las Avenidas de Francisco I. Madero, Juárez, Cinco de Mayo y 16 de Septiembre, ni en el Primer Cuadro de la ciudad.

Durante el mandato del presiden-

te Manuel Avila Camacho, se decretó la reforma del artículo 26 del *Reglamento para la venta de cerveza en el Distrito Federal*, en virtud de que permitía la libre venta de este producto en botella cerrada en cualquier establecimiento comercial, sin que se necesitara para ello la licencia correspondiente y sin llenar requisito alguno, con la única prohibición de que su consumo no se hiciera en el propio establecimiento ni en la vía pública.

El anterior decreto que apareció en el *Diario Oficial* de la Federación de 5 de diciembre de 1941, con las firmas, también, del Jefe del Departamento del Distrito Federal, licenciado Javier Rojo Gómez, y del Secretario de Gobernación, licenciado Miguel Alemán, contenía, entre otros, los siguientes considerandos:

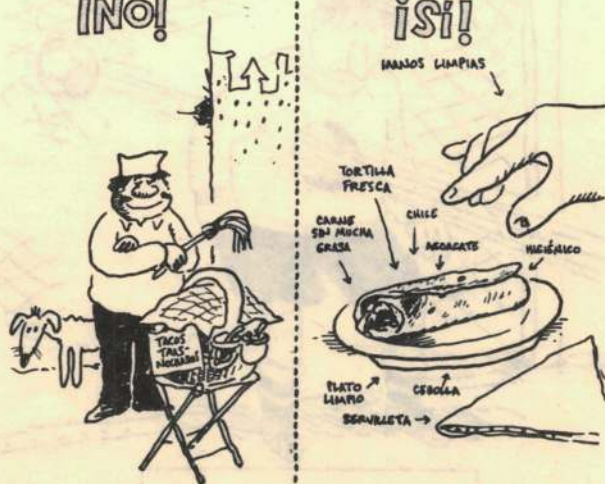
Que siendo la venta de cerveza una actividad reglamentada, por considerarse que su libre comercio es perjudicial para la sociedad, se exigen requisitos especiales para los giros que se dedican exclusivamente a este ramo, tales como acondicionamiento especial de los locales, distancias radiales, etc., para evitar que esta clase de comercios se establezcan cerca de lugares accesibles al público, como escuelas, hospitales, talleres, fábricas, parques públicos;

para vivir mejor: comer sano y si bebe, que sea con moderación

¿UN TAQUITO?

¡NO!

¡SI!



La forma en que se preparan y consumen los alimentos determina el resultado. La limpieza es base de la salud; la suciedad lo es de la enfermedad.

Con la asesoría técnica del
INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICION
SALVADOR ZUBIRAN

Fig. 61 Con intervalos de semanas y aun meses, la Asociación Nacional de Fabricantes de Cerveza, cuyos dirigentes se negaron a proporcionar información para este libro, justifican su responsabilidad publicando en los diarios capitalinos desplegados como éste, que aunque no tiene la firma del dibujante, se debe al notable caricaturista Abel Quezada.



**para vivir mejor:
comer sano y si bebe,
que sea con moderación**



ESP. 1. JAY HERBARD/STRECH

El vigor en el ser humano
es una consecuencia directa
de la buena alimentación.

Fig. 62 Estos cartones tienden a presentar a la cerveza, como se le designa, en su aspecto de "Bebida-alimento" o "pan-líquido". Para quienes se interesan en cuestiones de dieta, cada 100 gramos de cerveza contienen veinte calorías.

Que la disposición del artículo 26 citado resulta incongruente con las demás disposiciones del mismo Reglamento porque viene a romper las limitaciones que en beneficio del interés general se establecen dando lugar a que se ejerza el comercio de la cerveza en lugares inadecuados para ello y en establecimientos que se dedican a la venta de artículos completamente disímiles, como carnicerías, estanquillos, misceláneas, tendejones;

Que aparte del inconveniente apuntado, el libre comercio del producto de que se trata acarrea también graves perjuicios porque impide que se ejerza un control en todos los establecimientos mercantiles del Distrito Federal que asegure que la venta de la cerveza en dichos giros se limite a botella cerrada, además de constituir una competencia desleal para los expendios de cerveza que limitan su actividad a la venta de este producto, con exclusión de cualquiera otro y los que si se encuentran sujetos a los requisitos que señala el Reglamento de la materia.

66. CONSUMO PROTEGIDO

OFICIALMENTE

Sin embargo, fue el mismo gene-

ral Avila Camacho quien derogó su propia reforma el 27 de marzo de 1942, por considerar:

Que se ha observado en la práctica que el decreto del 5 de diciembre de 1941, que modificó el artículo 26 del actual Reglamento para la Venta de Cerveza en el Distrito Federal, ha venido a restringir el consumo de esa bebida que por su carácter no alcohólico protege el Gobierno Federal.

Luego encontramos que entre las medidas reglamentarias de Avila Camacho figuró la que prevenía que los toneles para cerveza debían estar sujetos a los requisitos de manifestación, verificación, autorización e inspección obligatorias, en virtud de que la Secretaría de Hacienda, por conducto de su Dirección de Alcoholes, no contaba con ningún instrumento para medir legalmente la capacidad de los toneles, aún cuando existía el precedente de los que se utilizaban en la industria pulquera.

Después de señalar que debían tener una forma geométrica regular que permitiera su fácil cubicación, con material de construcción impermeable que no alterara el líquido envasado, inscrito con claridad su peso, capacidad en litros, marca de la negociación y número progresivo, ordenaba que la superficie interior no debía presentar rugosidades que

facilitaran el depósito de sedimentos o materias difíciles de extraer con un lavado ordinario y que con el tiempo pudieran reducir la capacidad de los toneles.

La cuota que se estableció por derechos de verificación fue, según la capacidad de 50 a 150 litros, de un peso por unidad.

Nuevamente, tanto el 30 de diciembre de 1943 como el 14 de abril de 1944, fue objeto de reformas y adiciones por parte de Avila Camacho el multicitado *Reglamento para la venta de cerveza en el Distrito Federal*.

Por medio de este último decreto, se daba intervención en el aspecto de inspección sanitaria a la recién creada Secretaría de Salubridad y Asistencia, y aunque se establecía en lo general la prohibición de que los locales no tuvieran separos, mamparas, reservados o biombos de cualquier clase, si podían en casos especiales instalar bancas cuyos respaldos con un metro treinta centímetros de alto podían servir de división entre mesa y mesa. Desde luego, quedó autorizado que se pudiera tocar libremente música,

...bien sea por orquestas, aparatos receptores de radio o aparatos mecánicos, comúnmente conocidos con los nombres de orquestolas o sinfonolas.

Pero volvió a prohibirse la entra-

da de mujeres y menores de edad a los expendios de cerveza,

...para lo cual se fijarán, en lugares perfectamente visibles, avisos que contengan esa prohibición. En estos establecimientos habrá una ventanilla independiente del local destinado al consumo, por la que se podrá vender cerveza a mujeres y menores de edad para llevarla a domicilio.

Por eso fue, sin duda, que en compensación por la prohibición anterior, se estableció otra vez que

Artículo 23.—Podrá venderse libremente cerveza en botella cerrada en cualquiera otra índole de comercio establecido en el Distrito Federal, sin que se necesite para ello licencia alguna del Departamento ni haya tampoco necesidad de llenar requisito ninguno por el hecho de comerciar con cerveza en botella cerrada, siempre que en estos casos el consumo no se haga en el propio establecimiento, sino fuera del mismo, pero no en la vía pública.

67. SITIOS DE VENTA

El presidente Miguel Alemán reglamentó a partir del 4 de diciembre de 1951 la venta y el consumo de la cerveza en el Distrito Federal. Para los efectos de ese ordenamiento se le consideraba como tal, no sólo a la

bebida fermentada elaborada con malta de cebada, lúpulo, levadura y agua, sino también a la que se fabricara con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramineas o leguminosas, raíces o frutos feculentos o azúcares, con adición de lúpulos o sucedáneos de éste, siempre que su graduación alcohólica no excediera de un 5 por ciento calculada de acuerdo con su peso.

La venta de cerveza en envase cerrado o abierto, únicamente podía hacerse en los establecimientos siguientes, aparte, claro está, de las cervecerías: puestos, centros públicos que no fueran planteles educativos, templos, cementerios, teatros, carpas, circos y cinematógrafos, misceláneas, tendejones y similares en que se vendieran preferentemente artículos alimenticios o comestibles, tiendas de abarrotes, baños con servicio de alberca, bares, boliches, cabarets, cafés, cantinas, casinos, clubes, hospederías cuyos alquileres fueran por lapsos mayores de veinticuatro horas, fondas, loncherías, ostionerías, reposterías con servicio de mesa, restaurantes, rosticerías, salchichonerías, salones de baile, taquerías, tepacherías y torterías.

Otras disposiciones al respecto, fueron las siguientes:

Artículo 3º—Se prohíbe estrictamente la venta y consumo de cerveza en la vía, parques y pla-

zas públicas, excepto en los casos de puestos ubicados en los siguientes lugares, siempre que se cumplan las disposiciones del Reglamento de Mercados:

I.—En el exterior de centros públicos, que no sean planteles educativos, templos, cementerios, teatros, carpas, circos y cinematógrafos.

II.—En ferias o kermesses, siempre que éstas no sean infantiles.

III.—En zonas declaradas oficialmente como centros de turismo.

Artículo 4º—En el interior de centros de espectáculos públicos que no sean teatros, carpas, circos y cinematógrafos, podrá venderse cerveza para su consumo inmediato, siempre que para este efecto se utilicen vasos del tipo aprobado previamente por la Oficina de Licencias.

Artículo 5º—En las misceláneas, tendejones y similares en que se vendan preferentemente artículos alimenticios o comestibles, la cerveza podrá venderse en botellas cerradas o abiertas y podrá ser consumida dentro del mismo establecimiento, pero estará prohibida:

I.—La venta de cerveza en envase abierto a menores de edad, mujeres y personas en estado de

ebriedad.

II.—*La posesión o venta de cerveza de barril.*

III.—*La posesión o venta de bebidas alcohólicas contenidas, tanto en envases cerrados como abiertos, así como su venta al copeo.*

IV.—*Instalar o hacer funcionar aparatos de juego electromecánicos, fonoelectromecánicos y televisión.*

En dicho Reglamento se consideraba como cervecerías a los establecimientos en que, de manera exclusiva, se vendía cerveza, tanto envasada como de barril, para su consumo inmediato, y se mantenía la prohibición de que entraran a ellas mujeres y menores de edad, igualmente se prohibía la posesión, uso o tráfico de estupefacientes o drogas enervantes, así como el empleo de orquestas, mariachis o cancioneros. En cambio, se permitía jugar damas, dominó y cubilete, instalar aparatos de juego electromecánicos, de radio y de televisión. Las licencias de funcionamiento que no eran objeto de comercio sólo podían expedirse, tratándose de personas físicas, a los mexicanos por nacimiento, y se agregaba que aparte de las instituciones ya conocidas, las cervecerías debían estar ubicadas a cien metros radiales de oficinas públicas y de sindicatos y colonias residenciales.

Los establecimientos podían trasladarse a otro mexicano o trasladarse a sitio distinto, previo cumplimiento de numerosos requisitos administrativos y sanitarios. En lo concerniente a las multas, se conservó el monto fijado por anteriores reglamentos, aunque se elevaron a 18 las causas de su aplicación y, además de las clausuras de los negocios, se agregaba el arresto administrativo hasta por quince días en la cárcel de la ciudad a los responsables de infracciones y violaciones.

68. NUEVO REGLAMENTO SANITARIO

Con el nombre de *Reglamento Sanitario de Bebidas Alcohólicas*, el presidente de la República, licenciado Adolfo López Mateos, expidió el más amplio y detallado de los ordenamientos de este tipo, que consta de 119 artículos sin contar los transitorios, el 31 de mayo de 1963, cuando eran secretarios de Salubridad y Hacienda, respectivamente, el doctor José Álvarez Amézquita y el licenciado Antonio Ortiz Mena.

En relación con la cerveza, decía, por ejemplo que

Comercialmente se reconocen tres tipos de cerveza: la clara (Pilsener); la semiobscura (Viena) y la negra (Munich).

Artículo 26.—Los principales

datos de las cervezas claras mexicanas están dados en la tabla siguiente:

	Mínimo	Máximo	Promedio
Peso específico a 20° C	1.009	1.018	1.0134
Extracto real, %	4.10	5.80	4.93
Alcohol por peso, %	2.48	4.00	3.24
Alcohol en volumen, grados Gay Lussac	3.12	5.00	4.06
Acidez total en ácido láctico, %	0.14	0.19	0.16
Proteínas (N. total x 6.25), %	0.25	0.40	0.30
Azúcares reductores en maltosa, %	1.07	1.79	1.38

Artículo 27.—Para los efectos de este Reglamento, los siguientes términos tienen el significado que a continuación se expresa:

I.—Materias primas: las principales substancias empleadas en la fabricación de cerveza, que dan el peso específico de la bebida en los diferentes procesos de su elaboración;

II.—Malta: todos los granos de cereales germinados artificialmente;

III.—Lúpulo (*Humulus Lupulus*, L.): la flor femenina de la planta así llamada, o los derivados de dicha flor;

IV.—Levadura: genéricamente se conocen con este nombre las diversas variedades del género *Sacharomyces*, siendo éste el agente causal que provoca la fermentación del mosto;

V.—Extracto o riqueza industrial:

A) De materias primas, el porcentaje solubilizable en agua, determinado conforme al procedimiento que fija el Reglamento sobre Métodos Oficiales de análisis de las materias primas en la industria cervecera, publicado en el "Diario Oficial" de 24 de agosto de 1939;

B) De cerveza elaborada o en proceso, el porcentaje de sólidos disueltos que determinan su densidad y peso específico.

VI.—Casa de cocimiento: locales en que se efectúa la molienda, la mezcla del lúpulo, malta y agua con las materias primas, se sacrifica la mezcla, se somete a cocción y se produce el asentamiento de los caldos o mostos calientes;

VII.—*Cuartos fríos: locales destinados a fermentar, madurar, clarificar, filtrar y preparar el envasado;*

VIII.—*Cuartos de envasado: locales destinados únicamente a llenar los recipientes con la cerveza que saldrá para los almacenes o fuera de las fábricas;*

IX.—*Salas de gobierno: locales destinados exclusivamente para almacenar en recipientes de verificación, cerveza terminada sólo pendiente de envasarse, pasteurizada o no, según el caso;*

X.—*Muestradores: los aparatos automáticos de los tipos que autorice la Secretaría de Salubridad y Asistencia para obtener muestras de los mostos o caldos sin incorporación de levadura, provenientes de la casa de cocimientos;*

XI.—*Recipientes de verificación: los abiertos o cerrados con las características que fija este Reglamento, para determinar las cantidades de mostos o caldos que se reciban en cuartos fríos, las de cerveza destinada a pasar por los contadores para su envasado y las de cerveza que retorna a los cuartos fríos.*

Las últimas disposiciones administrativas aplicables a la cerveza aparecieron en el *Diario Oficial* de la Federación el 15 de enero de 1981

bajo las rúbricas del presidente de la República, licenciado José López Portillo, y del Jefe del Departamento del Distrito Federal, profesor Carlos Hank González, contenidas en el *Reglamento General para Establecimientos Mercantiles y Espectáculos Públicos en el Distrito Federal*.

Incluye este ordenamiento entre los lugares de venta, a los depósitos, agencias, subagencias y demás establecimientos de distribución de esta bebida y no exige el requisito de licencia específica para que la cerveza pueda expendirse con los alimentos que se preparen y consuman en el interior de restaurantes, fondas y demás negocios similares.

69. EMPRESAS EN QUIEBRA

El Reglamento de referencia contiene disposiciones sobre aspectos que han sido materia de debate público en el curso de los últimos meses, con motivo de la vigencia de la nueva Ley de la Salud, como son los que a continuación se transcriben:

Artículo 317.—La cerveza en envase abierto podrá expendirse con los alimentos que se preparen y consuman en el interior de restaurantes, cafés, clubes, hospederías con servicio de restaurante, fondas, loncherías, rosticerías y demás establecimientos similares,

PRODUCCION Y CONSUMO DE CERVEZA
1925-1973 (Miles de litros)

Años	Producción	Ventas en el país	Consumo por habitantes (Litros)
1925	54,000	53,650	3.5
1926	68,000	70,476	4.5
1927	72,000	71,153	4.5
1928	68,000	69,809	4.4
1929	72,000	70,742	4.3
1930	72,000	71,644	4.3
1931	55,000	54,772	4.3
1932	42,000	41,848	2.4
1933	53,000	51,962	3.0
1934	67,000	67,322	3.8
1935	83,000	81,517	4.5
1936	99,000	98,975	5.4
1937	121,000	122,395	6.6
1938	130,000	136,278	7.2
1939	163,000	159,407	8.3
1940	179,561	176,087	9.0
1941	186,614	181,656	9.0
1942	222,131	316,130	10.4
1943	267,085	254,638	11.9
1944	316,127	288,016	13.1
1945	353,224	317,558	14.1
1946	380,156	337,400	14.6
1947	334,083	320,192	13.5
1948	339,905	336,875	13.8
1949	406,193	400,731	16.0

PRODUCCION Y CONSUMO DE CERVEZA
1950-1976 (Miles de litros)

Años	Producción	Ventas en el país	Consumo por habitantes (Litros)
1950	500,608	493,302	19.1
1951	579,200	570,516	21.5
1952	593,789	579,688	21.2
1953	572,240	573,389	20.3
1954	653,168	655,117	22.5
1955	678,327	682,696	22.7
1956	750,925	726,030	29.4
1957	745,460	750,262	23.5
1958	732,796	709,108	21.6
1959	800,843	775,166	22.9
1960	854,499	823,104	23.5
1961	840,331	830,328	22.9
1962	858,588	841,521	22.5
1963	849,581	832,330	21.5
1964	1,016,342	999,743	25.0
1965	1,098,448	1,085,891	26.2
1966	1,162,811	1,140,246	26.6
1967	1,226,625	1,202,502	27.2
1968	1,267,086	1,248,816	27.3
1969	1,386,138	1,360,753	28.7
1970	1,460,037	1,433,697	29.3
1971	1,273,483	1,245,331	24.6
1972	1,494,060	1,467,210	28.0
1973	1,750,057	1,701,982	31.4
1974	1,973,180	1,918,075	34.2
1975	1,951,888	1,937,286	33.3
1976	1,937,232	1,908,665	31.8

(Villamil, 1980)

sin sujetarse al requisito de licencia específica.

Artículo 318.—Previa autorización de la Delegación del Departamento del Distrito Federal que corresponda, la cerveza en envase abierto podrá venderse en el interior de plazas de toros, lienzos charros, estadios, arenas de box y lucha libre y otros lugares en que se presenten al público espectáculos artísticos o deportivos.

La venta de este producto deberá efectuarse en envase de cartón encerado o de cualquier otro material que no sea duro ni pesado.

Se prohíbe la venta de cerveza en la vía pública, carpas, circos y cinematógrafos.

Artículo 319.—En las ferias, romerías, kermeses, festejos populares u otras festividades similares, se podrá expender cerveza en envase abierto, previo permiso otorgado por la Delegación del Departamento del Distrito Federal, en cuya demarcación se celebren dichas festividades. Para tal efecto, el interesado deberá presentar, cuando menos con cinco días hábiles antes de la fecha de iniciación, solicitud por escrito, con los siguientes datos:

I.—Clase de festividad;

II.—Dirección de lugar donde

se efectuará;

III.—Fecha de iniciación y terminación de la misma; y

IV.—Horario de la venta de cerveza.

Como no se tienen datos estadísticos precisos de años pasados sobre la producción de cerveza, sólo reproduciremos aquellos en los que las fuentes de información muestren diferencias no muy acentuadas en millones de litros, a través de los cuales nos daremos cuenta de la forma en que esta industria ha ido teniendo un ascendente desarrollo en nuestro país. En 1959, hace un cuarto de siglo, la producción fue de 801 millones de litros con valor de 1,712 millones de pesos, en el período de 1961-1965 el promedio fue de 936 millones 400 mil litros, en 1969 de 1,365 millones, en 1970 de 1,432 millones, luego descendió en 1971 a 1,266 millones, pero en 1972 subió a 1,513 millones, en 1979 fue de 2,565 millones 526,200 litros, hasta llegar a este año de 1984 en el que cada minuto se están produciendo en el país 4,885 litros de cerveza, equivalentes a 2,567 millones 556 mil litros anuales, por lo que según la afirmación del subsecretario de Salubridad, doctor Héctor Fernández Varela, a esta industria únicamente la superan la automotriz y la siderúrgica, toda vez que tenía un valor calculado hasta antes de la actual crisis económica,

de 24 mil 422 millones de pesos.

En relación con las ventas y de acuerdo con sus diferentes envases, la embotellada registra aproximadamente el 83 por ciento del total, la enlatada el 14.5 por ciento y la de barril apenas el 2.5 por ciento.

Cabe señalar que desde 1968 la producción colocó a México entre las diez primeras naciones productoras de cerveza y en primer lugar en Iberoamérica, motivo por el cual, desde esa fecha, no sólo se ha podido cubrir con desahogo la demanda nacional, sino que ha sido posible su exportación tanto a los Estados Unidos como a otros países centro y sudamericanos.

Sin embargo, noticias publicadas en abril último por *The Financial Times* de Londres, dan cuenta de que la Cervecería Moctezuma que es una de las tres empresas en su ramo más importantes del país

... tuvo pérdidas por 775 millones de pesos en 1982 sobre ventas por 21,300 millones, y espera este año pérdidas de entre 4,000 y 5,000 millones de pesos. En los primeros nueve meses tuvo una ganancia operativa de 1,700 millones de pesos, pero las cargas financieras fueron de 5,400 millones de pesos.

La Cervecería Moctezuma debe casi 370 millones de dólares al extranjero, y ha sostenido pláticas

con sus acreedores bancarios y el gobierno desde que uno de sus prestamistas, el North Western National Bank, de Minneapolis, inició un proceso de quiebra contra la firma en enero.

Esta grave situación había orillado a la empresa a llegar a un acuerdo basado en propuestas de los bancos extranjeros con los que tiene tan enorme adeudo, para convertir una parte de sus créditos vencidos en acciones de la propia compañía, a pesar de la restricción que establecen en México las leyes sobre inversiones extranjeras, defensoras de nuestra soberanía económica, aunque ciertamente, según se afirma, ya se ha hecho este tipo de operaciones en años recientes, como sucedió con Aceros Ecatepec y la Papelera San Rafael.

Sigue diciendo la información que las propuestas en el caso de la Cervecería Moctezuma prevén que los bancos conviertan

... ya sea 40 millones de dólares en un 30 por ciento, u 80 millones de dólares en un 60 por ciento de acciones de la compañía. La primera opción supone que el señor Alberto Bailleres, propietario de la cervecería, pondría 40 millones de dólares de su capital propio. El gobierno, por su parte, se olvidaría de aproximadamente la mitad de los 80 millones de dóla-

res que la cervecería debe en impuestos, con lo que el valor total del paquete llegaría a 120 millones.

70. CERVEZA CONTRA ALCOHOLISMO

Quienes sustentan la tesis de que el alcoholismo disminuye a medida que aumenta el consumo de cerveza *per cápita*, muestran cifras de varios países en relación con el número de alcohólicos que había en ellos por cada cien mil habitantes y los litros consumidos anualmente. Así, por ejemplo, señalan que mientras en Francia el consumo era de 39 litros por habitante, el de alcohólicos era de 5,200; de 61 en Estados Unidos con 4,360; de 75 en Dinamarca con 1,750, en tanto que en Bélgica cuando cada habitante consumía en promedio 156 litros de cerveza, el número de alcohólicos por cada cien mil habitantes sólo era de 350. Los datos nacionales a este respecto indican que el consumo de cerveza en 1950 era de 19.1 litros por persona, en 1960 de 22.9 y en 1971 de 25.4, cifras que en ese año ubicaron a México en el 25o. lugar entre los países consumidores de esa bebida. Se estima que actualmente el número de litros anuales por habitante es de 32.5.

El Comité Consultivo para la Co-

mercialización Interna de la Cebada Maltera, creado por decreto del 4 de noviembre de 1983, determinó el pasado 6 de mayo la importación de cinco mil toneladas de ese grano, cifra que corresponde al dos por ciento de la producción nacional del ciclo otoño-invierno, estimada en 239 mil toneladas. Se trata de una variedad especial de cebada que sirve para dar *cuerpo y sabor* a la cerveza oscura.

Los partidarios de que se incremente el consumo de la cerveza, a la que se le considera *bebida de moderación*, en contra de las bebidas que tienen un elevado contenido etílico, han mantenido viva su polémica defensa, especialmente en favor de la publicidad que se le hace en los medios masivos de comunicación y por la venta que se realiza en los estadios deportivos y otros sitios de espectáculos públicos, en los que se calcula que hay un consumo de 30 a 40 mil cervezas por cada 100 mil espectadores.

En franca lucha contra las bebidas embriagantes, argumentan que, ciertamente, se puede alcanzar la embriaguez con la cerveza, pero no con facilidad, debido a que si la capacidad del estómago está limitada aproximadamente a 2.2 litros, para embriagarse con cerveza el individuo tendría que ingerir de siete a nueve litros en tres horas y media. A

ello añaden, entre otros, los siguientes planteamientos de la cuestión:

Si, pues, en nuestro país, por una parte se respeta la libertad ciudadana de consumir bebidas alcohólicas, y se autoriza su elaboración, importación y comercio; y por la otra se conviene en la utilidad social de combatir el alcoholismo, el camino más lógico, el que concilia la libertad individual con el desiderátum social, será el que equivalga a diluir el incentivo -el alcohol- hasta una proporción que lo haga inocuo sin por completo desterrarlo; el camino que conduzca a transferir el gusto y el consumo de las bebidas fuertes, concentradamente alcoholizadas, a una bebida cuyo contenido alcohólico sea tan bajo como lo es -el 3.5% - en la cerveza.

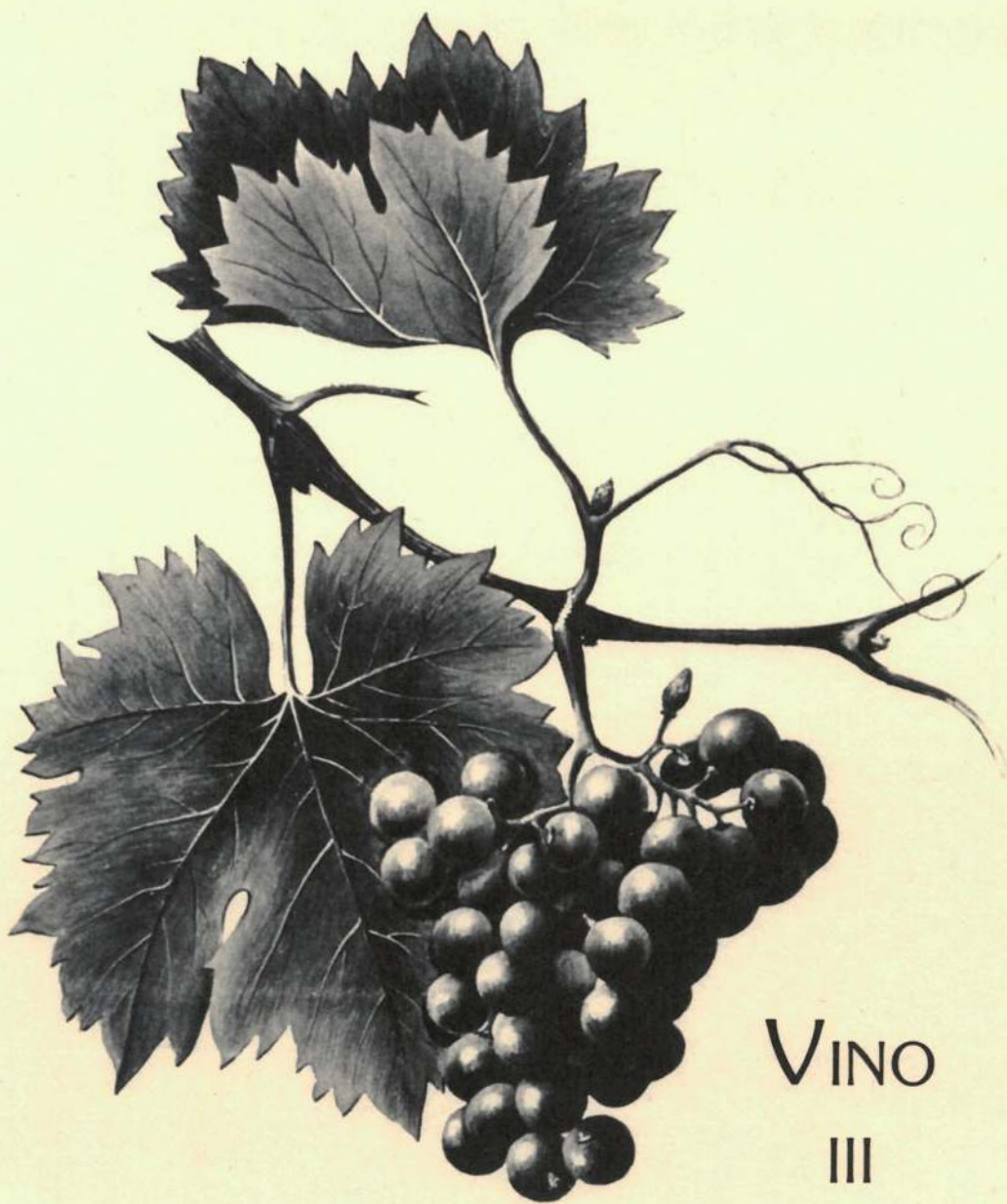
En tal sentido, concluyen, cuando

una persona decide embriagarse, emprende el camino más corto para lograrlo: bebe alcohol, enfatizando que:

Está, por supuesto, en libertad de hacerlo. Muy su hígado el que lesiona, muy su decoro el que arrastra. Como decían los viejos, "en su salud lo hallará".

Los temas relacionados con este tipo de bebidas siempre van ligados al diario acontecer nacional, como lo acaba de poner en relieve el vate Campos Díaz y Sánchez, uno de los mejores y más fecundos epigramistas, quien al hacer referencia a que diez teporochos habían asaltado un camión repartidor de cerveza y se habían apoderado de todo el cargamento, dijo:

*Es que de plano desquicia
padecer en la pobreza
no sólo sed de justicia,
¡sino también de cerveza..!*



VINO
III



71. DESCUBRIMIENTO DEL VINO

Hace por lo menos 200 millones de años, o sea en la época paleozoica, que ya existían sobre la tierra los elementos e ingredientes básicos necesarios para producir alcohol, como son el azúcar, el agua, el fermento y un grado moderado de calor. Es evidente, en consecuencia, que el alcohol precedió al hombre y que éste empezó a usarlo mucho tiempo antes del principio de la historia escrita, por lo que no es posible precisar su descubrimiento ni atribuirlo a ningún pueblo o lugar.

En el mismo caso se encuentra la fabricación del vino que se obtiene del mosto de las uvas, cocido por la fermentación, que es la bebida alcohólica de mayor calidad hoy en día y estima del ser humano. Como se han encontrado hojas y semillas petrificadas de la vid en terrenos y cuevas pertenecientes a la era geológica terciaria, no se cree que el hombre de las cavernas haya sabido producir el vino, sino que ello ocurrió en el inicio de la agricultura, cuando las tribus nómadas dejaron de serlo y se dedicaron a sembrar semillas, dando origen a las primeras civilizaciones. Lo único cierto es que en todas ellas se le consideró al vino como un regalo de los dioses: los egipcios lo atribuyeron en su mitología a Osiris, deidad del bien y juez de las almas,

que los enseñó a cultivar las tierras del Nilo; los griegos lo recibieron de Dionisio, hijo de Zéus y de la mortal Semele, que fue guardado algunos meses en un muslo de su progenitor, y a quien luego criaron en plena naturaleza, precisamente, las ninfas de Nisa, en el burgo del Atica, donde ideó cultivar la viña.

Este dios del vino, de la fecundación y de las fiestas, tiene varios sobrenombres, entre los que figura el de Baco, que fue una de las divinidades paganas a la que los romanos rindieron culto.

En relación con Egipto, existen pruebas fehacientes de que el vino era ya conocido desde hace cinco milenios. Así lo demuestran las inscripciones con que eran sellados los recipientes encontrados en las tumbas predinásticas y de los faraones. Procedente de la Mesopotamia hay otro testimonio parecido en la "escena de la Libación", dentro del conjunto tallado en la Tabla de Ur, que ahora se encuentra en el Museo Británico.

En cambio, para los persas, el descubrimiento del vino fue meramente accidental. Según un relato al estilo de los que aparecen en *Las Mil y Una Noches*, existió un rey que apreciaba mucho las uvas, al grado de que en cierta ocasión seleccionó a las mejores de los racimos que le llevaron a su mesa y las guardó en una ánfora en la que escribió la palabra

veneno. Algún tiempo después, una de las bellezas de su harém, decepcionada de la vida porque había dejado de ser la favorita, bebió del contenido del ánfora y el *veneno* estaba para entonces tan delicioso, que olvidándose del suicidio y alentada por la euforia, también le llevó al rey una taza, quien tras de consumir la bebida no sólo quiso que la dama volviera a su especial cuidado, sino ordenó que en el futuro las uvas deberían almacenarse para que se fermentaran solas, como es sabido que ocurre en forma espontánea bajo determinadas condiciones.

72. BÍBLICO IMPULSO VITICULTOR

La Biblia contiene, favorables unas y adversas otras, 165 menciones en relación con el vino. Aparece la primera de ellas en el Génesis, dando la explicación de que cuando Noé salió del arca después del diluvio para convertirse en el segundo padre del género humano, comenzó a cultivar la tierra con su familia y plantó una viña.

Le sigue el relato de Lot, que huyó a la montaña cuando ocurrió la destrucción de Sodoma y Gomorra en compañía de su mujer y de sus dos hijas, pero como aquélla desobedeció el mandato de que no mirase hacia atrás, quedó convertida en estatua de sal. Al correr del tiempo,

como no había otro hombre en la cueva que habitaban, las hijas embriagaron al padre y se acostaron con él para conseguir descendencia. Una de ellas dio a luz a Moab y la otra a Ben-Ammi.

Se necesitarían muchas páginas para dar cuenta de todas las referencias que contiene la Biblia, como aquélla del agua de las seis tinajas de piedra que Jesús convirtió en vino en las bodas de Caná de Galilea, así como la descripción de muchas sentencias que continúan manteniendo su elocuente verdad a través de los siglos, con sólo hacer el cambio de los personajes a que estaban dedicadas:

No quieras, oh, Lamuel, no quieras dar vino a los reyes, porque no hay secreto seguro donde reina la embriaguez. Y porque no suceda que bien bebidos se olviden de administrar la justicia, y hagan traición a la causa de los hijos del pobre...

En los Proverbios se lee:

¿Para quién son los ayes? ¿Para qué padre son las desdichas? ¿Contra quién serán las riñas? ¿Quién trae los ojos encendidos? ¿No son estos los dados al vino y los que hayan sus delicias en apurar copas? ¡Ah, no mires, al vino cuando bermejea, cuando resalta su color en el vidrio: él entra suavemente, pero al fin muerde como una serpiente y

pica como un basilisco. Tus ojos se irán tras de la mujer de otro y prorrumpirá tu corazón en palabras perversas e indecentes. Y vendrás a ser como un hombre que se acuesta en medio del mar y duerme sobre la punta de un mástil. Y al cabo dirás: Me han apaleado y no me duele, me han golpeado y nada siento. ¿Cuándo quedaré despejado para volver a beber?

Y en el Eclesiástico se señala:

El vino desde el principio fue creado para alegría, no para embriaguez. Recrea el alma y el corazón el vino bebido moderadamente. El beberle con templanza es salud para el alma y para el cuerpo. Como esmeralda engastada en un anillo de oro, así es la melodía de los cantares con el beber alegre y moderado.

Existe la seguridad de que los griegos sembraron los primeros viñedos en las colonias que tenían establecidas en Sicilia y en el sur de Italia, donde enseñaron a los moradores de esas regiones las diversas formas que ellos empleaban para producir vino.

Sin embargo, no fue sino hasta un siglo antes de nuestra era cuando aprendieron bien a elaborarlo, dando origen a las bacanales que propiciaron en el imperio un alcoholismo de proporciones descomunales. A

partir de entonces, a medida que los romanos iban expandiendo sus conquistas guerreras y colonizando pueblos, el cultivo de la vid iba con ellos. Y fue así como las plantaciones se extendieron lo mismo a las Galias que a la cuenca del Rhin, a la Península Ibérica y aún a Inglaterra.

En el curso de la Edad Media, se debió al cristianismo el mayor desarrollo de la viticultura. Como el vino era necesario para el sacrificio de la misa, en cada monasterio había terrenos destinados al cultivo de la vid, en donde los frailes, con celosa dedicación y conocimientos, le dieron al mundo vinos como la champaña, de excepcional calidad y buen gusto.

73. SEVERA PROHIBICION MAHOMETANA

Mientras tanto, y volviendo al punto de partida, encontramos que en el Medio Oriente y en el Asia Menor, en donde tácitamente se reconoce que se originó el descubrimiento del vino, el islamismo que tuvo su cuna en Arabia, erradicó casi por completo el cultivo de la vid. En el Corán, el libro sagrado de los musulmanes que contiene la ley religiosa de Mahoma, se establece la prohibición de beber vino, y aquel de los seguidores que no observe ésta y otras reglas divinas, será arrojado al fuego

devorador, en tanto que a quien haya observado fielmente los preceptos de Alá, le serán abiertas las puertas del paraíso para gozar en él eternamente.

Desde luego, la prohibición es para los que moran en la tierra, porque *Los que habitarán en el Paraíso -dice el Alcorán- descansarán en asientos con adornos de oro, serán servidos por niños de eternal belleza que les presentarán copas de licor exquisito, cuantos frutos apetezcan les serán servidos, así como la carne de las más peregrinas aves, y junto a ellos tendrán vírgenes de hermosos ojos negros semejantes a perlas sobre el nácar...*

En relación con este tipo de concepciones acerca del vino, que se dan de manera tan opuesta entre el islamismo y la religión cristiana, cabe recordar aquí una frase inscrita en los muros de roca de una taberna que se estableció en el tiro de una mina abandonada en la ciudad de Guanajuato, la cual decía:

El agua es obra de creación divina, el vino es obra de creación humana: respetemos lo divino y consumamos lo humano.

En decenas de volúmenes se contiene la historia del vino y la lista de los productos derivados de la uva que se elaboran en los países vitivinícolas ubicados dentro del área geográfica comprendida entre

los paralelos 30 y 50 de los dos hemisferios. Pero por la directa relación que existe al respecto entre México y España, cabe decir que este país tiene actualmente la mayor cantidad de hectáreas de viñedos sembrados en toda Europa, aunque no sea el de mayor producción, así como que desde el año 1100 a.C., los fenicios plantaron vides después de la fundación de Cádiz.

74. PRIMEROS SARMIENTOS MEXICANOS

El arte del cultivo de la vid y la crianza de vinos y licores derivados de la uva, no fueron conocidos, en lo que a México toca, por los pueblos prehispánicos, aun cuando existían en diferentes regiones varias especies de uvas silvestres a las que generalmente se les conoce como cimarronas.

Todas las vides pertenecen a un mismo género, llamado *vitis*, y siete de ellas, que son la *vitis riparia* Michx, la *arizónica* y la *cinerea* Engelm, la *girdiana* Munsom, la *bourgeana* y la *berlandieri* Planch y la *tiliifolia* Humb, fueron descritas en el capítulo intitulado "De ceaulchilchiltic seu vitae sylvestri, Lambruscave indígena", correspondiente al estudio científico *Thesaurus* que el investigador Francisco Hernández publicó en 1651.

A la vid en náhuatl se le llama *xo-*

comécatl, que significa “bejuco ácido”, mientras que en Oaxaca recibe en lengua zapoteca los nombres de *bicholi* y *yaga bicholi*.

Explica la *Enciclopedia de México* que como los licores formaban parte de la dieta de los pueblos mediterráneos, en las expediciones que vinieron al descubrimiento y a la conquista de América ocuparon un lugar importante entre las provisiones necesarias que traían los tripulantes de los navíos, la gente de armas y los colonizadores.

Amando Farga, en su *Historia de la Comida en México*, cuenta que el primer vino que llegó a la Gran Tenochtitlán, traído de Castilla al nuevo puerto de la Santa Vera Cruz por navíos españoles, se sirvió en una comida que sus compañeros de armas le ofrecieron a Hernán Cortés el 17 de agosto de 1521, cuatro días después de la rendición de Cuauhtémoc y de la toma de la ciudad. Posteriormente, el conquistador nombró a un tal Juan Bello para que se encargara de proporcionarle en lo personal este servicio, por lo que bien podríamos decir

... *que fue el primer escanciador (sommelier) del Continente.*

Tres años después, Hernán Cortés dispuso el 20 de marzo de 1524 que todo encomendero que tuviere repartimiento sembrara mil sarmientos por cada cien indios y, al parecer,

fueron los españoles los que injertaron las vides de la Península sobre cepas silvestres.

En 1531, Carlos V ordenó que todos los navíos con destino a las Indias llevaran “plantas de viñas y olivos”, y entre 1536 y 1541, a juzgar por el testimonio de Fray Toribio de Benavente, ya había un viñedo a cuatro leguas de Puebla, en el Val de Cristo, mientras que el padre Ponce, en su *Relación breve*, anotaba que en Tehuacán “dánse muchas y buenas uvas”, y el periodista e historiador Rafael Heliodoro Valle describe plantaciones en tierras de Michoacán.

75. COMPETENCIA CON ESPAÑA

Al correr de los años, el cultivo de los viñedos fue en aumento en diferentes regiones del virreinato. El conquistador Francisco de Urdiñola, nacido en el valle de Oyarzum, en Guipúzcoa, que arribó a la Nueva España cuando tenía veinte años de edad y fue comisionado para combatir a los indios chichimecas en Saltillo, Mazapil y Matehuala, habiendo llegado a ser gobernador de la Nueva Vizcaya, hoy correspondiente al estado de Durango, introdujo en esa zona en 1593 el cultivo de la vid. Un año después estableció las primeras bodegas vinícolas de que se tiene noticia, en la entonces denominada “República de Naturales de Santa

María de las Parras", la cual fue elevada a la categoría de Villa el 18 de febrero de 1598, bajo el reinado de Felipe II, cuando era virrey de la Nueva España don Gaspar de Zuñiga y Acevedo, conde de Monterrey. Habían fructificado así los empeños del fraile jesuíta Juan Agustín de Espinosa, quien logró convencer a los caciques de diversas tribus trashumantes para establecerse en un sólo lugar donde tuvieran tierras y agua, casas, huertas y sementeras. Después se fueron acercando con los de la nación tlaxcalteca, españoles, mestizos y mulatos.

En 1604, el obispo de Guadalajara, Alonso de la Mota y Escobar, escribió que:

Está este pueblo de las Parras fundado en un Valle de los más fértiles de tierras y pastos, y más ameno y fresco de manantiales, fuentes y ríos que ay en toda la Vizcaya... Púsosele el nombre de las Parras por las muchas silvestres que de suyo produce en todo él, mayormente en las riveras de los ríos... Es este Valle muy acomodado para viñas porque allende las muchas cepas puestas a mano que en él se dan de ubas de Castilla, cargan de mucho fructo y razimo, y vienen a madurar con tanta sazón, y con tanto dulce y mosto, que se haze vino, tan bueno, que se echa muy bien de ver

que si se hiziese con la curiosidad y cuidado debido sería el vino tan bueno como el de España. Y cuando en este nuevo Mundo fuese necesario plantar viñas para tener vino en cantidad, este Valle sería el más a propósito de quantos oy acá se save, y juntamente se dan en él todas las frutas de Castilla, grandes y hermosas.

El primer Alcalde de Parras fue el capitán Antón Martín Zapata, a quien se dio el título de *Justicia Mayor de las Parras y lagunas y río de las Nasas y su jurisdicción*. También se le denominaba *Alcalde Mayor de la Laguna*. En época posterior y muy principalmente durante el siglo XVIII, la primera autoridad de este lugar era designada como *Alcalde Mayor y Capitán a Guerra del pueblo de Santa María de las Parras, Villa del Saltillo, sus jurisdicciones y fronteras*.

Los alcaldes eran nombrados por el gobernador de la Nueva Vizcaya, a cuya jurisdicción perteneció Parras desde su fundación hasta el año de 1785 en que por Real Cédula de Carlos III, pasó a formar parte de Coahuila. En lo judicial dependía de la Real Audiencia de Guadalajara.

Un insigne coahuilense, don Vito Alessio Robles, refiere que el capitán Urdiñola fomentó las estancias agrícolas y ganaderas, estableció telares y batanes, explotador de minas y el

fundador del latifundio más grande de México, el que muchos años después constituyó el mayorazgo del Marquesado de Aguayo, instituido en 1682.

Tal fue en sus orígenes la que primero se llamó Hacienda de las Parras, después Hacienda de Urdiñola, luego Hacienda de Arriba y a la que en la actualidad se le conoce como la Hacienda del Rosario, sin duda, porque esa es su Virgen titular, pero no se sabe cuando se le comenzó a llamar así.

El historiador Alfonso Méndez Plancarte exhumó y publicó la *Loa de las ciudades de Nueva España*, con versos que fueron escritos en el año de 1713, los que cuando se refieren a la región vinícola anteriormente descrita, enfatizan que

*...la Ciudad de Durango representa,
que en la Vizcaya Nueva
el nombre y el honor primero lleva:
reino tal, que en sus términos distantes
hasta hoy no han visto linceas caminantes,
inundado de nieve
desata en plata lo que en copos bebe...
Aquí el cielo fecunda
valles que en uva liberal inunda...
y el fruto de ésta, opimo,
en ese fiel os da, dulce racimo,
cuya sangre encendida
va, cuando corre, mucho más lucida...*

76. ACTAS DE CABILDO

Debido a ese incremento de los

cultivos y a la buena calidad de los vinos, pronto los mercaderes que recibían el vino de la Península y los comerciantes que de allá lo enviaban, presionaron a la Corona para que se instruyera al virrey Luis de Velasco, hijo, Marqués de Salinas, en el sentido de

... no consentir que se labrasen paños, ni se pusiesen viñas, para que no se enflaqueciese el trato y el comercio.

Hay datos de que por Veracruz entraba un promedio anual de 40,000 pipas de vino.

Felipe II de España, según la Ley XVIII, título XVII, libro IV de la *Recopilación de Indias*, prohibió que se hicieran nuevas plantaciones o transplantaciones, aunque permitió que se usufructuasen las ya existentes, medida que continuó en vigor durante los siglos de la dominación; pero como no era del todo obedecida se le reiteraba periódicamente para afianzar el monopolio del vino, como sucedió, por ejemplo, con las órdenes que recibió el virrey Juan de Mendoza y Luna, marqués de Montes Claros, el 19 de agosto de 1610, las cuales se daban a conocer, pero no con el propósito de cumplirlas: Lorenzo García plantó vides en Parras cerca de las tierras de Urdiñola, y en 1626 inauguró las bodegas de San Lorenzo; en 1635 las vendió a Luis Hernández Escudero y después pasa-

ron, sucesivamente, a Juan de Oliden y Juan de Miranda.

En el transcurso de las décadas del siglo XVII, ciertamente, el vino fue objeto de ordenanzas sobre su uso y se legisló sobre los más diversos aspectos, según los rubros que se desprenden de las Actas de Cabildo de la ciudad de México, que con las más variadas numeraciones se refieren al abasto, la administración, la adulteración, el arancel, los comerciantes regatones, la confiscación por especular con él, la escasez, las existencias, los expendios, la imposición de sisa, el mandato de que los arrieros lo transportaran en un tercio de su carga, el memorial, el monopolio y el estanco, las peticiones, las pipas, su registro, su venta a indios, negros y mulatos, etc.

En el Acta del 11 de julio de 1697, a la que le corresponde el número 5815, aparecen intercalados con otros asuntos los que se relacionan con el vino:

I. Andrés de Bonilla, portero, certificó haber llamado por billete para nombrar personas españolas para las obras y para determinar sobre lo que piden los frailes de la Compañía.

IV. Se ordenó que se visiten los ejidos. El lunes 21 el de Chapultepec y el miércoles 23 el de Guadalupe.

VI. Alonso Pérez, alcalde, dio

noticia a la Ciudad de una cédula de su Majestad por la que se ordena que los alcaldes ordinarios no den auxilio a los jueces eclesiásticos. Que el procurador mayor, con el parecer de los letrados, haga las diligencias que sean necesarias.

VII. Que se dé billete para el primer día de cabildo para tratar la prohibición hecha a los alcaldes de conocer las causas de los indios, de las tabernas fuera de la traza, y del pulque.

VIII. El señor corregidor dijo que su Señoría le ha ordenado que diga a la Ciudad de su parte que el pleito que con ella ha tenido el Consulado sobre la entrega de los vinos, ha terminado por un auto proveído en favor de dicho Consulado que manda que se le entreguen las llaves y vinos que su Señoría considera necesarios para provisión de la Ciudad. Que la Ciudad nombre sus comisarios para tratar dicho asunto. La Ciudad nombró como comisarios a Gerónimo López, y a Guillén Brondat, regidores.

IX. Votación sobre el agua que piden los padres de la Compañía. Que se les dé agua del caño nuevo sin remanente, con la condición de que primero se den las fianzas que se acostumbra dar.

77. NUEVAS EXTENSIONES CULTIVADAS

El historiador Clavijero atribuye al padre Juan de Ugarte, misionero jesuita que fue llamado "Apostol, Padre y Atlante de la California", la formación, en medio de las penalidades que afrontó, de una viña hacia el año de 1717, "la primera que hubo en la península". Y otro jesuita, Juan Jacobo Baegert, cuando regresó a Alemania después de la expulsión de la Compañía, escribió que "el vino para consagrar no es necesario comprarlo en otra parte", porque se daba en cinco de las misiones del noroeste y agregaba: "El mosto se exprime casi con la mano, y una vez salido de esta clase de lagar, se le guarda en jarras de piedra. Diez o quince cántaros con vino de consagrar, solían remitirse anualmente a las misiones del otro lado del Golfo de California, y cuatro o seis de ellos a las misiones californianas que carecían de viticultura".

En la segunda mitad del siglo XVIII tenían viñedos los terratenientes Alonso de la Villaseca, José Joaquín Márquez, Fernando Morellán e Ignacio de Celis, estos últimos en la sierra de Tetela del Río, donde desde muy antiguo había 18 mil cepas. En el norte se producía aguardiente de uva en El Paso, Parras y Cuatro Ciénegas.

El 17 de enero de 1774 se prohibió la importación de vinos y aguardientes de Perú y Chile. Hacia 1787 Antonio de la Riva arrendó la hacienda de Cuatro Ciénegas, pero se retiró por la hostilidad de los indios, aunque de vez en cuando podaba las vides y recogía las uvas.

El barón de Humboldt dejó escrito en sus relatos de la Nueva España, que otra vez en el año de 1803 recibió el virrey Félix Berenguer de Marquina la orden de arrancar las cepas de las viñas en las provincias septentrionales,

... porque el comercio de Cádiz se quejaba de la disminución en el consumo de vinos de España.

aunque la referida disposición tampoco llegó a ejecutarse como había sucedido en las ocasiones anteriores, por lo que, en tales circunstancias, se seguía extendiendo en nuestro territorio la siembra de la parra.

78. HIDALGO EN DOLORES

Antes del estallido de la revolución insurgente, el padre de la Patria, don Miguel Hidalgo y Costilla, incrementó con éxito los viñedos existentes y cultivó nuevos sembradíos en la población de Dolores, al grado de que todavía en años posteriores se ofrecían como ejemplo a los que deseaban dedicarse a esa actividad. Una de las metas de Hidalgo, según

explica Lichini en su Enciclopedia sobre este tema, era la de acabar con el monopolio español del vino y renovar la viticultura mexicana.

Nada hubo de significación durante el período de la lucha, siendo hasta el 20 de febrero de 1822, tres meses antes de que Agustín de Iturbide se hiciera llamar Emperador de México, cuando su ministro de Hacienda Rafael Pérez Maldonado estableció un gravamen del 20% en relación con su precio a los vinos extranjeros y del 12% a los elaborados en el país, sólo para que el 9 de agosto siguiente, ya instalado en su trono imperial, copiado del de Napoleón Bonaparte, Iturbide le ordenara a su nuevo ministro de Hacienda, Antonio Medina, que elevara a 40% la tasa a la importación de vinos.

Al proclamarse el establecimiento del sistema republicano, el Supremo Poder Ejecutivo compuesto por los generales Guadalupe Victoria, Vicente Guerrero y Pedro Celestino Negrete, derogó las disposiciones anteriores y, en cambio, concedió la exención de alcabalas, diezmos y primicias por diez años a los plantíos de café, cacao, vid, olivo y morera, decreto que fue prorrogado a su término por un período igual. Era entonces ministro de Hacienda, Francisco Arrillaga.

Todo ello constituyó un elevado estímulo para la industria vitiviníco-

la, la cual pudo ampliar sus plantaciones de modo considerable, como sucedió en las regiones de Tehuacán y Celaya.

En una información estadística de 1843 quedó registrado que habían salido de las fábricas de Coahuila y Chihuahua 616 barriles de aguardiente de uva con peso de 2,693 arrobas, 323 barriles de vino equivalentes a 1,035 arrobas y 204 tercios de pasas.

Durante los períodos siguientes, de varios lustros, en los que ocurrieron la mutilación de nuestro territorio por parte de los Estados Unidos, la dictadura santanista, el Plan de Ayutla, la Constitución de 1857, la Guerra de Tres Años, el imperio de Maximiliano y el triunfo de la República que realizó Benito Juárez, no encontramos, de hecho, disposiciones legales o administrativas en relación directa con los vinos de mesa, aunque sí se expidieron leyes y decretos con aplicación a los productos de la uva con alta graduación alcohólica, a los cuales habremos de referirnos en capítulos subsecuentes.

En 1860 se estableció en el norte el italiano Miguel Ferrigno quien mejoró los cultivos y las técnicas de fermentación.

La firma Madero y Compañía, encabezada por los señores Evaristo Madero Elizondo y Lorenzo González Treviño, adquirieron en Parras,



Fig. 63

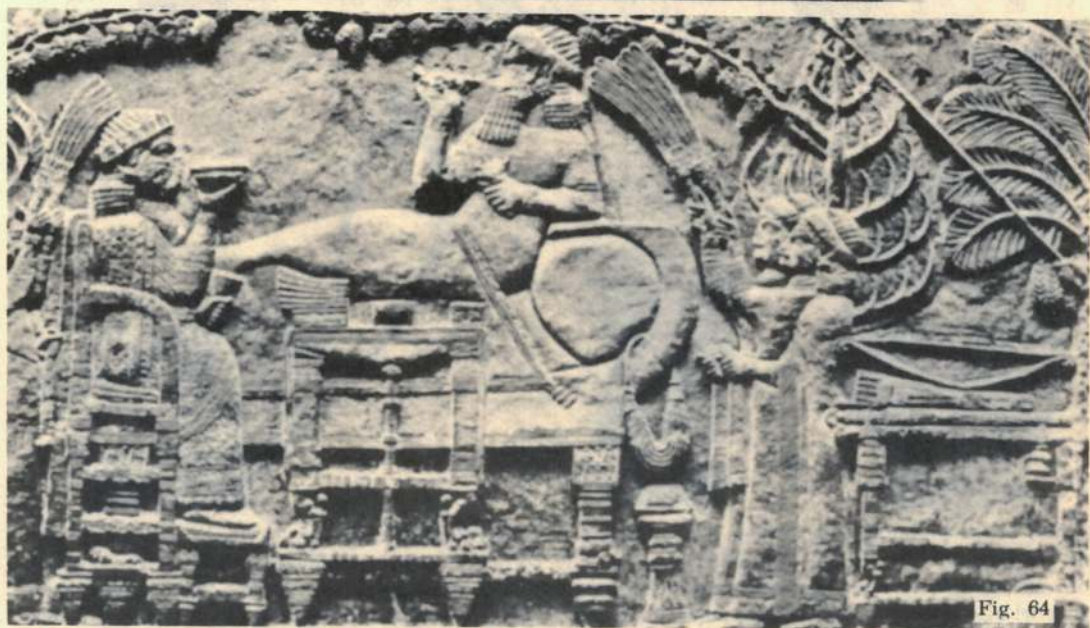


Fig. 64

Fig. 63 Decenas de pasajes tiene la Biblia acerca del vino. Uno de ellos es el de Josué y Caleb. Moisés los envió a explorar Palestina y regresaron trayendo un gigantesco racimo de uvas de Canáa, símbolo de la Tierra Prometida. Fig. 64 Hay escenas de la vid en los bajorrelieves asirios, en las pinturas funerarias egipcias y en las tablillas de Cartago y Túnez, como este vestigio de la época de los Sargónidas, donde aparece Arsubanipal bajo una viña abovedada.



Fig. 65



Fig. 66



Fig. 67



Fig. 68



Fig. 69



Fig. 70

Fig. 65 Cuando consideraban a algún santo milagroso, lo convertían en protector de los viñedos, como a San Vernier, en las regiones de Renania, Borgoña y Auvernia. Fig. 66 San Vicente, quien tal vez fue elegido por los viticultores a causa de que con su nombre, Vicent, puede hacerse el juego de palabras. - *sen le vin* -. Fig. 67 San Urbano, papa del siglo III, cuya fiesta coincide con la dorada época de la tradicional vendimia que todos esperan con ansia. Fig. 68 Este vaso griego, llamado *oenochóe*, se usó en la segunda mitad del siglo VI a. C. La inscripción que tiene en la franja, dice: *Lisias me hizo*. Fig. 69 Este balsamario romano es uno de los antecedentes de las botellas. Fue moldeado con una pasta vítrea, policroma, que atestigua el progreso alcanzado durante el imperio de Alejandro. Fig. 70 Para sacar el vino de las cráteras y verterlo en las copas, los griegos usaban el vaso conocido como *cyathos*.

Coahuila, el 17 de febrero de 1870, de doña Refugio Santos Coy, viuda del coronel Rafael Aguirre, la Hacienda del Rosario y las bodegas de San Lorenzo, dando comienzo a una nueva era de esta rama industrial. Las bodegas de San Lorenzo fueron las segundas en importancia que se establecieron en la Nueva España, porque, como hemos de recordar, las primeras fueron hechas por don Francisco de Urdiñola, de las que sólo se conserva ahora una pared de adobe empotrada en una de las modernas oficinas de la empresa vitivinícola del Marqués de Aguayo.

Don Evaristo, que era tío del iniciador de la Revolución, don Francisco I. Madero, importó de Europa en 1884 las más ricas variedades de uva y compró en Limoges madera de Limousín, con cuyas duelas armó cubas y pipas, renovó equipos de destilación e introdujo mejoras que, continuadas por sus descendientes, dieron como resultado que los vinos de esta Casa hayan obtenido a lo largo del siglo importantes premios en exposiciones internacionales.

Hacia la segunda mitad del siglo XIX, casi todos los viñedos de Europa y de diferentes partes del mundo fueron atacados por la plaga de la filoxera, un insecto parecido al pulgón, que a causa de la rapidez con que se reproduce, aniquila a los viñedos en poco tiempo. Por ese motivo,

el vino podría haber desaparecido, pero esta situación que trajo desastres, también llevó consigo ventajas a los agricultores, en virtud de que como las cepas silvestres americanas, y especialmente las mexicanas, eran más resistentes y algunas se habían vuelto inmunes a la plaga, se descubrió que injertándolas en sus rizomas podían crecer, sin ser destruidas por la plaga, las variedades europeas. A raíz de lo anterior se entabló una polémica en la que la mayoría de los expertos señaló que los vinos fueron mejores después "que los de antes de la filoxera"

79. LICORES DE MAXIMILIANO

Don Artemio del Valle Arizpe en sus crónicas del libro *Calle Vieja y Calle Nueva*, describe que por aquella época,

al terminar la calle del Espíritu Santo y frontero al hotel de la Gran Sociedad, se hallaba instalado el Salón Wondracheck. El poseedor de este apellido no sé yo si era húngaro o austriaco; vino entre el ejército invasor, le gustó el país y aquí se quedó. El precioso fondo de su bodega bien abastada, lo constituían los vinos insuperables de Francia, de Austria y de Hungría que tuvo almacenados en la suya el emperador Maximiliano y al caer de su trono

en brazos de la muerte, los sacó a remate el gobierno republicano presidido por el austero y porfiado don Benito Juárez.

Don Carlos Sánchez Navarro, gran señor fronterizo, adinerado y ostentoso, gobernador de la Casa Imperial, llevaba minuciosa cuenta y razón en libros especiales de las preciadísimas botellas que salían de esa eminente bodega con destino a la mesa de Su Majestad. Para sacar una eran necesarios una infinidad de trámites complicados, casi tantos como para poder conceder la Orden de Guadalupe. Fue cosa curiosa y bien extraña que se pusieran en subasta pública esos vinos y licores finísimos y que no se los robara todos enteros algún exaltado republicano o un fervoroso imperialista...

Dice don Manuel Payno que de las numerosas alhajas que había en el Palacio, destinadas para hacer regalos, nada se supo de ellas, por lo cual don Artemio agrega en ese mismo capítulo destinado a describir a las principales cantinas que había en la ciudad de México:

Tal vez lo ignoraría Payno o más bien no lo quiso decir, pero era un secreto a voces cuál fue su paradero. A posadas y restaurantes fueron a dar numerosos objetos, candelabros, trastos de cocina,

piezas de las vajillas de porcelana y cristal adornadas con el escudo de Maximiliano, y hasta en míseros fonduchos suburbanos se veían las pobres mesillas de pino cubiertas con soberbios manteles de grueso lino o de brillante alemanisco que ostentaban el águila imperial con el mote Equidad en la Justicia. Y ni se diga lo que en casas particulares andaba de cortinajes, de muebles, de lencería, de estatuillas, de candelabros, de floreros, de tapices, de maravillosos jarrones chinos, y de mil y mil cosas más. Todos fueron al Palacio Imperial a hacer su agosto, a pescar en río revuelto. Desvalijaron la casa.

Cuando en el Salón Wondra-check se agotó la famosa existencia de los vinos imperiales, bajó mucho la clientela que iba a ese lugar sólo al husmo de los ricos caldos, y entonces lo tomó en traspaso un tal Estanislao Knote, a quien todo el mundo llamaba Tanis con afectuosa familiaridad.

El 24 de agosto de 1882 apareció publicada en el *Diario Oficial* la Circular número 21, en la que por mandato del general Porfirio Díaz, la Secretaría de Estado y del despacho de Fomento, Colonización, Industria y Comercio, a cargo de Pacheco, comunicaba que:

Deseando el Presidente de la

República impulsar el cultivo de la vid, para que adquiera el mejor desarrollo posible la importante industria vinícola, tan limitada hasta ahora en el país, con cuyo objeto se han distribuido últimamente por esta Secretaría, sarmientos de vides de Burdeos á diversos agricultores de la Nación, y tratando de prevenir desde el principio los efectos destructores de la Filoxera que tanto daño ha causado en los distritos vitícolas de Francia y España, he de merecer á ud. se sirva distribuir entre los hacendados que se ocupan del plantío y cultivo de vides en esa localidad los adjuntos ejemplares del opúsculo que sobre la Filoxera ha sido publicado en Madrid, y del cual acaba de hacer este Ministerio una edición especial, recomendando su lectura, no para que se pongan en vigor las medidas que en él se adoptan para la Nación española, sino para que se tengan presentes sus consejos y se conozca el insecto, que más tarde pudiera presentarse en los viñedos del país.

Figura entre otras de las plagas y enfermedades a que está expuesta la vid, el mildiú, causado por el hongo *plasmopara viticola*, que puede controlarse con soluciones de sulfato de cobre, a las que se conoce como

caldo bordelés.

80. PRINCIPALES EMPRESAS MEXICANAS

En 1890, el español Francisco Andoanegui sembró de vides los terrenos de la antigua misión dominicana de Santo Tomás, a 40 kilómetros al sur de Ensenada, en los fértiles valles de Baja California Norte, donde se ubican, además, las zonas vinícolas de Rancho Viejo, Guadalupe y los Distritos en Valle Redondo y Tana-má cerca de Tecate.

En las divertidas *Cartas sobre México* que C. Becher escribió en el siglo pasado, explica en sus párrafos que

...por lo general, la cultura europea se va extendiendo constantemente más y más, en rápida marcha a través del país. De cuando en cuando se asegura su influjo de un modo graciosísimo, así en las clases de arriba como en las de abajo, y uno no puede en efecto contener a veces la risa a causa de la vanidad de las criadas, las cuales discurren por aquí y por allá por las calles de México, con sus largas y morenas piernas sin medias, ¡y los pies calzados con blancos zapatos de raso! Zapatos de baile que se envían desde Francia para venderlos aquí.

Respecto a la viticultura, de la que te hice mención líneas arriba, que puede sin duda prosperar muy bien en muchas de las regiones de la República, se ha llevado a cabo, que yo sepa, un solo ensayo en California; es decir, bien lejos en verdad de aquí, a los 35° de latitud. Un renano, cuyo nombre es Carlos de Geroldt, se ha casado allí con una mujer de dicha región y ha plantado bajo aquel excelente y famoso clima una viña con la que ha logrado el mejor éxito. Yo mismo he probado el vino producido allí, y enviado acá en prueba, y lo he encontrado bonísimo. Es un sabroso vino tinto, parecido al catalán, pero demasiado fuerte para ser bebido sin bautizar. Mas por desgracia el señor Geroldt ha muerto hace poco y este interesante ensayo, me temo, quedará otra vez paralizado en tanto que no venga otro paisano nuestro que lo recoja y prosiga. Pudiera ocurrir sin embargo que no se reanudara de inmediato tal prueba, porque si bien el clima de California es tan hermoso como queda dicho, esa tierra queda sin embargo muy lejos para ir a ella a hacer vino, que no es cosa para todo el mundo, que no lo es cuando menos para nuestros viticultores alemanes.

Por su parte, el poeta Manuel Gu-

tierrez Nájera, periodista representativo de la última década del siglo XIX, que con derroche y abundancia de imágenes fue el creador de la crónica estilo parisiense, dejó bajo el título de "México en Invierno", esta gráfica y humorística narración de la que apenas reproducimos unas cuantas líneas:

La Navidad, con voz aguar-dentosa, llama a la dócil puerta del estómago. Los aparadores ostentan detrás de los cristales, empañados por el frío, todas las obras maestras de la glotonería. El severo jamón, con gravedad de hombre político, se pavonea orgulloso al lado de los eternos salchichones, envueltos en su funda plateada, como los ricos egoístas y los tabacos de La Habana...

Las botellas, escalonadas como batallones de prusianos, con sus cascos plateados y amarillos preparan el ataque en pelotones. Allí descubro el Chateau-Larose, carmíneo, como las ardientes mejillas de la señorita P..., el Jonjanisberg, fluido y transparente; el finchado Oporto, que da la petulancia, y el verdoso Rhin, que da el amor. ¡Paso a los coraceros! El Champagne, aparatoso y fatuo, como buen francés, lleno de condecoraciones y dorados, cautiva los ojos con su

lujo aristocrático. Las bodegas del Marne se han vaciado para llenar esos escaparates. Ahí están las botellas alemanas, con sus cuellos de caballos de carrera, largos y flacos, hechos para uso de las grullas y de los berlineses; las botellas francesas, coquetas y relucientes, con trajes de amazona y sombrerillos de lofóforos; los grandes vinos españoles, los grandes señores de los vinos, altivos y severos, como nobles castellanos delante de su rey; las cosechas de Andalucía, los líquidos transparentes, que tienen un átomo de la bronceada espita abierta y derramando el generoso líquido en las botellas de verdinegro vidrio; el Ajenjo, color de océano, y la Chartreuse, color de ámbar; toda la interminable descendencia de la uva, toda la tumultuosa variedad de vino, asecha al comprador, parapetada en los escaparates; y las botellas, altas y chaparras, gruesas y delgadas, adustas y coquetas, airosas y desgarbadas, provocan y llaman a los glotones transeúntes, con el descaro de una turba de loretas, tirando de la levita al extranjero que pasa a media noche por los boulevares.

En el viñedo californiano de Santo Tomás, que tiene una producción anual de más de 250,000 cajas, dice

el enciclopedista Lichine que su director técnico, Dimitri Tchelistcheff, . . . ha establecido técnicas viticulturales muy sonadas, como la fermentación fría del vino blanco, el añejamiento de los vinos rojos y la fermentación en la botella de los vinos espumosos.

En Guadalupe hay dos fábricas modernas, una que produce el vino Terrasola, fundada en 1906 por 300 rusos caucásicos, y la otra perteneciente a la división mexicana de la Casa Pedro Domecq, que elabora dos de las más reconocidas marcas nacionales: *Los Reyes* y *Calafia*.

En el centro del país, don Nazario Ortiz Garza inició la industria en Saltillo, sembrando de parras una superficie de 180 hectáreas que ha ido siendo mermada por el crecimiento de la ciudad, y posee en Aguascalientes la empresa vitivinícola San Marcos, que es la más grande del país, con plantaciones que cubren una extensión de 3,200 hectáreas.

Igualmente se encuentran instaladas en esta área las Bodegas de San Ignacio, que eran propiedad hasta hace poco de Filemón Alonso; las de Monte Casino, de Víctor Manuel Castelazo; los Productos de Uva de Aguascalientes, de la familia Cetto; las Industrias de la Fermentación, de David Alonso; las Bodegas del Delfín, de la familia Aguirre Benavi-

des; del Rosario, también de Benavides y de Elías T. Tejada; de Perote, de Arturo Pérez de Yarto y, del Vesubio, de Nicolás Milonás.

Durante la última década del porfirato y en el período de la Revolución Mexicana, tampoco se expedieron disposiciones especiales sobre el vino. En esta etapa muchos viñedos fueron abandonados por sus propietarios pero muchos también fueron destruídos por los propios combatientes, debiendo ponerse de manifiesto que aparte de los Madero, como es natural, el general Francisco Villa les dió protección y garantías para su cultivo.

81. MADERO, EL PRESIDENTE

Durante la última década del porfirato tampoco se expedieron disposiciones especiales sobre el vino. Pero en el curso de la Revolución Mexicana y, a no dudarlo, por el conocimiento que tenía de una industria en la que habían participado y participaban sus familiares, el presidente don Francisco I. Madero puso en vigor medidas a este respecto el 16 de noviembre de 1912.

Por iniciativa del Consejo Superior de Salubridad y para lograr la exacta aplicación de los artículos 118, 120, 121, 122 y 125 del Código Sanitario, Francisco Flores Magón suscribió en esa fecha el *Reglamento para la ven-*

ta de comestibles y bebidas en el Distrito Federal, que se inicia definiendo las características de las falsificaciones o substituciones en ambos casos, continúa con las de las etiquetas, dedica un capítulo a la leche y ya en el artículo 44 se refiere particularmente al vino, producto que resulta de la fermentación alcohólica, completa o incompleta, de la uva fresca o del jugo de la misma.

Art. 45° Las otras bebidas preparadas con pasas o con el zumo de algunas frutas, a las que el uso ha consagrado el nombre de vino, sólo podrán venderse con ese nombre, sin incurrir en pena alguna, siempre que los envases lleven en su etiqueta escrito con claridad el nombre de la materia prima del producto, como vino de pasas, vino de membrillo; y así para otros.

Art. 46° Se consideran como operaciones lícitas respecto de los vinos y de los mostos, según los casos:

I. El encabezado o adición del alcohol de vino, no debiendo exceder de 3% la cantidad de alcohol agregada. Si se le hubiere puesto mayor cantidad, se expendirá entonces como vino alcoholizado, y así se hará constar en las etiquetas y documentos de compraventa.

II. La mezcla de verdaderos vinos entre sí (coupage).

III. La pasteurización, la filtración y otras manipulaciones físicas o

mecánicas que no alteren la composición de los vinos o de los mostos.

IV. *La encoladura, empleando los clarificantes consagrados por el uso, como la albúmina pura, la sangre fresca, la gelatina pura o cola de pescado y demás albuminoides libres de antisépticos.*

V. *La adición de tanino en la proporción indispensable para la clarificación por medio de las albúminas o de la gelatina.*

VI. *La clarificación por medio del carbón puro, de la tierra de España; del kaolín y de la tierra de infusorios.*

VII. *El tratamiento por la anhídrida sulfurosa, de tal manera que el vino puesto ya al consumo, sólo contenga, como máximo, 100 miligramos por litro de ácido sulfuroso libre. Los bisulfitos y metasulfitos alcalinos no podrán emplearse en cantidad superior a 50 gramos por hectolitro de vino.*

VIII. *La adición del yeso, siempre que el vino que resulte no contenga más de 2 gramos de sulfato de potasa por litro o de 4 gramos para los vinos generosos.*

IX. *La adición de fosfato bicálcico y la de fosfato de amonio, siempre que del primero sólo se agreguen 250 gramos por hectolitro y 10 gramos del segundo para la misma cantidad de vino.*

X. *La de ácidos tártrico o cítrico puros y cristalizados en los mostos*

escasos de ácidos.

XI. *La de cloruro de sodio en tal cantidad que el cloro total del vino no exceda de un gramo por litro calculado en cloruro de sodio.*

XII. *El empleo para los mostos, de levaduras seleccionadas.*

XIII. *La chaptalización por medio de la azúcar cristalizada, invertida o no, por medio del mosto concentrado.*

XIV. *La adición de caramelo, de azúcar cristalizada o sacarosa.*

Art. 47° *Sólo hay derecho para denominar a un vino con el nombre de un país o región, cuando provenga de ese país o región; el preparado en otra parte podrá venderse con la misma denominación, siempre que en las etiquetas se cumpla con lo dispuesto en el artículo tercero de este reglamento.*

Art. 48° *El calificativo de espumoso sólo podrá darse al vino cuya espuma provenga de la fermentación alcohólica; cuando al vino se le dé el carácter de efervescente por medio de ácido carbónico, se le expenderá con el nombre de vino gaseoso o con el de vino gasificado.*

Art. 49° *Se llaman vinos de licor, los vinos que a continuación se enumeran, así como los productos que resultan de la mezcla de éstos entre sí:*

I. *Vinos secos encabezados o alcoholizados.*

II. *Vinos semidulces que provienen de la fermentación parcial por*

haberse detenido naturalmente o por la adición de alcohol.

III. *Vinos dulces o mistelas que resultan de la adición de alcohol rectificado a los mostos preparados con uvas frescas.*

IV. *Vinos cocidos alcoholizados.*

Para la preparación de estos vinos podrá emplearse la uva más o menos convertida en pasa.

En la zona de la Laguna, la Secretaría de Agricultura estableció el primer viñedo para proveer a los cultivadores de variedades sanas de injertos procedentes del Departamento Ecológico de la Universidad de California, y allí también, en Gómez Palacio se encuentra instalada desde 1943 la *Vinícola del Vergel*, con una combinación de bodegas de mármol arqueado al estilo europeo y modernos tanques de metal, que se abastece con las uvas de sus propios plantíos localizados a lo largo de la faja fronteriza donde se unen los estados de Durango y Coahuila. Esta es una de las empresas que sufren un grave endeudamiento externo.

En el valle de San Juan del Río, Querétaro, se encuentran, asimismo, enormes sembradíos de vides, donde Cavas de San Juan elabora los vinos *Hidalgo*. Cerca, en Tequisquiapan, está ahora instalada la Compañía Cognac Martell de Francia, que produce vinos de mesa y brandy.

82. VINO DE HUITZUCO

Las entidades del país que cuentan con áreas productoras de uva, según los investigadores de la *Enciclopedia de México*, Antonio de Jesús Otero Icaza y Zenén Ramírez Cavarillo, son las siguientes: Aguascalientes (Aguascalientes y Pabellón), Baja California (Ensenada, Comondú, Tijuana, Mulegé y Mexicali), Coahuila (Abasolo, Cuatro Ciénegas, Parras, Torreón, San Pedro de las Colonias y Lamadrid), Durango (Ciudad Lerdo y Gómez Palacio), Querétaro (San Juan del Río) y Sonora (Hermosillo, Cocorit y Huatabampo); y, de menor importancia: Chihuahua (San Buenaventura y Ciudad Juárez), Guanajuato (Celaya, San Luis de la Paz, Dolores Hidalgo y San Miguel Allende), Hidalgo (Huichapan, Ixmiquilpan y Actopan), Jalisco (Lagos de Moreno), Michoacán (Cruz de Caminos), Nuevo León (Linares), Oaxaca (Jamiltepec), Puebla (Tehuacán e Ixcamilpa de Guerrero), San Luis Potosí (Matehuala y San Luis Potosí), Sinaloa (Ahome), Veracruz (Maltrata), Yucatán (Temax) y Zacatecas (Ojo Caliente, Fresnillo, Pinos y Río Grande).

Faltó de ser incluido en la anterior relación el estado de Chiapas, en donde al decir de Miranda, diferentes variedades de vid son cultivadas

en las tierras calientes, frescas y templadas, en los patios de las casas, donde crece relativamente bien y produce frutos regulares; pero no prospera en el campo abierto, pues los veranos son húmedos y la vid requiere climas con veranos secos y calientes e inviernos secos y húmedos.

Por otra parte, excluimos de esa lista al estado de Guerrero, porque no son únicamente tres los municipios donde se produce la uva, que debe ser, desde luego, la llamada cimarrona, sino que se da en extensiones localizadas lo mismo en el litoral del Pacífico que en la parte norte de la entidad.

Una de estas variedades silvestres supervive en la Tierra Caliente y de modo notable en el Municipio de Coyuca de Catalán, donde a unas cuantas semanas de haberse iniciado el temporal de aguas, es común ver en los montes y al borde de los caminos que de los arbustos que también en esos días apenas han recobrado su follaje, penden enormes racimos de uvas de encendido color morado, a las que ni siquiera picotean las aves porque son muy *perámitas*, es decir, que escaldan al comerlas.

Bien sabido es que la uva silvestre sólo se aprovecha industrialmente en Huitzucó, cuyo vino, dulce y aromático, elaborado por don Jesús Figueroa, le ha dado fama a la población y es, quizá, el único de su tipo

con esa calidad que se produce en el país. Durante los tiempos de la Segunda Guerra Mundial, el vino de Huitzucó era cambiado de botella y se les servía a los parroquianos del "Ciro's", un célebre cabaret ubicado cerca del Paseo de la Reforma, como vino de importación.

La primera vez que le obsequié unas botellas de tinto de Huitzucó a don Emilio Portes Gil, ex-presidente de la República, allá por los años sesenta, dijo que sólo había saboreado uno igual en el sur de China, y cuando terminamos de comer, comprobamos en un mapa-mundi que el paralelo que cruza esa región asiática es el mismo que pasa por tierras guerrerenses.

83. VARIEDADES DE UVA

La vid requiere suelos constituidos por margas arcillosas con arena o grava debido a que en suelos muy fértiles produce gran cantidad de hojas y pocos frutos. La propagación de la planta se hace por estacas tomadas de plantas que no están creciendo activamente. Las estacas que deben tener el diámetro de un lápiz y la longitud de 3 nudos, se plantan a distancias de unos 3 metros y, para que trepen, se tienden dos alambres entre postes colocados cada 5 o 6 metros.

Entre las variedades de uva que se

cultivan en México figuran las siguientes: *Salvador, Cabernet Sauvignon, Ruby Cabernet, Alicante Bouschet, Cariñena, Burgundy, Garnacha, Moscatel, Merlot, Málaga Champagne, Palomino, Saint Emilión, Ungi Blanc, Feherszagos, Pinot Noir, Chenin Blanc, Valdespeñas, Gamay, Traminer, Riesling, Esmerald Riesling, Sylvanner, Chardonnay, Bola Dulce, Merseguerra, Rosa del Perú, French Colombard, Grenache, Cinsaut, Lenoir, Seibel, Barbera, Petite Sirah, Rubired, Thompson, Misión, Zinfandel, Dolcetto y Grignolino*, con las cuales se fabrican los vinos tintos, blancos, espumosos, brandies, otros destilados y uva pasa.

La maduración de los frutos exige una intensa luminosidad y una temperatura entre 18 y 23°. Prospera desde el nivel del mar hasta los 2,500 metros de altitud. La poda debe hacerse una o 2 veces al año y se obtienen otras tantas cosechas y la producción puede prolongarse hasta 15 años.

Para la recolección de los racimos, a la que se le conoce como la vendimia, es indispensable tener en cuenta el momento preciso de la maduración de las uvas, es decir,

la relación existente entre el grado de azúcar y el de acidez".

Cuando la cosecha se encuentra ya en los centros de vinificación, el

proceso enológico se inicia con la operación del despalillado, en virtud de que si se maceran también los escobajos que contienen una alta proporción de tanino, el mosto resulta muy astringente.

El mosto, según las explicaciones dadas por el autor del libro *Los Vinos Internacionales*, Juan José de Blas Díaz-Jiménez, se transforma en vino mediante un doble proceso bioquímico consistente en una fermentación alcohólica y en varias fermentaciones secundarias, desarrolladas gracias a las levaduras, o sean los hongos microscópicos y unicelulares productores de las enzimas que actúan como catalizadores de la fermentación. Un litro de vino contiene entre 800 y 950 gramos de agua, y en sus diversos tipos se emplean para su elaboración diversos procedimientos, substancias, usos y costumbres.

La pasta formada por las uvas molidas con sus hollejos y semillas pasa a los depósitos de fermentación y sirve para elaborar vinos tintos. En el caso de los vinos blancos y rosados no se hace el despalillado y los racimos estrujados son conducidos directamente a las prensas.

Con motivo de la Segunda Guerra Mundial, cesó la importación de productos europeos y empezó a crecer la industria vitivinícola nacional, estimulada por el crecimiento de la demanda interna. En 1942

se expidió una ley sobre la materia y el 20 de enero de 1948 surgió la Asociación Nacional de Vitivinicultores, la cual agrupó a las siguientes empresas: Casa Madero, Bodegas del Marqués de Aguayo, Bodegas de Santo Tomás, Antiguas Bodegas de Perote, Bodegas del Vesubio, Compañía Vinícola Regional, Bodegas Murúa, Bodegas Tanamá, Bodegas de Delicias, Bodegas Cetto, Bodegas San Valentín, Bodegas La Providencia, Compañía Vinícola del Vergel, y Bodegas El Rosario y San Lorenzo; y a las sociedades locales de crédito agrícola Progreso y Momentánea, de pequeños y medianos agricultores.

En el período 1950-1954 se incorporaron las compañías: Vinícola de Saltillo, Bodegas Capellanía, Bodegas de Rancho Viejo, Agencia Madero, Cinzano de México, Destiladora, Testamentaria de Miguel Ferriño, Bodegas California, Vitauva, La Madrileña, Bodegas Batopilas, Distribuidora de Productos Mexicanos y Vinícola de Tecate, más un grupo de productores de Aguascalientes encabezados por Nazario S. Ortiz Garza.

Nos hemos concretado a transcribir en los párrafos anteriores únicamente los nombres y algunos productos de los primeros establecimientos industriales para la elaboración de vinos y aguardientes de uva que registra la historia de la agricultura y del comercio nacionales y estamos conscientes

que han quedado sin mencionar muchas y muy importantes empresas que en el curso de las últimas décadas imprimieron un notable progreso a la vitivinicultura.

84. PRODUCCIÓN POR ENTIDADES

En 1962, en ocasión de la I Conferencia Latinoamericana de la Uva, en Porto Alegre, Brasil, se creó la Organización Latinoamericana (OLAVU), integrada por Argentina, Brasil, Chile, México, Paraguay, Perú y Uruguay; y en 1970 México, ingresó a la Oficina Internacional (OIV), organismo intergubernamental fundado en 1924 en Francia.

En 1972, según cifras de la Dirección General de Economía Agrícola, la producción nacional de uva fresca ascendió a 190,977 toneladas, con un valor de \$ 268.5 millones. Del total de toneladas, 176,564 (92.45%), se destinaron a la elaboración de vinos y aguardientes, obteniéndose de su prensado 151,544 (85.84%) toneladas de mosto y 25,010 (14.16%) de residuos -escobajos y hollejos-. Del total de mosto, 133,810 toneladas se emplearon en la fermentación y trasiegos, obteniéndose 108,964 toneladas de vino, 14,064 de vinazas y 10,782 de borras y heces. En la elaboración de los destilados, además de las 17,744 toneladas restantes del mosto empleado, se utilizaron las si-

guientes materias primas: 353 toneladas de borras o heces, 1,492 de vinos viejos y 77,342 de vinos jóvenes; obteniéndose una producción de 55,785 toneladas de aguardientes y 33,638 de vinagre. La Sección de Vitivinicultura de la Cámara Nacional de la Industria de Transformación señala que en ese año se produjeron 25.7 millones de litros de brandy y 9.4 de vinos de mesa; de éstos se vendieron 18.2 millones de litros con valor de 523 millones de pesos.

En 1974 se cosecharon 25,724 hectáreas, obteniéndose una producción de 237,744 toneladas de uva fresca con valor de \$ 520.3 millones. En seguida se anotan por entidad federativa las hectáreas cosechadas y, entre paréntesis, la producción en toneladas: Aguascalientes, 7,500 (75 mil); Baja California Norte, 2,955 (24,470); Baja California Sur, 125 (1,342); Coahuila, 4,511 (29,741); Chihuahua, 714 (9,996); Durango, 1,952 (12,800); Guanajuato, 750 (7,875); Hidalgo, 20 (125); Jalisco, 15 (144); Nuevo León, 10 (50); Puebla, 25 (121); Querétaro, 2,300 (23 mil); San Luis Potosí, 100 (700); Sonora, 3,000 (31,416); y Zacatecas, 1,747 (20,964). De acuerdo con las cifras citadas en el Simposio Internacional de Viticultura de 1974, por la Comisión Nacional de Fruticultura, la producción de uva fresca en 1972 ascendió a 215 mil toneladas, de las

cuales se destinó a la elaboración de vinos y aguardientes el 51.8%, a fruta fresca el 41.1%, a uva pasa el 5.4% y a jugos el 2.7%. La producción de uva fresca aumentó de 178,467 toneladas en 1970 a 245 mil en 1976, lo que representa un incremento total del 37.28% y una tasa media anual de crecimiento de 5.423%.

En 1975, con base en el avance de resultados por clase de actividad del *X Censo Industrial de 1976*, el país contaba con 57 establecimientos para la elaboración de vinos de mesa y aguardientes de uva, los cuales proporcionaron ocupación a 2,136 personas, con remuneraciones por \$ 82.6 millones; tenían activos por \$ 649.7 millones (292.2 de carácter fijo), produjeron por valor de \$ 942.2 millones y generaron un valor agregado de \$ 405.8 millones. Los establecimientos industriales para la elaboración de vinos y aguardientes de uva eran 64 y estaban distribuidos en las siguientes entidades: 13 en Aguascalientes, 7 en Baja California Norte, 12 en Coahuila, 4 en Chihuahua, 2 en el Distrito Federal, 3 en Nuevo León, 3 en Querétaro, 1 en Baja California Sur, Durango y Sonora; los 17 restantes en Guerrero, Jalisco, México, Puebla y Veracruz.



Fig. 71 Una muestra del desarrollo que ha tenido la industria vitivinícola mexicana se ve en esta fotografía de sembradíos en Baja California Norte, durante la época de la vendimia. Igual auge existe en el centro de la República.

Fig. 72 En la recolección de los racimos en Aguascalientes, participan como vendimiadoras hermosas muchachas.

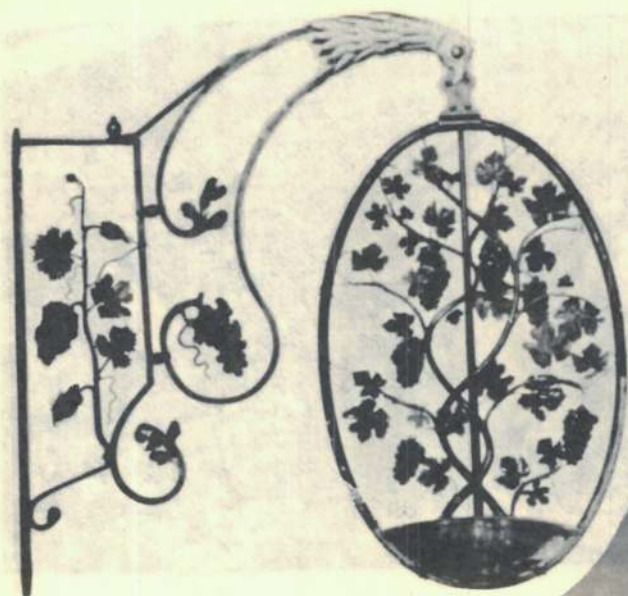


Fig. 73



Fig.74

Fig. 73 En diferentes partes, la habilidad manual de los artesanos ha multiplicado los emblemas de la viticultura, como esta enseña en hierro forjado de origen suizo. Fig.74 Es muy conocida *la cabra del viñedo*, hecha de madera en la Baja Austria, que paseaban por las calles al final de la vendimia y la remataban en subasta o la donaban al alcalde.

85. FANTASIOSAS PROPIEDADES CURATIVAS

A lo largo de la historia los autores han atribuído al alcohol propiedades curativas que parecen haber derivado de su imaginación y no de la observación e investigación estrictas, usuales en la ciencia, para la identificación de las propiedades curativas de las sustancias. Muchas de estas explicaciones son recogidas en las páginas del libro *El Tabaco, el Café y el Vino*, escrito por el doctor Antonio Ross.

Pese a que al alcohol no se le ha encontrado ninguna propiedad curativa, en un intento por dar a los lectores una idea sobre estas fantasías, se señalarán algunas de ellas.

Richet aconsejaba beber champaña o vinos claretos y flojos a la dosis de medio litro cada 24 horas para la fatiga y la depresión. Lievre y Gilbert-Dreyfus llaman al vino el pan de los diabéticos, cuando el vino está contraindicado en los diabéticos, lo mismo en el que recibe insulina que en el que recibe hipoglucemiantes.

Richet, a su vez, escribe que tanto el vino como los aguardientes, en pequeñas proporciones, ayudan a curar las gripes y catarros subagudos, sobre todo si se les asocia con limón o con aspirinas.

El mismo autor, por considerar al vino de mucho más valor diurético

que el agua, lo aconseja para combatir ciertas oligurias.

Jiménez y Fornesa escribió que el vino blanco se empleó desde muy antiguo contra las fiebres cuartanas mezclándolo a hojas de manzanilla. Y en maridaje con pimienta y flores de romero, para curar la ictericia. Pero su mayor éxito lo logra el vino blanco al mezclarlo con zumo de hojas de fresno en las mordeduras de serpientes.

Por su contenido de tanino -escribe otro autor- el vino tinto se aconseja también en determinados casos de diarreas banales.

Por último termina señalando el doctor Antonio Ross,

... como el alcohol evita la fijación de las toxinas y, a la vez, estimula la formación de anticuerpos, hemos de admitir la conveniencia de emplear el vino en ciertas intoxicaciones como, por ejemplo, las producidas por la estricnina.

86. ACUCIOSA REGLAMENTACIÓN ESPECIALIZADA

A efecto de regular los despachos aduanales relacionados con las importaciones de vinos, cognacs y otros aguardientes de uva, la Dirección del ramo, que pertenece a la Secre-

taría de Hacienda y Crédito Público, remitió a sus dependencias de puertos y fronteras el 3 de agosto de 1951 el siguiente telegrama:

Esas importaciones deberán estar amparadas por permiso correspondiente de Secretaría Economía y no permitirás que dichos productos vengan a granel, o sea en envases madera o metal, sino únicamente en recipientes siguientes: capacidades: vinos de mesa, blancos o tintos, con graduación hasta de 14 grados G.L. (fracción 7.10.31); en botellas capacidad hasta de 750 centímetros cúbicos; o bien hasta de un litro como máximo, en casos excepcionales, especificaránse en permiso dicha Secretaría; vinos generosos, vinos aromatizados y bebidas, con graduación de 14 grados a 23 grados G.L. (fracciones 7.10.33 y 7.11.01); en envases hasta de un litro como máximo; champañas y vinos de mesa espumosos, blancos o tintos (fracción 7.10.20); en sus envases normales, cualesquiera que sean las capacidades de éstos; cognacs y aguardientes de uva, con graduación de 23 grados a 55 grados G.L. (fracción 7.10.03); en envases vidrio hasta de un litro; y en casos excepcionales en envases hasta de cuatro litros, como máximo; pero estos casos excep-

cionales serán especificados expresamente en los permisos que expida Secretaría Economía.- Este circular telegráfica deroga las 301-I-27968 y 301-I-39284, de 14 mayo y 12 de julio del presente año, respectivamente.

Expidió el presidente don Adolfo Ruiz Cortinez el 6 de agosto de 1954, el *Reglamento de Vinos y Aguardientes de Uva*, habiéndole otorgado la aplicatividad de sus disposiciones relacionadas con la elaboración, manejo, almacenamiento, depósito, envase, transporte, venta o suministro al público a la Secretaría de Salubridad y Asistencia, con apego a lo establecido por el Código Sanitario y la Ley de Secretarías y Departamentos de Estado.

Ninguno de esos productos podía ser anunciado, exportado o expendido sin que antes se hubiera recabado el correspondiente registro de la SSA, aunque ello se permitía en la proporción mínima necesaria para que, *... según las características propias del vino o aguardiente de que se trate, se obtenga una muestra representativa para su análisis y registro; pero antes de obtener dicho registro, no podrá anunciarse, venderse ni exportarse el producto.*

Se señala para conceder o negar el registro el término de 40 días contados a partir de la presentación de la

solicitud, y, de igual modo, las aduanas deben negar la introducción al país de los productos no registrados, que si no lo están, sólo pueden entrar en una cantidad no mayor de cinco litros, destinados a los análisis correspondientes en los laboratorios de la SSA.

Dice el citado Reglamento que se entiende por vino

... *el producto resultante de la fermentación alcohólica de la uva fresca (mosto) o de la mezcla de uva pasa y agua, a que se refiere el inciso B de este artículo. Los vinos se denominarán:*

A).— *Vino de Uva, el producto resultante de la fermentación alcohólica de la uva fresca. (Mosto).*

B.— *Vino de Uva Pasa, el producto resultante de la fermentación alcohólica de la mezcla de uva pasa y agua, esta última en cantidad no mayor de cuatro veces el peso de la uva pasa usada.*

Para los fines de este ordenamiento, la mezcla de uva pasa y agua a que se refiere el párrafo anterior, se considerará como "mosto de uva pasa".

Asimismo, para los efectos de este propio Reglamento, los vinos se clasificarán y conocerán bajo las siguientes denominaciones:

a).— *Espumosos: los que contienen anhídrido carbónico producido en el mismo vino a causa*

de una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado;

b).— *Gasificados: a los que se añada anhídrido carbónico en el momento de envasarlo en su botella de expedición;*

c).— *Comunes o de mesa: los elaborados sin hacer uso de substancias o manipulaciones permitidas para las otras clases de vinos mencionados en los incisos anteriores.*

Cada una de las anteriores clases de vinos se subdivide en:

1°— *Rojos o blancos, según la materia colorante natural de la uva que contengan; y*

2°— *Dulces o secos, según su contenido en azúcar.*

d).— *Generosos: a los que, además del alcohol procedente de su fermentación, se adiciona alcohol etílico o aguardiente de uva, sin perjuicio de las manipulaciones y adición de substancias especificadas en el artículo 26. Estos vinos podrán ser dulces o secos, según su contenido de azúcar;*

e).— *Aromatizados: los obtenidos por maceración de hierbas aromáticas en el propio vino o en el alcohol etílico o aguardiente de uva que se adicione al vino;*

f).— *Quinados: los vinos generosos o de mesa a los que se les ha añadido quina o quinina en la*

proporción indicada en el artículo 12.

Artículo 9º—Los vinos comunes o de mesa, los espumosos y los gasificados, tendrán las siguientes características:

I.—Alcohol, en volumen a 15°C: de 9 a 15%.

II.—Azúcar: los secos, menos de 1%, los dulces, no menos de 1%; y

III.—Acidez volátil verdadera, expresada en ácido acético: 2 gramos por litro, como máximo.

Artículo 10.—Los vinos generosos tendrán las características siguientes:

I.—Alcohol, en volumen, a 15°C: de 15 a 20%;

II.—Azúcar: los secos, no más de 35 gramos por litro; los dulces más de esa cantidad; y

III.—No menos de 75% de vino de uva fresca, o vino de uva pasa en generosos dulces, y 90% de vino de uva pasa o de uva fresca en generosos secos.

Artículo 11.—Los vinos aromatizados tendrán no más de 20% de alcohol en volumen, a 15°C; un mínimo de 75% de vino de uva fresca o vino de uva pasa y no contendrán ajeno ni productos derivados del mismo, naturales o sintéticos.

Artículo 12.—Los vinos quina-dos tendrán las características

que correspondan al vino de origen, y, además, no menos de 60 miligramos de quinina por litro.

87. ADICIÓN DE SUBSTANCIAS

Los productos preparados en la República Mexicana a partir de materia prima extranjera, serán invariablemente considerados como productos nacionales, y en lo que toca a la instalación y funcionamiento de los establecimientos dedicados a la fabricación, almacenamiento, depósito o envase, se les otorgará la licencia siempre que satisfagan, entre otros, los siguientes requisitos: el esquema acotado y la memoria descriptiva del local, con servicios sanitarios que contarán como mínimo con un mingitorio, un excusado y un lavabo con agua corriente por cada quince operarios de la fábrica, en la cual queda prohibida la elaboración, envase y, en general, el manejo de bebidas alcohólicas artificiales, así como la existencia de esencias o concentrados sintéticos que se usen para imitar las características de los vinos o aguardientes de uva.

El artículo 26 señala que:

En la elaboración de vinos se permitirá la práctica de las operaciones y la adición de sustancias de que tratan las siguientes fracciones. Sólo con autorización previa de la Secretaría de Sa-

lubridad y Asistencia se permitirá el uso de otras sustancias u operaciones.

I.—Filtración, pasteurización, trasiego y tratamiento por el aire, oxígeno gaseoso puro o anhídrido carbónico;

II.—Concentración por congelación o cualquier otro procedimiento autorizado;

III.—Clarificación con albúmina, caseína pura, gelatina, cola de pescado, tierra de infusorios, tierra de lebrija o cualquiera otra materia prima aceptada por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, pero ninguna de ellas será de tal naturaleza que deje sabores o aromas extraños a los vinos, ni sustancias que puedan ser causa de contaminación microbiana o intoxicaciones;

IV.—Añejamiento por enfriamiento, por calentamiento o por ambos, por oxigenación mediante trasiegos; por ozonización o por cualquier otro procedimiento que no implique la adición de sustancias cuyo uso esté prohibido;

V.—El empleo como decolorantes de carbón u otras sustancias aceptadas por la Secretaría de Salubridad y Asistencia y el de aceite de oliva o de harina de mostaza hervida para corregir determinados defectos de los vi-

nos;

VI.—La adición de cloruro de sodio (sal común);

VII.—La neutralización de los caldos o de los vinos con una acidez fija excesiva, por medio del tartrato neutro de potasio, carbonato de calcio o carbonato de potasio, químicamente puros;

VIII.—La adición de ácido cítrico puro;

IX.—La adición de levaduras cultivadas;

X.—La adición de ácido tartárico en los vinos con insuficiente acidez fija;

XI.—La adición de metabisulfito de potasio o de anhídrido sulfuroso gaseoso puro o procedente de la combustión del azufre o de mechas azufradas. El vino terminado no contendrá más de 450 miligramos de anhídrido sulfuroso por litro, de los cuales 240, como máximo, podrán ser en estado libre;

XII.—Desulfitado, por un procedimiento físico cualquiera;

XIII.—Fosfatado con fosfato de calcio o fosfato amónico, químicamente puros, en las cantidades necesarias para asegurar el desarrollo de las levaduras;

XIV.—Adición de sulfato de calcio en los mostos en cantidad tal que el vino elaborado no contenga más de dos gramos de sulfa-

to, calculado en sulfato potásico, por litro;

XV.—La mezcla de vinos de uva fresca entre sí, o de uva pasa entre sí;

XVI.—La corrección de los mostos mediante la adición de sacarosa en proporción no mayor de 5 kilogramos por 100 litros, o de concentrados de uva hasta el porcentaje requerido para producir un vino con un grado alcohólico que no exceda de los límites señalados en la fracción I del artículo 9°;

XVII.—En los vinos espumosos la adición de azúcares en la proporción necesaria para la segunda fermentación:

XVIII.—En los vinos generosos, en los aromatizados y en los quinados, la adición de aguardiente de uva o alcohol etílico, mosto concentrado o no, azúcares y caramelo, pero la riqueza alcohólica de tales vinos no excederá de los límites marcados respectivamente en la fracción I de los artículos 9° y 10, y en el artículo 11;

XIX.—Las operaciones y substancias que, según la clase de vinos, se implican en su definición, conforme a los incisos respectivos del artículo 7°;

XX.—La adición de tanino puro; y

XXI.—La adición del colorante natural de la uva (enocianina) para corregir el color de vinos poco coloreados.

88. REGISTROS Y SANCIONES

Son numerosas las condiciones que se tienen que cumplir para el registro de un vino, como por ejemplo:

C.—Si el producto es extranjero, se expresará: el nombre del país y de la región vinícola de que proceda; nombre y ubicación de la fábrica y la graduación alcohólica y demás características físicoquímicas del producto;

D.—Si el producto es nacional, se indicarán los nombres y clases de todas las materias primas, así como las técnicas de elaboración que se utilicen. Además, se citarán los números de registro de los ingredientes que lo requieren, según los reglamentos respectivos;

E.—El número de la licencia de funcionamiento del establecimiento en el que se elabore, embotelle, almacene o deposite el producto y la oficina de la Secretaría de Salubridad y Asistencia que expidió dicha licencia;

D.—Si el producto es extranjero: Certificado de que su venta está permitida en el país de origen; debiendo estar expedido por la autoridad respectiva del país

de origen, o en su defecto por la Cámara de Comercio, y, en todo caso, tendrá las legalizaciones de firmas o visas correspondientes. Si el certificado está en idioma extranjero, se acompañara traducción al español debidamente autenticada. Si se ostentare como añejado, deberá acompañarse de certificado de añejamiento;

C.—Un análisis suscrito por un químico titulado, que contenga los datos a continuación mencionados; indicando las técnicas empleadas en las determinaciones:

a).—Si se trata de vino:

1.—Densidad a 13°/15°C.

2.—Grado alcohólico real en volumen, a 15°C.

3.—Extracto seco a 100-110°C.

4.—Extracto seco reducido.

5.—Cenizas.

6.—Acidez total, expresada en ácido tartárico y en cc. de NaOH N/10.

7.—Acidez volátil, expresada en ácido acético y en cc. de NaOH N/10.

8.—Acidez fija, expresada en ácido tartárico y en cc. de NaOH N/10.

9.—Bitartrato de potasio.

10.—Acido tartárico.

11.—Sulfatos, expresados en sulfato de potasio.

12.—Cloruros, expresados en cloruro de sodio.

13.—Reductores directos, en glucosa.

14.—Reductores totales, previa inversión, en glucosa.

15.—Relación de Roos.

16.—Investigación de presencia de colorantes no de la Y de taninos.

17.—Anhídrido sulfuroso combinado.

18.—Anhídrido sulfuroso libre.

Artículo 30.—Las etiquetas de los envases de productos nacionales deberán estar escritos en español, pudiendo repetirse en otro idioma para los productos destinados exclusivamente a exportación.

VII.—La palabra "Hecho en México" deberá aparecer impresa en forma perfectamente visible, y en un tamaño, por lo menos igual al del nombre de algún país o ciudad extranjeros que aparezca en la etiqueta.

Artículo 31.—Las etiquetas de los envases de un producto extranjero serán las originales que se usan en el país de que proceda; pero los envases llevarán, además, otra etiqueta o contra-etiqueta en español, indicando al mismo tiempo el país de origen del producto, y el nombre y domicilio del importador o representante.

Artículo 34.—Todos los pro-

ductos registrados deberán revisarse cada cinco años, contados a partir de la fecha del registro.

A solicitud de la Secretaría de Salubridad y Asistencia los viticultores presentarán análisis o muestras de los productos para fijar tipos y características, por zonas o comarcas vitícolas, incluso para años anormales debidos o accidentes climatéricos.

Después de un año se recogerán las existencias del producto cuyo registro se hubiere cancelado, si no fuese nocivo a la salud, pero en caso contrario se procederá a su decomisión y aún a la clausura de los locales donde se hubiera elaborado, envasado o almacenado.

Explica el Reglamento que sólo podrá hacerse el anuncio y propaganda comercial de productos de la uva que se encuentren registrados. El capítulo VI da cuenta del amplio procedimiento que tiene que seguirse para el muestreo de productos, inspección y prácticas de laboratorio, las cuales se consideran satisfactorias cuando después de 120 días el interesado no reciba ninguna notificación.

En relación con las medidas de seguridad sanitaria y las sanciones, todavía se conservaban en 1954 multas de \$ 5.00 a \$500.00 para la primera infracción, de \$ 100.00 a \$ 1,000.00 para la segunda y de

\$ 3,000.00, clausura del establecimiento y cancelación de registros para la tercera violación al Reglamento.

Unos meses después, el siete de marzo de 1955, fueron modificados los artículos 8o., 15, 24 y 30 de este ordenamiento a efecto de que se entendieran como

...aguardientes derivados de la uva los productos obtenidos por destilación de: vino de uva fresca; vino de uva pasa; orujos de uva fresca previamente sometidos a fermentación alcohólica, así como a las mezclas que contengan un mínimo de 50% de aguardiente de uva fresca.

Por último, debe hacerse referencia a que el 1o. de abril de 1980 entró en vigor el Acuerdo del Secretario de Hacienda y Crédito Público, licenciado David Ibarra Muñoz, suscrito por ausencia del titular por el subsecretario, licenciado Guillermo Prieto Fortún, respecto a las siguientes reglas generales de la Ley de Impuestos a las Industrias del Azúcar, Alcohol, Aguardiente y Envasamiento de Bebidas Alcohólicas:

Primera.— En la producción de aguardiente de uva, el vino que puede utilizarse como materia prima será el que provenga, exclusivamente de la fermentación de los azúcares, presentes en el jugo obtenido de la expresión de uvas frescas, aún cuando se

hagan a dicho jugo las correcciones por falta de azúcares y ácidos ya sea:

I.—Mediante adición de sacarosa en proporción no mayor de 5 kilos por hectolitro de mostos.

II.—Por la adición de los ácidos adecuados.

Segunda.—En la elaboración de vinos de uva tipo de mesa, únicamente se permitirá la adición de sacarosa en proporción no mayor de 5 kilos por hectolitro de mostos.

89. VIEJA CONTROVERSIA REDIVIVA

El escritor José Cabrera Parra, publicó en *Excelsior* del 5 de febrero de este año en su columna *Al Margen* que:

El cultivo de la uva en México se ha incrementado en forma por demás impresionante a lo largo de los últimos 40 años: en 1942 se cultivaban siete mil hectáreas de vid en tanto que en 1983 la cifra subió a 70 mil hectáreas. De allí que -ineludiblemente- habrá necesidad de modificar los conceptos de la lucha contra el alcoholismo.

En efecto, por razones económicas -e históricas- la industria de la vid tiene una acción irreversible. Hay que considerar que la vid y sus productos cuentan

con un entorno industrial tan grande que para medirlo podría decirse que sólo para efectos fiscales, la uva y sus conexos representan al erario nacional ingresos por más de 20 mil millones de pesos anuales vía impuestos. Las industrias derivadas de la uva, están vinculadas con el transporte, el vidrio, el corcho, el cartón, la publicidad, las artes gráficas y mucho más.

La cercanía de las vendimias, revive la vieja pugna en la que dos partes tienen razón: quienes producen uva y sus derivados vinícolas y quienes luchan gallardamente contra el alcoholismo. Pero no hay duda de que esta lucha, debe enfocar más a la educación en el uso y disfrute de algo que es un don de la Naturaleza, y no en su exterminio. Tal vez por ello, las acciones deberían encaminarse a educar, más que a reprimir; y a diferenciar el uso simple del alcohol del disfrute de generosos vinos resultado de procesos apasionantes que independientemente de placer, dan al hombre medios de subsistencia.

Pero al margen de estas disposiciones, vemos que el mundo industrial de la uva es en verdad interesante. La producción actual se distribuye en 89 por ciento a la vitivinicultura, es decir para la

producción de vinos de mesa y brandis, así como aguardiente de uva; 11 por ciento restante va al consumo directo en la mesa y para la elaboración de pasas, jugos, mermeladas, jaleas, saborizantes, etc. La cosecha de 1984, será superior a la lograda en 1983.

Sin embargo, como los vinos de importación que antes inundaban el mercado nacional, alcanzan ahora precios prohibitivos y su escasez es

manifiesta a causa de la grave crisis económica porque atraviesa el país, cabe decir que se ha hecho realidad aquel bello poema del *Duque Job*, en el que asegura, ciertamente, que "Las novias pasadas son copas vacías", aún cuando todavía, sin cambio alguno,

*Champaña son las rubias de cutis de azalia;
Borgoña los labios de vivo carmín;
Los ojos oscuros son vinos de Italia;
Los verdes y claros son vino del Rhên!*



ALCOHOL
IV

90. ELABORACIÓN DEL ALCOHOL

Aunque en rigor la palabra *vino* debiera aplicarse a los licores de mesa que se obtienen de la uva por medio de la fermentación, lo cierto es que, generalmente, se emplea para designar con ella a todas las bebidas embriagantes que se obtienen por la destilación de los azúcares contenidos en frutas como la propia uva, la ciruela, el melocotón, la pera y la cereza, o bien de cultivos y productos como la remolacha, la caña, la miel y la leche misma. Estas bebidas también proceden de la sacarificación, obtenida bajo un tratamiento de levaduras de todas aquellas sustancias que pueden transformarse en glucosa, como los tubérculos feculantes de las papas y los cereales ricos en almidón.

Aparte de los datos anteriores, el licenciado Luis de la Hidalga explica que el alcohol se encuentra de modo natural, en forma de éteres, en la orina de los diabéticos, en los frutos verdes de algunas variedades de las umbelíferas, en hojas y embriones del mundo vegetal, en las tierras ricas en humus, en la atmósfera y aún en determinadas aguas pluviales.

Los árabes y los hebreos de la antigüedad daban el nombre de alcohol a la estibina, o sea el sesquisulfuro de antimonio, vocablo que, como derivación de su origen, se aplicó du-

rante la Edad Media a los cuerpos reducidos a polvo y después a la parte importante de esos cuerpos.

Ciertamente, fueron los árabes los descubridores del alambique en el siglo X, pero no fue sino hasta 600 años más tarde cuando el término alcohol, en su acepción como aguardiente, empezó a usarse como sinónimo de bebida embriagante.

Hacia el año de 1300, los moros, conquistadores de España, le enseñaron la forma de producirlo al gran alquimista y filósofo catalán Arnaldo de Vilanova. Pronto, la producción de aguardiente en gran escala se extendió por toda Europa. Hay referencias de que en Módena se le utilizaba como medicamento contra la peste y otras enfermedades infecciosas, en tanto que en Irlanda se recomendaba para fortalecer el ánimo. Alemania lo comenzó a preparar en el siglo XV a base de cereales. Y en ese tiempo, el médico Juan Miguel Savonarola, que fue quizá quien mayor dedicación puso en la investigación del aguardiente; dejó una obra sobre sus características específicas y fue el primero en dar a conocer un procedimiento para determinar la cantidad de alcohol que contenían las bebidas en general.

Raimundo Lulio, teólogo y filósofo español, que después de una juventud muy disipada tomó el hábito de San Francisco, lo llamó *consola-*

tio ultima corporis humani, o sea *el último consuelo del hombre*, en tanto que Gerber en sus manuscritos latinos lo definía como *acque vitae*, *agua de la vida*, o *spiritus vivus*, mientras el también latino Basilio Valentín lo calificó como *spiritus vini*.

En los monasterios de Italia se comenzó a producir primero como medicamento con el nombre de *elixir de la vida*, y según un libro editado por Bachei, en el año de 1682 se logró su elaboración utilizando la papa, habiéndose establecido la primera fábrica en Monsheim, en el Palatinado, en 1750.

El científico alemán Jorge Mauricio Lowitz obtuvo en 1796 por medio de procedimientos químicos el alcohol absoluto y, en 1808, Horacio Benedico de Saussure, de origen suizo, hizo pública su constitución química.

Entre los diversos aguardientes que existen, como los secos, los apisados, los de orujo, los de cabeza y los industriales, figuran de modo sobresaliente aquellos que tienen relación con el producto primario del que se obtienen y cuyos nombres, en muchos casos, se encuentran asociados a los países donde se elaboran.

El primero que debe ser considerado al respecto es el *whisky*, al que mundialmente se le conoce como "escocés", derivado de la fermenta-

ción de malta de cebada; la *ginebra*, obtenida de una mezcla de granos de centeno, cebada y bayas de enebro; el *kornbranntwein*, de malta de trigo, el *kirschwasser*, de ciruela y cereza, y el *kátsch*, de ciruela, éstos tres últimos de origen alemán, así como el *vodka* ruso y polaco, el *slibowitz* húngaro y el *raky* checoslovaco que también son aguardientes de ciruela, y sin olvidar, naturalmente, el *cognac* francés y el *brandy* español destilados de la uva, el *sake* japonés extraído del arroz, el *ron* de Cuba, obtenido de la caña de azúcar, el *pisco* de Sudamérica y el *tequila* mexicano que procede del maguey.

El explorador Mungo Park cuenta que algunas tribus de Africa producen del *holcus spicatus* una bebida alcohólica tan fuerte como la destilada de dátiles y palmas, que es tradicional en Nubia y Etiopía. Otros pueblos cercanos consumen el *bousa*, extraído de la harina de mijo o sorgo, y en otras regiones del mismo continente africano destilan el hidromiel y fermentan la leche de cabra para producir un aguardiente de consumo cotidiano.

Los afganos, en Asia, hacen un licor llamado *arak* del mijo y la cebada, y en la India el vino popular es el *soma*, mientras que los siberianos elaboran una bebida casi tóxica a base de un hongo conocido como

agaricus muscarius, en tanto que los tártaros obtienen su aguardiente llamado *lambwine* del arroz y la leche fermentada. En China beben el *sam-ohso* y en Malasia el *bodik*, también producidos a base de arroz.

91. HISTORIA DEL CHINGUIRITO

A pesar de las severísimas sanciones que las leyes indígenas imponían en contra de la ebriedad, se ha comprobado que desde antes de la Conquista hubo en nuestro país comunidades que obtenían bebidas alcohólicas mediante la fermentación del maíz, la chíá, la anona y otras frutas y semillas, independientemente de que, por ejemplo, los huicholes quemaban, asaban y tatemaban las pencas del maguey que ahora se conoce como mezcalero o tequilero y sus especies afines, que no era entonces sino el primer paso para hacer el aguardiente, que tantos nombres tuvo y sigue teniendo según la zona donde se produce.

En su *Verdadera Historia de la Conquista de la Nueva España*, el cronista y soldado de Hernán Cortés, Bernal Díaz del Castillo, dice haber presenciado

...como los indios comían, con gran gusto, las pencas de maguey, que fueron cocidas por un gran fuego que devastó una extensa región.

Sin embargo, fueron los españoles

los que trajeron a América los sistemas de destilación conocidos en el Viejo Continente y, por tanto, los que introdujeron en el país el uso y abuso de otras clases de bebidas embriagantes, entre las que tuvo significación el famoso *chinguirito*, que se preparaba mezclando agua a las mieles negras extraídas de la caña de azúcar. Por eso algunos lo llaman *cañac*, equiparándolo con el *coñac*.

Dicha voz controvertida, la de *chinguirito*, sobre la que los lexicógrafos coinciden, en su mayoría, que es de origen gitano, traída a nuestro país por andaluces y extremeños, se deriva del verbo *chingarar*, mismo que no sería extraño que por apócope se hubiera transformado en esa palabra malsonante que es de uso común y corriente entre todos nosotros los mexicanos.

El uso del *chinguirito* fue siempre muy combatido en tiempos de la Colonia, al grado de que hasta hubo un virrey que prohibió el empleo de su nombre, con lo cual consiguió, de hecho, que desapareciera del habla popular, aún cuando todavía en muchas partes de la República se le conoce como *chínguere*, *chínguiri*, *resacado* o *refino*.

En aquella época, las mieles eran vertidas en cueros de res y se colocaban en cuartos oscuros para apresurar su fermentación. La *Enciclopedia de México* explica que

...a pesar de las reiteradas prohibiciones de las autoridades eclesiásticas y municipales, que combatieron el chinguirito por considerarlo fuente de desórdenes y causa de muchas enfermedades, se extendió con gran rapidez; en los montes, o en los lugares ocultos de las casas se instalaron pequeñas fábricas, cuyas utilidades fueron causa de que el uso de la bebida se propagara.

El Hospital Real de naturales lo usaba, aunque con moderación, y el Protomedicato sostenía, hacia 1758, que el aguardiente de uva español era más perjudicial para la salud que el chinguirito. Pero el rey se negó a autorizar su venta y ordenó la institución de un juzgado privativo de bebidas prohibidas, cuya misión era secuestrar los bienes e imponer el destierro a los contraventores. En 1766, siempre por gestiones del comercio de España, se promulgó en México un bando solemne y muy riguroso contra el chinguirito, prohibiendo que los dueños de haciendas de caña sacaran miel, lo cual no se consiguió a pesar de las enérgicas medidas del juez Jacinto Martínez de la Concha y de sus sucesores en el cargo.

Se dice que uno de los máximos centros de producción era la entonces denominada Villa de Córdoba, en el estado de Veracruz.

92. EBRIEDAD, VERGÜENZA PÚBLICA

El 24 de mayo de 1748, el virrey Juan Francisco de Hüemes y Horcasitas, que fue el primer conde de Revillagigedo, promulgó el Bando al que hicimos anterior referencia, pero como se trata de uno de los documentos característicos de la legislación de la Colonia,

...sobre el exterminio de la arrai-gada y cotidiana embriaguez, en que abunda esta Gobernación... ampliaremos su contenido, que aparece firmado por el propio virrey, el presidente y los alcaldes del Crimen de la Real Audiencia de la Nueva España. Comienza por decir:

Por cuanto teniendo consideración de que la embriaguez es un delicto 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 malicia como ponderan todos los derechos con lamentables ejemplos, y lo acredita la experiencia, con las muchas causas criminales que se manejan en esta Real Sala, donde las más veces se observa alejado el delito de la embriaguez por asilo para ejecutar otros ...siendo notorio en esta

Corte que los indios y gente plebeya de ambos sexos se han dedicado a este vicio con tan audaz libertad que creen que no es delicto o se persuaden a que puedan cometerlo inmunes del castigo...

La expedición de este Bando tuvo como fundamento la Ley treinta y siete, Título Primero, Libro Sexto, de la Recopilación de Indias, cuyo texto imponía castigos,

...así a los indios como a las demás personas que se hallaren embriagando en los puestos, plazas y calles...y sean aprehendidos y puestos en la cárcel y vueltos de la embriaguez les sean dados cincuenta azotes en el palo de la Plaza y se les corte el cabello y a los españoles plebeyos, mulatos, mestizos y otros de calidad inferior de ambos sexos, luego que se encuentren ebrios en cualquiera parte, lugar o paraje, se ejecute la misma pena por la primera vez y verificándose reincidencia en los mismos les sea cortado el cabello y les sean dados cien azotes y un mes de cárcel, y reincidiendo tercera vez, les sea cortado el cabello y se les den cien azotes y sean puestos en un obraje los mulatos, mestizos, lobos y demás calidad inferior ganando para sí por tiempo de tres años y los españoles plebeyos serán remisos por el mismo tiempo de tres años a presidio y las mujeres españolas serán puestas en las Recogidas

por el mismo tiempo.

Resultando de las causas el ser ocioso y mal entretenido alguno o algunos de los que se encontraren ebrios de color quebrada se pondrá en una oficina cerrada con escriptura aprender oficio por tiempo de tres años y si fuese español se pondrá en la misma forma y por el mismo tiempo en oficina abierta, apercibiéndoseles que de continuar en la vagamundería y ociosidad o desertando la oficina a donde fueren puestos se tomarán con ellos las providencias prevenidas en las Leyes de Castilla e Indias principalmente en la pena que le imponen las Leyes Primera y Segunda, Título Cuarto, Libro Séptimo de Indias que es destierro y remisión a Filipinas y a otras partes, a el vagamundo incorregible, inobediente y perjudicial y en consideración a que no han sido bastantes los Bandos promulgados así por el Superior Gobierno, como por esta Real Sala para extinguir la venta de la bebida que llaman tepache, de que abunda esta Ciudad mandamos que cualquiera mujer que se encontrase bebiéndolo, sea de la Ciudad que fuere por la primera vez sea puesta por un año preciso en las Recogidas, en caso de reincidir, por la segunda sea puesta en dicho recogimiento por tiempo de dos años y por la tercera vez, sea sacada por las calles públicas, a ver-

güenza pública y seá puesta por tiempo de cuatro años en dicho recogimiento, estando entendidos los dueños de los obrajes y oficinas cerradas en donde se pusieren por esta causa los reos, que en caso de que hagan fuga den cuenta luego a la Real Sala pena de cincuenta pesos, y para que lo expresado tenga cumplido efecto, todas las Justicias de Su Majestad de esta Ciudad y Teniente de Popotla y el del Santuario de Nuestra Señora de Guadalupe procederán contra los transgresores fulminando las causas breve y sumariamente con aquello que baste averiguar la verdad, haciendo al mismo tiempo averiguación de vida y costumbres de los que delinquieren imponiéndoles las penas que van establecidas en este Bando, que mandamos se publique en la Plaza Mayor de esta Ciudad (en las demás partes de esta Ciudad) y en las demás partes acostumbradas y en todos los barrios de ella y los Gobernadores de las Parcialidades de San Juan y Santiago y demás oficiales de república, celen y velen la observancia y cumplimiento de lo expresado, pena de que se les hará cargo y procederá a lo que haya lugar en Derecho y los ministros inferiores de esta Corte y Audiencia Ordinaria ejecuten lo propio

en lo que les toque, procediendo con todo arreglamiento para la prácticada de la citada Ordenanza, bajo de su pena que es la de privación perpetua de sus oficios y dos años de destierro, diez leguas en contorno de esta Ciudad, lo que se ejecutará irremisiblemente en caso de contravención y para que lo contenido en este Bando se observe y guarde no solo en esta Ciudad, sinó también en toda la Gobernación de esta Nueva España, se remitirá un tanto autorizado a todas las Justicias para que lo hagan publicar, cada una en toda su jurisdicción, haciendo se observe puntualmente y den cuenta a esta Real Sala con las causas que fulminaren con apercibimiento de que en caso de que se tenga noticia lo disimulan y que no procedan contra los transgresores se procederá contra ellas con todo rigor de Derecho y para que llegue a noticia de todos y no aleguen ignorancia, se fijará un tanto de este Bando en donde se publicare y así lo mandamos y firmamos en la Ciudad de México a veinte y cuatro dias del mes de mayo de mil setecientos cuarenta y ocho años. Don Juan Francisco de Huemes y Horcasitas, Don Joseph Mesia de la Cerda y Vargas, Don Felipe Tineo, Don Antonio

de Rojas Abreu, Don Ambrosio Eugenio Santaella Melgarejo.

La publicación se hizo los días 31 de mayo y 1, 2 y 5 de junio en el Puente de Palacio, Plaza Mayor, esquina del Portal de los Mercaderes, esquina del Baluarte, esquina de Tacuba, plazuela de Santo Domingo y en las demás calles principales y barrios de la capital, ante la presencia de numerosos testigos y por voz de Joseph Carmen Rendón, indio pregonero público *ut supra*, y fue signado por el escribano real Manuel Antonio Rodríguez de Guadalupe.

Por su parte, don Diego Téllez Xirón, también escribano de Su Majestad, propietario de la Cámara del Crimen de la Audiencia Real de la Nueva España, el más antiguo y de su Real Acuerdo, y notario del Santo Oficio de la Inquisición, que en 1751 practicó diligencias al respecto, dejó testimonio en el sentido de que después de la publicación del Bando,

Se experimentó mucha moderación en los ebrios a causa del castigo que en él impuesto experimentaron muchos, sin que hubiese como antes tanto número de ebrios por las calles, unos tirados, otros prorrumpiendo insolencias y otros en rijas de que dimanaban innumerables homicidios y, por último los absurdos gravísimos que cometían ya de incestos ya de coitos con animales,

cuando eran habidos que se valían de la ejecución de la ebriedad para no ser pugnidos como debían...

93. CÁRCEL Y AZOTES

También da cuenta dicho escribano de que los *asentistas* o expendedores de bebidas, por el gran perjuicio y ruina que habían tenido en sus ventas, le pidieron al Señor Fiscal de lo Civil que no se continuara ejecutando y fuera sobreseído el Bando promulgado para castigar, extinguir o refrenar las embriagueces.

Las largas y contundentes respuestas a cada uno de los argumentos expuestos en lo que el Fiscal llamó *el libelo de los inconformes*, dio por resultado que el virrey mandara publicar un nuevo Bando el 22 de noviembre de 1749, cuyo texto, a la letra dice:

Siendo notorio que desde que entré en el manejo de este Gobierno, he procurado evitar con varias providencias dadas, todos los abusos, desórdenes y vicios que se oponen al servicio de Dios y buenas costumbres, haciendo promulgar Bandos y repetir los publicados por los Excelentísimos Señores Virreyes, mis predecesores a fin de que se consiguiese la extirpación de los delitos, y no obstante lo referido hallándome con especial orden de Su Majes-

tad en que me encarga que cele y procure con la debida atención la reformatión de costumbres y dirección al mayor servicio de ambas Majestades, de cuya Real Orden, enterada esta Real Audiencia, después de haber oído al Señor Fiscal en la representación que me hizo en tres de septiembre del corriente año, entre otras cosas me propuso que hiciese publicar por Bando, las providencias siguientes:

1a.: Que sobre el juego de naipes celen todas las Justicias, como es de su obligación, y les está encargado novísimamente por Su Majestad en la Real Cédula de veinte y ocho de octubre de mil setecientos cuarenta y seis, pues es constante que en esta Ciudad se está jugando con descaro el juego de albures, apuesta y emvite.

2.: Que en las fiestas de los barrios, celen igualmente con todo esmero el que no haya desórdenes, ni bebidas prohibidas tan nociva son a la salud pública y cometerse en las casas en donde se expenden escandalosos desórdenes, observando las Leyes, Cédulas y Bandos que hablan de la prohibición de estas bebidas, haciendo observar también los Bandos publicados sobre el exterminio de las armas prohibidas imponien-

do las penas a los transgresores.

3a.: Que subsista con todo rigor mi superior Decreto sobre las prohibiciones de las comedias y las que llaman de muñecos.

4a.: Que las mujeres públicas y demás cortesanas que den nota, escándalo o haya queja de parte, se tomen con ellas las providencias que las leyes disponen, celando las Justicias como es de su obligación este particular encargo con todo esmero y castigando con el rigor de las Leyes el delicto de lenocinio, quitando toda casa secreta que pueda haber de lupanar, burdel o congal.

Que se observe con todo rigor la providencia en tiempo de mi antecesor, el Excelentísimo Señor Conde de Fuenclara de que no se consientan los afeminados que vulgarmente llaman putitos, imponiéndoles a estos la pena que dicha providencia contiene, si prosiguen en adelante en semejantes afeminamientos, y la pena es a los de color quebrada de cien azotes por las calles y cuatro años de un obraje y a los españoles cuatro años de presidio ultramarino.

5a.: Que por lo que mira al Bando de los borrachos y tabernas de vino y aguardiente en cuento a lo primero se observe lo por mi resuelto con voto consultativo

(sic) del Real Acuerdo en diez y siete de mayo de mil setecientos cuarenta y ocho, y resolución tomada en conformidad de lo pedido por el Señor Fiscal en veinte y seis de junio del propio año y por lo que mira a tabernas de vino y aguardiente, se guarde lo que también cerca de esto contienen las citadas resoluciones y la providencia por mi dada de que se cierren todas indispensablemente a las nueve de la noche con las circunstancias de que de las oraciones en adelante no pueda tener puesta las cortinas en las puertas de las dichas tabernas y que los taberneros no consientan a hora ninguna del día ni de la noche que en los cuartos anteriores de dichas tabernas se tengan músicas ni concurso alguno de gente. Todo lo cual mando se publique por Bando en la forma acostumbrada, para que todos los vecinos, estantes, moradores y habitantes de esta Capital, de cualquier estado, calidad y condición que sean observen y guarden el contenido de todos los pre insertos capítulos, apercibidos de que por la menor transgresión serán castigados con todo rigor.

El escritor Fernando Benítez explica que debido a una serie de intereses y de tendencias exacerbadas, el

alcohol llegó a transformarse en la razón suprema de los grupos indios, y es por ello que estuvo y

...está ligado, de manera entrañable, a la religión, al nacimiento, al matrimonio, a la muerte, a la autoridad, a la medicina, al trabajo, a los cambios y al ritmo de la naturaleza. Un ceremonial puntilloso prescribe las botellas que deben beberse en las ceremonias religiosas y civiles con tal precisión y cuidado de los detalles, que el aguardiente... puede ser visto como el combustible que lubrica la complicada maquinaria de la vida indígena...

94. "BOTILLERÍA" EN PALACIO

Cuentan que el virrey Juan Vicente de Güemes-Pacheco y Padilla, que fue el segundo conde de Revillagigedo, quien hizo un excelente y progresista gobierno en todos los órdenes, dispuso cierto día que fuera renovado el Palacio Virreynal para dignificarlo en lo que a la sazón era, al decir de Sedano,

...una honrada casa de vecindad, con fonda y vinatería llamada la "Botillería", así como almuercerías donde se vendía pulque públicamente, y, de secreto, chinguirito.

El escritor Salvador Cruz en su trabajo literario *Del mexicano gus-*

to por el Vino, reseña que como la mayoría había aprendido a destilar, sor Juana Inés de la Cruz, que estaba siempre atenta a los nuevos dones de la cultura, hizo alusión a una Celestina que, fruto de la colaboración novohispana e hispana,

...se formó de un trapiche y un ingenio.

El 30 de marzo de 1769 una real orden insistió en la prohibición del chinguirito, habiéndose permitido solamente la fabricación del pulque *... por ser saludable y medicinal a estos naturales.*

En los años de 1773 y 1774 se expidieron otras disposiciones en contra de esta bebida, pero a pesar de ello su consumo iba en aumento, razón por la que el célebre poeta Rafael Landívar, en su *Rusticatio Mexicana*, condenó en 1782 al productor de caña de azúcar que

... mediante ignominiosa industria, extrae fuertes licores.

Y no olvida apuntar el motivo económico del caso, ya que por su bajo precio, el destilado en cuestión

... atrae a la pleba y aumenta los dineros del avaro.

La propagación del alcoholismo durante el virreinato no pudo ser detenida ni por los severos castigos que se imponían a los que se emborrachaban, ni por las restricciones para establecer tabernas en las ciudades. En el siglo XVI solamente hubo auto-

rizaciones para 12 de ellas en la capital de la Nueva España, cifra que se elevó a 45 en el siglo XVIII.

Charles Gibson opina que *...el fracaso de los esfuerzos por controlar la ebriedad puede atribuirse a la angustia profundamente arraigada en la sociedad indígena, a la cual servía de alivio la ebriedad, y a la disposición voraz de los vendedores de licor para capitalizar esta angustia. La producción del pulque se convirtió en una gran industria de las haciendas españolas. En menor escala, los vendedores indígenas o no indígenas, establecieron prósperos comercios al por menor, contra los cuales las prohibiciones resultaban totalmente ineficaces.*

95. RELACIÓN DE AGUARDIENTES

En la obra titulada *Breve compendio del Juicio Laboral* que fue escrita en 1787 por Manuel José Garray, aparece una lista de las 54 bebidas embriagantes cuyo abuso caía bajo la jurisdicción del capitán de la Acordada, las cuales transcribimos con una síntesis de su origen y en algunos casos de su elaboración: 1. Aguardiente de San Luis de la Paz (de uva); 2. Aguardiente de frutas (durazno, pera); 3. Aguardiente de uva silvestre (fermentada con xixi-

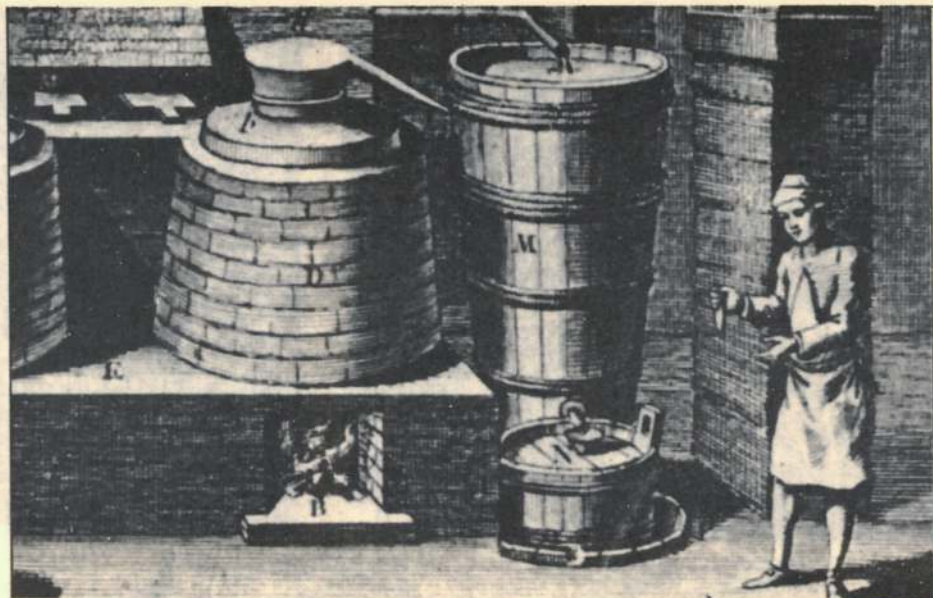


Fig. 75

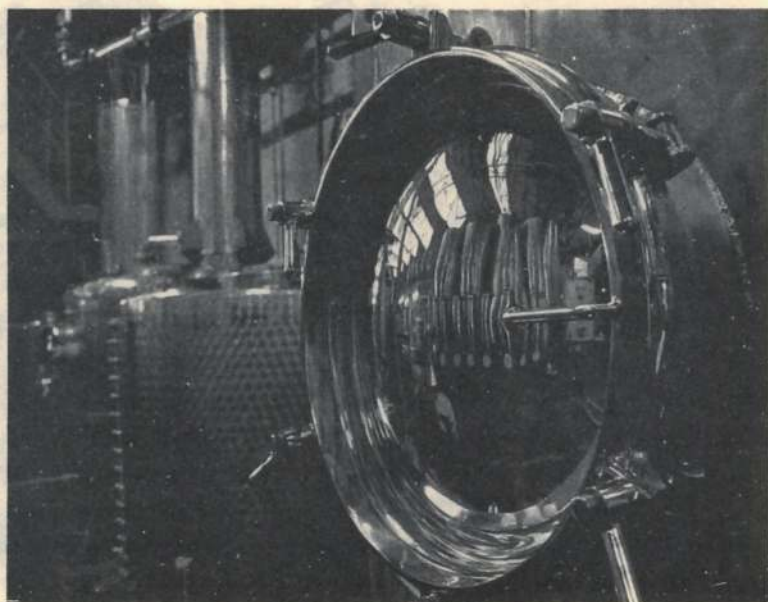


Fig. 76

Fig. 75 Así eran los primeros alambiques destinados al arte de la destilación, la cual no se sabe a ciencia abierta si tuvo su origen en el Medio o Lejano Oriente. Esta se aplica a una gran variedad de cereales, frutas y vegetales.

Fig. 76 Modernos alambiques utiliza ahora la industria vitivinícola para destilar licores. Desde luego funcionan sobre el principio básico de que cuando el líquido hierve y se evapora, éste vuelve a recogerse en forma concentrada.



Fig. 77



Fig. 78



Fig. 79

Fig. 77 Sembrado del Agave tequiliana *Weber*, cuyo número de plantas que cabe en una hectárea fluctúa entre 2,500 y 2,800. Sus variedades *xiguín* y *azul* tardan en crecer 10 años y el tequila requiere tres en ser producido.

Fig. 78 Se le llama *jima* a la tarea de irle quitando las pencas al maguey, palabra que no existe en el diccionario.

Fig. 79 Cabezas o piñas de agave ya *jimadas*, se transportan por medio de recuas a los sitios de cocimiento, y a las cuales ya en este estado, antes de su proceso de destilación, también así se venden en el mercado para saborear su jugo. Pesan entre 40 y 80 kilos y su fermentación dura días y su líquido se madura, por lo menos, durante 7 semanas.

- que); 4. Binguí (extraída de la cabeza de maguey, asada y fermentada); 5. Bingarroto (binguí destilado); 6. Cerveza (de cáscara de piña, clavo, pimienta, cominos, culantro y azúcar, fermentada); 7. Charagua (pulque viejo, dulce, chile colorado, hojas de maíz tostado, fermentada al calor de un fuego suave); 8. Charape (pulque, panocha blanca, clavo, maíz); 9. Chilocle (pulque, chile ancho, epazote, ajo y sal, fermentada); 10. Chiquito (tuna cardona fermentada); 11. Chamuco (ciruela, fermentada con agua y panocha); 12. Capalote (pulque tlachique, semilla de pirú, fermentada); 13. Coyote (pulque ordinario, miel prieta y palo de timbre); 14. Excomuni6n (mezcal), prohibido por el obispo Elizacochea de Michoac6n; 15. Guarapo (jugo de caña o maíz, pulque, miel, fermentada por cuatro días); 16. Mantequilla (pulque, aguardiente, azúcar); 17. Mezcal (aguardiente destilado de la cabeza del maguey yahuitziuque, con miel y timbre, fermentado en cueros); 18. Mezcal cola (segunda destilaci6n de mezcal); 19. Mezcal de pulque (con pulque tlachique y miel de piloncillo); 20. Mezcal resacado de cola (como el anterior, pero destilado hasta reducirlo a la cuarta parte); 21. Nochocle (tuna, pulque fuerte y agua, fermentado); 22. Obo (bebida de esta fruta, especie de ciruela silvestre); 23. Ojo de gallo (pulque blanco, agua, miel prieta, hervida con pimienta, anís y chile ancho, fermentado un día); 24. Ostoche (jugo de caña de maíz, pulque o Panocha y palo de timbre); 25. Peyote (biznaga, hojas de tabaco y rebanadas de peyote), usado por los indios en sus bailes rituales; 26. Polla ronca (pulque blanco, zarzamora, capulín, pimienta y dulce); 27. Ponche de pulque (pulque, agua de limón, clavo y nuez moscada); 28. Pulque de coyol (jugo de la palmera coyol); 29. Pulque de obos (pulque de obo, endulzado y colado); 30. Cuauchán (pulque tlachique, frutilla del pirú, fermentado de cuatro a seis días); 31. Quebrantahuesos (jugo de caña de maíz, simiente tostada de quebrantahuesos y semilla de pirú, fermentada tres días); 32. Revoltijo (jugo de tuna, cáscara de timbre o raíz del pulque, agregándosele mezcal después de fermentado); 33. Rosoli (aguardiente destilado de arroz, garbanzo tostado, cebada, canela y pulpa de cidra); 34. Sendechó (maíz amarillo germinado y fermentado, luego hervido con piloncillo); 35. Sidra (manzana o pera, fermentada durante tres meses); 36. Sisique (destilado de pulque); 37. Tecuín (maíz negro tostado y piloncillo, fermentado por dos días); 38. Tecolio (pulque, gusanos de maguey tostados y reducidos

a polvo); 39. Tejuino (tuna y cáscara de timbre, fermentada); 40. Tĩmbirichi (aguardiente de la fruta de este nombre); 41. Vino de caña de maíz (jugo de ésta y piloncillo); 42. Vino de mezquite (aguardiente de mezquite); 43. Vino de palma (dátiles asados en barbacoa, fermentados y destilados); 44. Vino resacado (tronco de maguey asado para mezcal, fermentado con pulque); 45. Vino de salvado (aguardiente de salvado, endulzado); 46. Vino tepeme (maguey angosto y silvestre, hervido con palo de mezquite); 47. Vino de tuna (aguardiente de tuna de arrope); 48. Yagardiza, o ponche de sidra (agua endulzada, limón o naranja, y sidra); 49. Zambumbia (cebada fermentada, endulzada con miel o panocha); 50. Tepache (pulque blanco mezclado con miel de panocha hervida con anís); 51. Tepache de ciruelas pasas; 52. Tepache común (sedimento del pulque, agua, miel prieta, pimienta y una hoja de maíz); 53. Pulque, y 54. Chinguirito (destilado de la miel de caña de azúcar).

Una notable producción de aguardiente provenía de la zona cañera que hoy pertenece al estado de Morelos. Todavía en las primeras décadas de este siglo era común ver a muchos arrieros, a los que llamaban *aguardenteros*, conduciendo sus reuas rumbo a la capital, cargadas con castañas alcoholeras, o bien tra-

yendo acomodados en cajas de madera y llenos de aguardiente, aquellos garrafones de vidrio, ovalados y forrados con vara de mimbre a los que llamaban *Damajuanas*.

El aguardiente de caña o piloncillo se servía en los pueblos de la sierra y de la Huasteca en cuernos pulidos de chivo.

En el Istmo de Tehuantepec y en Chiapas bebían los *encurtidos*, hechos, precisamente, con frutas curtidadas en alcohol y diferentes mistelas; en Campeche una mezcla llamada *campechana*, de fuerte contenido etílico y otra dulce parecida al *xtabentún* de la península yucateca, hecho con una flor aromática, de sabor ligeramente anisado.

En 1804, Humboldt confirmaba que *... los millares de mulos que todas las semanas llegan de Chihuahua y de Durango a México, traen, a más de las barras de plata... un poco de vino de Paso del Norte.*

96. ARGUMENTOS DEL OBISPO

La Real Audiencia de Guadalajara decretó el estanco para las fábricas de bebidas en toda la Provincia de Nueva Galicia. El virrey conde de Revillagigedo ordenó lo mismo para la Provincia de Nueva Vizcaya, recomendando prolijas restricciones, teniendo a la vista las cédulas reales que prohibían el uso de bebidas, ta-

les como el chinguirito y el mezcal.

Pero como el obispo de Durango no opinaba lo mismo, sino que afirmaba que el chinguirito era tan nocivo como los vinos y licores de Castilla, comenzó a escribirle al virrey conde de Revillagigedo una serie de cartas en las que le decía que en el caso de la adulteración

...no era bastante el rigor de las leyes, el establecimiento de los estancos o el celo de los administradores para contener el fraude y estorbar la mezcla...

El obispo explicaba que en las barrancas del Mezquital, entre la provincia de Zacatecas y la Nueva Vizcaya, crecía el maguey

...con tal abundancia que podía surtir de Vino Mezcal a toda la Nueva España.

Por ese motivo, abogaba, esgrimiendo razones económicas más que piadosas, para que se permitiera la introducción de *Vino Mezcal* y *Chinguirito* en aquella región de Durango, a efecto de elevar los ingresos en las arcas de la provincia, toda vez que

...después de tan repetidas prohibiciones, Reales Cédulas y Bandos publicados para que no se bebiese ni fabricase el vino mezcal, Su Majestad, lleno de amor a sus vasallos, tuvo a bien revocar sus reales órdenes por cuanto respecta a la Provincia de Nueva Gali-

cia y posteriormente a las Provincias internas de Sonora y Sinaloa, según la Cédula firmada en El Pardo, con fecha 2 de marzo de 1782.

A ello obedeció que el virrey, satisfecho, le contestará el 4 de enero de 1791, de la siguiente manera:

Ilustrísimo Señor, El informe sobre fábrica y uso de Vino Mezcal y Chinguirito que acompaña Vuestra Señoría Ilustrísima al Expediente con carta del 21 de Diciembre anterior, satisface docta y cumplidamente en mi concepto a los tres puntos capitales que promovio el Señor Fiscal de la Real Hacienda, pues no pudiendo decirse más, ni con más elegancia y verbo en el asunto, he cortado el paso de oír al Señor Comandante General de estas Provincias, y lo hiciera también a vista de tan fundados argumentos... Dios guarde a Vuestra Señoría Ilustrísima.

97. MEZCAL: "MAGUEY ASADO"

La guerra en contra del chinguirito terminó en 1796, año en el que el virrey Miguel de la Grúa Talamanca y Branciforte, conde de Branciforte, permitió la fabricación de esa bebida, pero como ya lo habíamos señalado antes, prohibiendo el empleo de su nombre, el cual debía ser substi-

tuido, a secas, por el de *aguardiente de caña*. En cambio, a los aguardientes de uva importados de la Península, se les daba el nombre de *refinos de España*.

Los fabricantes debían pagar al rey 6 pesos por barril más un 6% de derechos de alcabala y 3 pesos y un real por concepto de derechos municipales. El último día de 1796 y el 30 de enero de 1797 se publicaron bandos en favor de los que habían fabricado y vendido chinguirito clandestinamente en la época de la prohibición, excarcelando a los presos y perdonando a todos los sentenciados. Como consecuencia, la cantidad de barriles de chinguirito introducido a la Ciudad de México bajó de 36,090 en 1796 a 10,428 en 1800.

La misma denominación despectiva de chinguirito se aplicaba al mezcal, palabra que lo mismo se escribe con *s* que con *x*, y la cual se deriva del náhuatl *metl*, maguey, e *ixcaloa*, asar, o sea que significa *maguey asado*.

A este respecto, y en relación con la polémica acerca de que si el chinguirito y el mezcal eran perjudiciales para la salud y de que si era o no lícito permitir su fabricación y consumo, quedó precisado que unas eran las bebidas espirituosas, pero en el caso de la pulpa del mezcal tatemado, se estableció, dice el historiador Raúl Guerrero, que se trataba de un ali-

mento importante,

...bueno para la vida humana, especialmente para la gente pobre que no podía comprar pan, carne ni algunos otros alimentos, y tenía necesidad de alimentarse con el cogollo del maguey, asado, cuyo sabor es dulce.

Las especies productoras de mezcal son, precisamente, la *A. mezcal* K. Koch, comprendiendo el complejo *A. bovicornuta* Gentry y *A. inaequidens* Koch y la *A. cupreata*, así como el *maguey bravo* o maguey de mezcal bravo, el *A. pacífica* Trel, y otros más, cuya primera descripción, como ya lo hemos explicado, fue hecha por Francisco Hernández, médico de Felipe II.

Estos pequeños agaves, que más bien parecen *mecuates*, es decir, los hijos del maguey pulquero que se usan para ser transplantados, requieren de 8 a 14 años para alcanzar su madurez.

Otras especies de magueyes del género *Agave* existentes en México son las siguientes: maguey de mace-ta, *A. filifera* Salm-Dick (Jalisco); maguey largo o maguey bicuixe, *A. karwinskii* Zucc. (Puebla y Oaxaca, en especial región de Tehuacán); maguey espadilla, *A. falcata* Engelm. (México, Coahuila, Durango, Zacatecas y Nuevo León) y *A. kirchneriana* Bergens (Matamoros, Pue); maguey curandero, *A. marmorata*

Roezl. (Oaxaca); maguey de cerro, *A. asperrima* Jacobi (Durango, Coahuila, Zacatecas, Chihuahua y San Luis Potosí); maguey cenizo, *A. quiotifera* Trel. (Durango); maguey blanco, *A. mirabilis* Trel. (Veracruz); *A. gracilispina* Engelm. (San Luis Potosí); maguey quixe, *A. rubescens* Salm. (región de Monte Albán, Oax.); maguey serrano, *A. melliflua* Trel. (Nuevo León); maguey tepestate, *A. marmorata* Roezl (Puebla y Oaxaca); maguey tobalan o maguey de Tehuacán, *A. verschaffeltii* Lem. (Puebla); maguey verde, *A. compluviata* Trel. (Durango); y magueyon, *A. gutierreziana* Trel., silvestre, cuya fibra es semejante a la del henequén (Tuxtla Gutiérrez, Chis.).

Por otra parte, las cabezas o troncos de algunos magueyes como la lechuguilla *A. lechuguilla* Torr., y los llamados amoles -por ejemplo *A. barchystachya* Cav. o maguey *shishi*, *A. schottii* Engelm., y *A. parviflora* Torr., entre otros- contienen saponinas o sustancias que hacen espuma con el agua y sirven para lavar la ropa. La última especie mencionada, también llamada *tanta*, *tantilla*, *sóbari* o *sóbali*, así como los magueyes de mezcal, tienen cabezas o troncos dulces y comestibles cuando son cocidos en forma adecuada (pencas dulces de mezcal o *de tanta*).

La producción del maguey ha ori-

ginado un lenguaje propio: al maguey defectuoso de cualquier especie se le denomina maguey *sabililla*; al que crece inclinado por haber recibido alguna herida en el trasplante *maguey gacho*; al que está por secarse y presenta manchas rojizas, *maguey mechichil*; y al que tiene adheridas las hojas al meyolote, *afarolado*.

98. "MEXICAL", NOMBRE APROPIADO

El barón de Humboldt dijo en sus crónicas escritas a principios del siglo pasado, aunque con desconocimiento sobre el proceso del aguamiel, que:

Destilado el pulque, se saca un aguardiente muy fuerte, que llaman mexical o aguardiente de maguey que embriaga mucho. Me han asegurado que la planta que se cultiva para sacar el jugo del maguey se diferencia esencialmente del maguey común o de pulque. En efecto, me ha parecido más pequeña y de color diferente; pero como la he visto en flor, no he podido juzgar de la diferencia de las especies... Pero el mexical está prohibido, porque su uso daña el comercio de los aguardientes de España; sin embargo, se fabrica, aunque clandestinamente, una gran cantidad en las intendencias de Vallado-

lid, México y Durango y, sobre todo, en el Nuevo Reyno de León; por manera que la importancia de los aguardientes de Europa, que anualmente se hace por Veracruz, no pasa de 32,000 barriles.

En algunas partes del reino, verbigracia en las provincias internas y en el término de Tuxpan, en la Intendencia de Guadalajara, se ha comenzado de algún tiempo a esta parte a permitir la venta pública del mexical, cargándole con un ligero impuesto, disposición que ha sido no menos útil a la real hacienda que a los habitantes.

Según la descripción hecha por Esteban Chávez Cisneros en su libro *Quitupan*, publicado en 1954, el actual procedimiento de elaboración del mezcal sigue siendo el mismo que se usó en tiempos de la Colonia. Su desarrollo es el siguiente: Mediante la gima, se despoja al maguey maduro de pencas y raíz; la cabeza que así queda se coce en hornos subterráneos hasta que toma un color bermejo; se macera con pizones de madera en pilas ademadas con piedra; el producto se deposita en cribas de cuero hasta que, al fermentarse, se transforma en tuba; ésta se vierte en ollas de barro que se exponen al fuego lento, en un horno cubierto con un cazo de cobre lleno de agua fría; una vez que el caldo hierve, se forman vapo-

res que se condensan y que vierten al exterior por una penca de maguey o una canal de madera. El licor que así se obtiene resulta de diversas graduaciones, pero a menudo los productores ligan una destilación con otra para dejar el mezcal entre 44 y 50 grados.

La *Enciclopedia de México*, dice que en la lista de licores simples o compuestos que debía perseguir el Tribunal de la Acordada consta que el mezcal se producía en Acapulco, Apan, Bolaños, Chalco, Charcas, Chihuahua, Chilapa, Coahuila, Colima, Cuernavaca, Durango, Fresnillo, Guadalajara, Huajuapán, Guanajuato, San Juan de los Llanos, Nuevo Reino de León, Metztlán, Oaxaca, Puebla, Cuautla, Querétaro, Salamanca, Santander (Tamaulipas), Sayula, Sombrerete, Tacuba, Tehuantepec, Tepeaca, Texcoco, Toluca, Tulancingo, Valles, Xochimilco, Zacatecas y Zamora. Lo había de varias clases, según el modo de prepararlo: *simple* (la cabeza de un maguey mediano, del que no puede extraerse pulque, se asa, maja y echa en infusión, se fermenta y se destila), *corriente* (el maguey chaparro cocido, que nombran en la Mixteca *yahuytziugu*, se fermenta en cueros, se destila y se le agrega timbre -cáscara del árbol de ese nombre- y pulque blanco), *flojo* o *de cola* (el anterior, con la diferencia de ser de la segunda re-

sacada), *de pulque* (se fermenta en cueros una mezcla de pulque tlachi-que y miel de piloncillo, y se destila), *resacado de cola* (se resaca del corriente y queda reducido a la cuarta parte) y *mistela* (el anterior, al que se agregan anís y almíbar). Y aún había el llamado *excomunión* por el anatema lanzado cincuenta años atrás contra su consumo por el obispo Elizacochea, de Valladolid.

99. "ZIHUAQUIO", SIN COMPARACIÓN

Se desconoce cabalmente cuándo, cómo y por quién fue pronunciado el conocido dicho de que:

Para todo mal, mezcal, y para todo bien, también,

pero de lo que no hay duda es acerca de la sentencia popular que reza:

Tu eres como el mezcal, animas, pero no ayudas,

que tuvo su origen entre los peones de las minas en tiempos del Virreinato, cuyos dueños utilizaban el mezcal para embriagar a los indígenas, buscando atemperar, con grave daño para su salud, los efectos de la fatiga, así como para continuar manteniéndolos en las inhumanas condiciones en que trabajaban.

La especie de maguey de cada localidad, las condiciones del clima, los variados secretos de su elaboración, casi todos ellos rústicos y ele-

mentales, debido a que en alto porcentaje las vinaterías se instalan en el fondo de las barrancas para aprovechar el agua de los arroyos, son factores que dan un carácter especial a cada uno de estos productos, que siendo los mismos, difieren entre sí por el aroma, el sabor, el color y la graduación alcohólica. De Chiapas es famoso el *comiteco*; de Oaxaca, ya industrializado, el que se envasa en ollas de barro negro, en Mitla, Tlacolula, Coyotepec, etc.; de Guerrero, el de Chichihualco, el de Pe-taquillas y el de Zihuaquio, sin comparación este último entre todos, por su exquisita calidad, elaborado en el filo mayor de la Sierra Madre del Sur, dentro de la jurisdicción del municipio de Coyuca de Catalán; de Michoacán, la *charanda* y el de Pedernales, que se menciona con doble sentido; de Sonora, el *bacanora*; de Chihuahua y Zacatecas, el *sotol*; de Durango, el de Nombre de Dios; de Tamaulipas, el de San Carlos; de Jalisco, el *zapolote*, el *quitupan*, el *raicilla*, el *barranca* y el *tusca*, el cual, según Guerrero y Guerrero, se fabrica en el pueblo de Tuxcacuesco, de donde toma su nombre, y que se lleva para su consumo hasta el estado de Colima.

El hecho curioso es que la raíz del toponímico *Tuxca*, proviene de la voz *Tochtli* que significa conejo, como *Tochpan*, Tuxpan, *lugar de*

conejos, y *Tochtlan*, Tuxtla, donde abundan los conejos. En esta ocasión volvemos a encontrar a la conocida deidad indígena de las bebidas embriagantes, otorgando su nombre a una de ellas.

No puede hacerse una lista de los estados de la República en donde se elabora el mezcal, sin incurrir en omisiones, como Puebla, Nuevo León, San Luis Potosí y Coahuila, etc., y aún debe incluirse con ellos el Distrito Federal.

En El Arenal, Jalisco, existe el único monumento dedicado al mezcal: se trata de una fuente pública que tiene una penca y una botella talladas en piedra, de las que mana el agua.

100. GEOGRAFÍA DEL TEQUILA

Cabe señalar que el más conocido de todos los mezcales es el *tequila*, bebida que se elabora de las variedades *azul* y *xiguin* del maguey

A. *tequiliana* Weber, acerca de la cual Humboldt dijo a principios del siglo pasado, como ya vimos, que la llamaban *mexical*, y cuya producción se localizaba en el término de Tuxpan, perteneciente a la intendencia de Guadalajara.

La *Enciclopedia de México* supone que este aguardiente ya se conocía en la época indígena, toda vez que fue la tribu de los *tiquila* o *tiquilos* la

primera que lo elaboró en Amatitlañ, poblado que dista 25 kilómetros de la capital de Jalisco, y en donde hay indicios de que los aborígenes habían ya aprendido a cocer el corazón del maguey desde el siglo XV y que lo utilizaban para sus bebidas, aguas y medicamentos.

En 1651, el médico español Jerónimo Hernández, que tuvo ocasión de visitar Guadalajara, refiere que probó ese *vino-mezcal* cuando acababa de ser destilado y clarificado. Gustó de él y le pareció de buen sabor,

... aunque quemaba las tripas.

El historiador Héctor Manuel Romero explica en su narración sobre *Bebidas y platillos regionales*, que

Dicho médico apuntó que ese vino-mezcal era usado por el pueblo para la cura, por frotación, de la falta de movimiento en las articulaciones, así como de algunas otras enfermedades. Es probable que los indígenas, después de cocido el mezcal, lo molieran y fermentaran, tomando el mosto en esa forma, sin llegar a destilarlo. La destilación clarifica el líquido y lo hace más fuerte y más concentrado.

Desde mediados del siglo XVIII se le comenzó a designar con el nombre de *tequila*, por referencia al nombre de la población, del municipio y aún del volcán jaliscienses que fueron su

centro de producción inicial y escala industrial.

Con la categoría actualmente de ciudad, ubicada en las estribaciones que descienden del volcán hacia el valle y río de Santiago, a 1,218 metros sobre el nivel del mar y a 59 kilómetros al noroeste de Guadalajara, Tequila, que era entonces una pequeña congregación, recibió el 16 de octubre de 1656 el título de *Villa de Torre Argas de Ulloa y Chávez*, larguísimo nombre que le fue impuesto en honor de don Antonio de Ulloa y Chávez, quien era el gobernador y presidente del Reino de la Nueva Galicia.

Relata el *Diccionario de Porrúa* que los escasos pobladores de Tequila, españoles e indios, recibieron tierras suficientes para sus casas y labranzas. La villa estaba dividida en dos partes, según la costumbre de la época. La parte poniente, era la Villa y estaba habitada por los vecinos, es decir, los españoles o sus descendientes criollos, cuyas tierras en propiedad se las había concedido, por mercedes del virrey de la Nueva España, la Real Audiencia del Reino de la Nueva Galicia. La parte oriente la habitaban los indios, cuyas posesiones les eran respetadas por pertenecerles desde siempre y en atención al reconocimiento que de ellas hacían las Leyes de Indias, promulgadas por los Reyes de España, a fin de

proteger un mínimo a los aborígenes. Estas tierras las usufructuaban, pero no las podían vender. Era el régimen de la tenencia de tierras anterior a la llegada de los españoles y que perdura actualmente entre las comunidades indígenas, con el nombre de *bienes comunales*.

Entre los beneficiados con la real merced, figuraba el alguacil mayor, don Juan López de Villoslada, a quien se le asignaron unos terrenos en los que, con anterioridad, ya había sembrado y edificado casa habitación y que, al correr de los años, serían conocidos como La Hacienda de Arriba, donde se instaló, más tarde, la fabrica de vino mezcal "La Martiñena", la cual, en el siglo XVIII, pasó a ser propiedad de la familia Cuervo y Montaña.

Dice Ramón Charles Perles en su estudio sobre *El Tequila* que en acta fechada en la población el 2 de noviembre de 1758, suscrita por el corregidor don Jesús López Portillo y Galindo, se lee que, ante testigos, dicho señor corregidor, en nombre del rey de España dio a don José Antonio de Cuervo, la posesión de unas tierras próximas a la Finca de Villoslada, las que por haber pertenecido a la Cofradía Parroquial de las Benditas Animas —cuyo mayor-domo era el propio José Antonio— fueron llamadas "de las Animas".

En este mismo documento consta

que, en prueba de no haber habido oposición para la entrega de ellas, don José Antonio hizo acto de dominio, como se acostumbraba en estos tiempos: entró en ellas, cortó hierbas, dio voces y tiró piedras; concluyendo el acto con el tradicional grito confirmativo:

¡que se disfruten con la bendición de Dios, nuestro Señor!

101. PRIMERA CONCESIÓN REAL

La primera fábrica moderna de tequila fue fundada en la segunda mitad del siglo XVIII, por Juan Sánchez de Tagle, caballero de la Orden de Calatrava, capitán de los reales ejércitos de su majestad, noble de España y regidor de la Muy Noble y Leal Ciudad de México, quien adoptó los mejores métodos en la elaboración de las bebidas espirituosas. El tequila, llamado ya así, pudo llegar hasta Filipinas, a veces en trueque por finas sedas y brocados orientales de los que de Oriente traía la Nao de China, que periódicamente llegaba al puerto de Acapulco.

Pero fue don José María Guadalupe Cuervo quien recibió del rey de España, en 1795, la primera concesión para producir tequila, no obstante que Carlos III había prohibido su elaboración diez años antes.

Antiguamente la elaboración del tequila se desarrollaba en la siguiente

forma: las cabezas o piñas se depositaban en grandes fosas, recubiertas con piedras, se hacía una hoguera de leños en el fondo de la fosa, colocándose sobre las brasas ardientes las cabezas del mezcal, que se cubrían de tierra mezclada con pulpa húmeda de la misma planta. En la parte alta se dejaba un hueco por donde se vertía un poco de agua con objeto de que vaporizara. Este proceso de cocción requería 72 horas.

Las cabezas ya cocidas se trasladaban a la *tahona* (Molino Chileno) para presionarse con una gran piedra circular, con peso aproximado de 1 a 3 toneladas, que era tirada por bueyes, los que más tarde, fueron substituidos por mulas.

La pulpa machacada y su jugo se transportaban a un gran tanque circular, en el que un hombre desnudo, según iban siendo vertidos, los movía con manos y pies para desprenderle los azúcares. El ciclo de fermentación se realizaba en seis días. El jugo fermentado se llevaba a los alambiques y, después de una doble destilación, se probaba el producto para determinar su correcta graduación alcohólica. Una vez obtenida esta, se almacenaba el producto para su posterior venta en el mercado.

Las pequeñas destilerías, llamadas tabernas, se encontraban instaladas en las haciendas magueyeras, y

a medida que fueron apareciendo las nuevas fábricas se les pusieron, por lo general, nombres relacionados con los apellidos de sus dueños. Por ejemplo, el licenciado Lázaro J. Gallardo llamó a la suya *La Gallardeña*, don Francisco Martínez, *La Martineña*, y don Nicolás Rojas, *La Rojeña*, lo cual no ocurrió con el apellido Cuervo, de reconocido abuelo en la industria tequilera, todo ello porque el citado señor Rojas se había casado con una hija de don José María Guadalupe Cuervo, quien fundó su mencionada empresa *La Rojeña* en 1811, la cual pasó a manos de don Jesús Flores, de quien, asimismo, una de las hijas contrajo matrimonio con su empleado de confianza don José Cuervo Labastida, que fue, por fin, el que dió a su producto el nombre de *Tequila Cuervo*.

102. EXTRAORDINARIO DESARROLLO INDUSTRIAL

Hacia la primera mitad del siglo pasado, José María Castañeda estableció en La Antigua Cruz una fábrica que fue adquirida el 10 de septiembre de 1873 por Cenobio Sauza, quien ese mismo año inició la exportación del producto al enviar seis botijas y tres barriles a Estados Unidos. Quince años después le cambió el nombre a esa destilería por el de "*La Perseverancia*", misma que

según el *Diccionario Porrúa*, pasó a manos de su hijo Eladio y luego al hijo de éste, don Francisco Javier Sauza, actual director de Tequila Sauza, S.A. Otra empresa importante fue la fundada a fines del siglo XIX por don Cecilio Rosales, cuya hija casó con don Donato Ruiz. Los hijos de este matrimonio, Roberto y Avelino, dieron gran impulso a *La Providencia*, para luego separarse del negocio don Roberto, quien adquirió *La Martineña* de la Vda. de Martínez, y luego otras fábricas.

En el siglo XIX, las sonadas ferias de San Juan de los Lagos, de San Marcos, de Silao y de Saltillo, fueron los mejores medios de difusión del tequila. Los aguardenteros lo llevaban en largas recuas, para hacer el trueque del licor por los cueros norteños, por las carnes saladas, por los sarapes de Saltillo y por las frutas y granos del Bajío, los quesos de Cotija, etc.

En 1966 la importante firma licorera internacional Seagram's formó un consorcio con don Roberto Ruiz y se constituyó la Cía. Destiladora de Occidente, S.A., que se ha lanzado a la exportación de tequila a E.U.A., Hispanoamérica, Europa y Japón. Por su parte, Tequila Cuervo, S.A. ha iniciado en gran escala también la exportación de sus productos. En 1970 contaba ya con dos plantas embotelladoras en E.U.A., una en San

Salvador y otra en Australia, y con distribuidores en varios países europeos.

Existen en el país unas 50 fábricas de tequila, aunque muchas de ellas son de importancia económica secundaria. Aparte de los ya citados, tiene fama entre otros nombres, los de Orendaín, Corona y Romero. Las fábricas en la actualidad no poseen, como en las antiguas haciendas, grandes plantíos de maguey, sino que adquieren su materia prima de ejidatarios y pequeños propietarios.

Una estimación agronómica indica que en el Estado de Jalisco, si la demanda lo exigiera, podría cultivarse con el *agave tequiliana* Weber, en sus variedades *azul* y *xiguin*, una superficie de 75,000 hectáreas, en las cuales cabrían, aproximadamente, doscientos millones de plantas. La Cámara Nacional de la Industria Tequilera del Estado agrupa distribuidoras, naturalmente, en Tequila, donde se obtiene el 80% de la producción total, así como en Atotonilco, Arenal, Amatitlán, Arandas, Tepatitlán de Morelos, Guadalajara, Zapotlanejo, Tala, Acatlán de Juárez y Tlaquepaque, con una capacidad instalada conjunta de cerca de 50 millones de litros al año, de la cual sólo se aprovecha el 60%.

Las principales calidades del tequila son tres, a saber: blanco, reposado y añejo. El blanco es el que se

destila a 55° Gay Lussac y se envasa y empaca de inmediato. El reposado es el blanco que se mantiene 2 ó 3 meses en barricas de roble o encino, mientras que el añejo prolonga su reposo por un año o más; hasta que adquiere un color ámbar.

El tequila blanco se envía, especialmente, a granel, para cubrir la demanda de Estados Unidos, donde a menudo es reprocesado por los propios industriales mexicanos, como sucede, por ejemplo, con el Tequila Cuervo, empresa que además tiene plantas embotelladoras y distribuidoras en países de Centroamérica y Europa, así como en Australia. Actualmente este producto nacional se exporta a más de 70 países.

En 1970 se produjeron 23.3 millones de litros con un valor de \$ 452.5 millones y en 1976, 50.8 millones, de los cuales se exportaron 20.4 millones en dos presentaciones: barriles de madera y recipientes de barro, loza o vidrio.

El capital invertido ascendía a \$ 160 millones y la actividad proporcionaba ocupación a 5,830 personas: 1,230 en la industria y 4,600 en el cultivo.

En el capítulo de *Industrias extractivas y de transformación del Catálogo mexicano de actividades económicas* consta la *Elaboración de bebidas alcohólicas a base de agaves*,

excepto pulque (grupo 21, subgrupo 211, clase 2111). Aun cuando no se distingue entre mezcal y tequila, la producción no jalisciense se refiere a aquel licor, mientras uno y otro están comprendidos en las cifras del Estado de Jalisco. Del total de 300 establecimientos, 55 corresponden a esta entidad y 245 al resto del país: 3 a Coahuila, 4 al Distrito Federal, 14 a Durango, 5 a Guerrero, 3 a Nuevo León, 175 a Oaxaca, 3 a Puebla, 7 a San Luis Potosí, 3 a Sonora, 10 a Tamaulipas, 3 a Zacatecas y 5 a Chihuahua, Hidalgo, Morelos y Sinaloa. La producción bruta total ascendió en 1970 a \$ 552.3 millones de los cuales \$470.6 correspondieron a Jalisco. De esta última cifra, casi el 95% se refiere al tequila. Puede estimarse, en consecuencia, que el valor anual de mezcal elaborado en el país monta a unos \$ 100 millones.

103. DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Acerca del nombre de *Tequila*, que está reconocido y protegido en México como una *denominación de origen*, el investigador de la *Enciclopedia de México*, Rafael Michel Ochoa, ha señalado con detalle que dicha protección significa que el nombre sólo puede ser utilizado por aquellas personas físicas o morales que tengan instaladas sus destilerías o fábricas en el territorio que consig-

na la declaratoria correspondiente.

La resolución respectiva se funda en la Ley de la Propiedad Industrial (hoy de Invencciones y Marcas) y fue emitida por la Secretaría de Industria y Comercio el 22 de noviembre de 1974 y publicada en el *Diario Oficial* el 9 de diciembre siguiente. El territorio de origen, o sea los lugares donde con exclusividad puede ser utilizada esa denominación, son el Estado de Jalisco íntegro y varios municipios de Estados colindantes: los de Purísima del Rincón, Ciudad Manuel Doblado, Abasolo, Cuernavaca, Pénjamo y Huanímaro, de Guanajuato; Régules, Jiquilpan, Sahuayo, Venustiano Carranza, Pajacuarán, Vista Hermosa, Tanhuato, Ixtlán, Chavinda, Villamar, Cotija, Tocumbo, Los Reyes, Tinguindín, Tangamandapio, Jacona, Zamora, Encuandero, Yurécuaro, La Piedad, Zináparo, Numarán, Churintzio, Tangancícuaro, Chilchota, Peribán, Nuevo Parangaricutiro, Tancítaro y Briseñas de Matamoros, de Michoacán; y Tepic, Jalisco, San Pedro Lagunillas, Santa María del Oro, Jala, Ixtlán, Ahuacatlán y Amatlán de Cañas, de Nayarit.

El nombre Tequila, a su vez, sólo puede aplicarse al aguardiente regional del mismo nombre a que se refiere la norma oficial de calidad establecida por la Dirección General de Normas de la Secretaría de In-

dustria y Comercio. La denominación de origen es una figura jurídica reconocida internacionalmente por medio de la cual se impide que pasen a ser de uso genérico los nombres que han alcanzado prestigio y notoriedad y que se utilizan para designar productos locales con características distintivas que provienen de un medio natural y un factor humano propios y peculiares. Así se salvaguarda tanto el interés de los consumidores contra las confusiones y engaños, como los derechos de los productores contra la competencia desleal.

Diversos países han hecho valer sus denominaciones de origen y han obtenido amplios beneficios al conservar la exclusividad del nombre geográfico de un gran número de sus productos; por ejemplo: Cognac y Champagne (de Francia), para amparar aguardientes de uva; Limoges (Francia), Bavaria (Alemania), Bohemia (Checoslovaquia) y Herend (Hungría), para la porcelana; Carlsbad (Checoslovaquia), Ofenbacher (Alemania), para agua mineral; y Heidelberg y Solingen (Alemania), para maquinaria y cuchillería de acero, respectivamente.

Los vinos de mesa de casi todos los países están protegidos, especialmente los franceses y alemanes. Varias denominaciones datan de principios de siglo. En la Oficina Mundial de la Propiedad Intelectual hay re-

gistradas y reconocidas más de 600.

104. APARECEN FALSIFICACIONES EXTRANJERAS

La industria tequilera de Jalisco inició en 1943 variadas y reiteradas gestiones ante diversas Secretarías de Estado para obtener la exclusividad del nombre Tequila. La competencia desleal que trataba así de eliminarse provenía de fabricantes, almacenistas o comerciantes establecidos en diferentes lugares del territorio nacional. El 16 de agosto de 1944 la Secretaría de Salubridad y Asistencia (Oficio Núm. 240/1073) expresó *... su conformidad para que el nombre Tequila sea aplicado exclusivamente al aguardiente potable obtenido por destilación de agave que se produce en el Municipio de Tequila y otras regiones del Estado de Jalisco ...*

y pidió a la entonces Secretaría de la Economía Nacional que resolviera el asunto en definitiva. Esta dependencia, sin embargo, no tuvo base legal para actuar en tal sentido, según lo comunicó 12 años después (oficio Núm. 26187 del 22 de noviembre de 1956) a la Secretaría General de Gobierno del Estado de Jalisco, aunque reconociendo que la palabra Tequila correspondía a las llamadas *designaciones de origen*. En efecto, la falta de reglamentación sobre esta materia

en la legislación mexicana, impidió por muchos años obtener la resolución solicitada. Mientras tanto, se adoptaron algunas medidas en defensa de la industria tequilera de Jalisco, entre ellas la norma oficial de calidad, establecida por vez primera en 1949 y de observancia obligatoria desde 1968; y la definición que para el tequila adoptó el Reglamento Sanitario de las Bebidas Alcohólicas.

Para 1965 y debido a la cada vez mayor participación del Tequila en los mercados internacionales, otros países empezaron a usurpar el nombre del producto, argumentando que se trataba de una denominación genérica, pues ni siquiera México había determinado protegerlo. El caso extremo fue el de una empresa establecida en Japón que sacó a la venta una bebida alcohólica elaborada en ese país con cualquier materia prima, acreditándola fraudulentamente como tequila con la marca Morozoff, la cual pretendió exportar a Estados Unidos, principal mercado de los auténticos productores de Jalisco.

En el sur de España, en Barcelona y en Palma de Mayorca existían 8 plantas que fabricaban bebidas alcohólicas con el nombre de tequila, una de ellas con la marca Pachuca, elaborada, según reza la etiqueta, en la ciudad de Nogueira, Comas, ... bajo licencia de la firma Porfirio

Juárez y C., de Jalisco, México.

105. CLARA FUNDAMENTACIÓN JURÍDICA

El 31 de octubre de 1958 México había suscrito el tratado internacional conocido con el nombre de Arreglo de Lisboa, relativo a las denominaciones de origen y a su protección internacional, el cual fue ratificado por la Cámara de Senadores el 28 de diciembre de 1962; la adhesión se depositó el 21 de febrero de 1964 y fue promulgado por el Presidente de la República el 9 de abril de ese año, adquiriendo el carácter de ley constitucional. Sin embargo, hasta el 30 de diciembre de 1972 se expidió el decreto que reformó y adicionó la Ley de Propiedad Industrial con el Capítulo X del Título Tercero, relativo a las denominaciones de origen.

Esta disposición fue publicada en el *Diario Oficial* el jueves 4 de enero de 1973. En la exposición de motivos de la iniciativa correspondiente, se dice:

Hasta la fecha los Estados Unidos Mexicanos no se han beneficiado de su participación en el Arreglo de Lisboa por la falta de protección en el ámbito nacional a nuestras denominaciones de origen, lo que nos impide cumplir con el requisito esencial para obtener su registro en la oficina de

la Unión y lograr su protección en los demás países signatarios del convenio de referencia... La legislación que proteja las denominaciones de origen en la República Mexicana, es, además, un precedente jurídico importante para iniciar futuras negociaciones de tratados bilaterales o multinationales con las naciones ajenas al Arreglo de Lisboa. Difícilmente podríamos exigir a otros países la protección de nuestras denominaciones si no las concedemos en nuestro propio territorio.

La protección legal a las denominaciones de origen constituirá un factor de impulso y promoción a las industrias regionales de México, como la de tequila y otras que han logrado desarrollar mercados nacionales e internacionales con base en la notoriedad y prestigio que tienen los productos identificados por denominaciones de origen mexicanas.

Superada la omisión jurídica, el 27 de abril de 1973 la Cámara Regional de la Industria Tequilera presentó una solicitud correspondiente ante el Secretario de Industria y Comercio para que se emitiera la *Declaratoria General de Protección a la Denominación de Origen Tequila*. En ese documento se hizo una amplia exposición de los vínculos geográficos, ecológicos, humanos, culturales e

históricos entre el nombre del producto industrial y el territorio en el que exclusivamente se ha elaborado.

Se hizo resaltar: 1. Que la denominación proviene del nombre tanto del volcán o cerro, como de la población, a la fecha convertida en ciudad, que lleva ese mismo nombre, ambos situados al norte y a 58 kilómetros de la ciudad de Guadalajara, capital del Estado de Jalisco.

2. Que el nombre de tequila ha sido invariablemente significativo de la exclusiva localización geográfica donde se produce el aguardiente del *Agave tequilana* Weber, el cual corresponde a una región característica en cuanto a topografía, suelos, clima, altitud sobre el nivel del mar, precipitación pluvial y condiciones de luminosidad.

3. Que el *Agave tequilana* Weber cultivado en esa región lleva en sí mismo las condiciones naturales que le han sido impuestas por el territorio, resultando diferente a cualquier otro que no tenga esa procedencia.

4. Que la intervención de los habitantes de la región ha sido determinante no sólo en cuanto al cultivo del agave, sino en lo que se refiere a la implementación de esa materia prima en aguardiente y particularmente al esfuerzo de todo tipo realizado por casi dos siglos para lograr que su producto haya alcanzado notoriedad y prestigio en todo México y



Fig. 80

Fig. 80 Don José Cuervo y su esposa Ana González Rubio aparecen en esta fotografía tomada en 1900. Fue, como su apellido señala, gran impulsor de la industria tequilera. Un siglo antes, don José María Guadalupe de Cuervo recibió del rey de España la primera concesión para instalar la que habría de ser la primera fábrica mundial de tequila.



Fig. 81

Fig. 81 Etiquetas de las más conocidas marcas de tequila de esta casa que conserva las antiguas tierras de Villoslada.

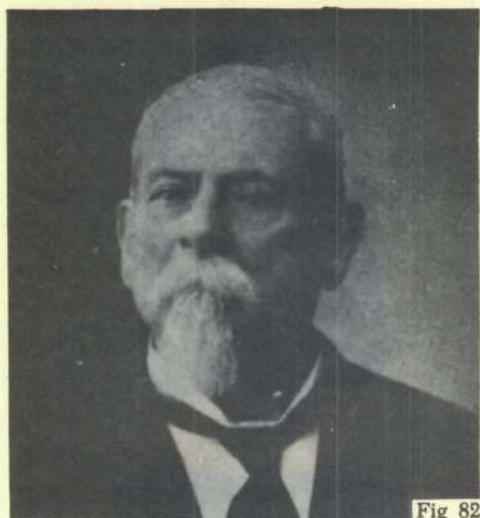


Fig. 82



Fig. 84



Fig. 83

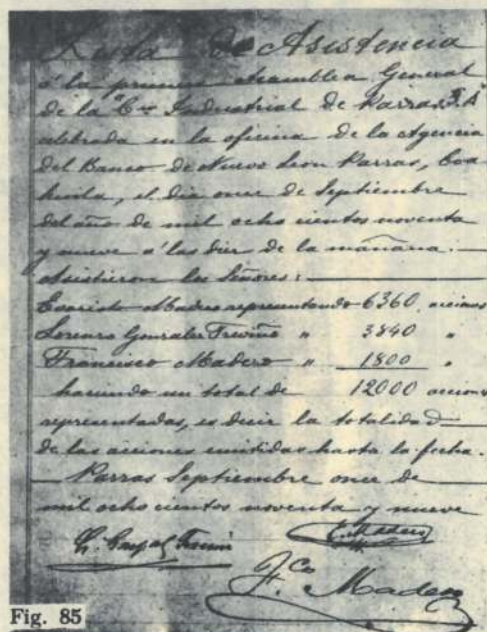


Fig. 85

Fig. 82 Don Evaristo Madero, precursor de la industria vitivinícola mexicana. En 1870 adquirió en Parras, la hacienda de El Rosario, que incluía una fábrica textil, que había fundado en 1539 el capitán Francisco de Urdiñola, así como la de San Lorenzo, famosa por sus viñedos. Luchó al lado de Juárez en contra de la intervención francesa.

Fig. 83 Don Francisco Madero Hernández, hijo de don Evaristo, y padre del presidente don Francisco I. Madero, quien desarrolló cultivos de nuevas variedades de uva, extendió la siembra de algodón hasta la Laguna, fundó empresas metalúrgicas, otras más de carácter agrícola como la del beneficio del guayule y fundó el Banco de Nuevo León.

Fig. 84 Don Lorenzo González Treviño, yerno de don Evaristo, se casó con doña Prudenciana y fué asociado suyo.

Fig. 85 Lista de asistencia de la primera asamblea general de la Cía. Industrial de Parras, S.A., celebrada el 11 de septiembre de 1899, en la que aparecen sus tres accionistas, de quienes hay bebidas que perpetúan sus nombres.

en el mundo entero, y,

5. Que el vínculo cultural entre el territorio, el producto y la denominación de origen está también de manifiesto en las costumbres y el folclore que caracterizan a la región tequilera, como su música bravía y alegre, el esplendor de sus trajes típicos y sus fiestas charras.

106. EXCLUSIVO PRODUCTO MEXICANO

Esta solicitud fue acordada favorablemente según resolución del 22 de noviembre de 1974. Quedó así rechazada la petición de algunos agricultores de agave del sur del Estado de Tamaulipas, quienes teniendo algunas plantaciones en proceso de maduración y no habiendo producido antes ningún aguardiente, pretendieron que se incluyera a varios municipios de esa entidad en el territorio correspondiente a la denominación de origen. Inconformes con el fallo de la autoridad, interpusieron amparo.

El primer resultado de la protección en el ámbito internacional fue el convenio bilateral entre los gobiernos de México y Estados Unidos por el que este último país reconoció que el tequila es un producto distintivo y exclusivo de México que no puede adquirirse en ninguna otra parte. México, a su vez, estuvo de acuerdo

en impedir el uso del nombre Bourbon dentro de su territorio.

Ya fue hecho el registro internacional de la denominación de origen en la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual con sede en Ginebra, Suiza, trámite indispensable para que el producto quedara protegido en los países signatarios del Arreglo de Lisboa, entre los que se encuentran Francia, Italia, Checoslovaquia, Hungría, Portugal, Israel y Cuba, habiéndose negociado con las demás naciones acuerdos bilaterales.

107. PRIMER BANDO MEXICANO

Durante el mandato del primer presidente constitucional de la República, general Guadalupe Victoria, fue decretada el 28 de enero de 1829 la vigencia del Bando de Policía intitulado *Providencias sobre las casas de trato en que se expenden licores*, cuyo texto, que no tiene desperdicio, no sólo derogó el Bando del 2 de mayo de 1823, expedido por el Supremo Poder Ejecutivo compuesto por los generales Nicolás Bravo, el propio Victoria y Pedro Celestino Negrete, cincuenta días después de que había abdicado Iturbide, sino que, como podrá leerse, puso en vigor disposiciones virreinales del año de 1810:

La experiencia que es la maestra de los gobiernos, ha enseñado

que las providencias dictadas en bando de 2 de mayo de 1823, para que las vinaterías se cerrasen a las oraciones de la noche, no han producido el saludable efecto de contener los excesos de la embriaguez. A pesar del celo con que se ha procurado llevar al cabo el Art. 2º del expresado bando, se han vendido licores en horas prohibidas, en los cafés, fondas, bodegones y otros lugares excusados.

Las vinaterías como situadas al manifiesto, son las únicas que han reportado este gravámen, y las personas decentes que no ocurren á los zangarros, son las que han sufrido las privaciones, aún con perjuicio de su salud. Como por otra parte las circunstancias en que se dictó el expresado bando han cesado, y él mismo explica la provisionalidad de la medida, he creído conveniente derogarla, después de haberse formado un expediente cumuloso, y de tener á la vista cuanto pudiera conducir al acierto.

En el año de 1810, el venerable cuerpo de curas de la capital promovió expediente con el objeto de que se dictasen providencias para corregir los males de la embriaguez, y se dictaren en efecto, después de informe de la sala del crimen, real acuerdo, fiscales y tribunal del consulado, sin que se

encontrase inconveniente para que las vinaterías permaneciesen abiertas hasta las nueve de la noche. Por un largo período de años así se practicó, y sin embargo de que en el de 1822 el Exemo. Ayuntamiento de México tomo de nuevo el asunto en consideración, respetó la costumbre y aún fijó expresamente las nueve de la noche para que las vinaterías, tiendas mestizas y pulperías en que se venden caldos, se cerrasen.

Se ha considerado también como opresivo, el que a una hora en que la policía puede cómodamente cuidar del orden, se impida a cierto número de ciudadanos el hacer uso de un comercio de que se sostienen, después de reportar como miembros de la sociedad los impuestos que se les señalan. El beneficio del erario no es muy desatendible en las circunstancias, siempre que puede conciliarse en la buena moral. Sería de desear que el uso de los licores, principio de tantas desgracias y aún de la degradación del pueblo, se proscribiese de entre nosotros; pero los bienes perfectos no son posibles, y las autoridades se atemperan a las necesidades que hicieron nacer los hábitos, y cuidan de evitar las consecuencias que están á su alcance.

He creído que el pueblo mexicano recibirá esta medida como un obsequio, y que prestándose á contribuir á la vigilancia que recomiendo, no haremos males á la sociedad, cuando nos anima exclusivamente el deseo de su felicidad. En consecuencia, se observaran las providencias siguientes:

1a. Se deroga el artículo segundo del bando de 2 de mayo de 1823, en la parte que previene se cierren las vinaterías a las oraciones de la noche.

2a. Las vinaterías, tiendas, mestizas y pulperías en que se venden caldos, se cerraran a las nueve de la noche.

3a. En los cafés, fondas, bodegones, casillas y zangarros en que se venden licores, no podrán hacerlo después de esta hora.

4a. Las cervecerías quedan sujetas a la misma regla.

5a. Los dueños de las casas en que se venden licores, pagarán cincuenta pesos de multa aplicables al hospicio de pobres, si después de esta hora las mantuviesen abiertas.

6a. Se prohíbe que en las mencionadas casas haya músicas, bailes y juegos, previniéndose que los compradores no se dilaten más tiempo que el necesario para beber el licor que compraren, o para que se les despache.

7a. Los dueños de las casas en que se vendan licores, serán responsables de los desórdenes que ocurran en ellas, debiendo pagar por cada ébrio que se encontrare tirado en la calle en la inmediación de ellas, diez pesos de multa, aplicable también al hospicio de los pobres.

8a. Los vigilantes de las manzanas cuidarán de remitir á la cárcel de la diputación á los ébrios que se encontraren por la calle, y las patrullas de la milicia local y del cuerpo de seguridad pública tendrán la misma obligación.

9a. Se renueva el artículo 10 del bando de 5 de junio de 1810, en que se imponen penas a los ébrios, y estas se aplicaran por los jueces conforme lo permita el sistema liberal en que vivimos.

10a. Se renueva el artículo 6 del expresado bando de 5 de junio de 1810, en el que se expendan los licores, ni las pulquerías, se abran en los domingos y días festivos antes de la una de la tarde.

108. OFICINAS DE FUEGO

En el mes de julio de 1929, cuando era presidente de la República el general Vicente Guerrero, consumador de la Independencia Nacional, se expidió el *Reglamento para las*

fábricas de aguardiente de caña en el Distrito Federal, que por primera vez habían sido oficialmente autorizadas a establecerse por Bando del 3 de junio del mismo año, y en el cual se daban a conocer los requisitos de los edificios destinados a evitar el peligro de incendios, toda vez que

Las fábricas de aguardiente como que son oficinas de fuego:

1o. El solicitante acreditará ante uno de los alcaldes de la ciudad ó de los pueblos, estar asegurada la hacienda pública del pago de las contribuciones que prevengan las leyes, y de haberse practicado el reconocimiento de que trata el art. 2º de este reglamento. Los alcaldes remitirán este documento al gobernador del distrito para que espida á los interesados una patente de licencia para que la fábrica pueda comenzar la elaboración del aguardiente. El gobernador oirá también al comisario general sobre la seguridad de los derechos que deban pagarse, y sin este requisito no se expedirá la patente.— 5º Los dueños de las fábricas de aguardiente estarán obligados á fijar en la entrada de ellas una tabla en que se anuncie estar destinado aquel edificio á la elaboración de aguardiente, y el nombre del dueño o arrendatario del establecimiento.—6º En el

lugar mismo de la fábrica de aguardiente no podrá venderse al menudeo este licor, bajo la pena de 50 pesos de multa por cada infracción que se probare.

Nuevamente el 12 de agosto de 1829 volvió a establecerse por medio del Bando llamado *Prevenciones de policía de tranquilidad pública*, que las pulquerías y tabernas dejaran de vender hasta las 21:00 horas y se impuso la orden de que el cierre debería ser, según el:

Artículo 7o. Desde las oraciones de la noche... y serán arrestados como sospechosos los que se encuentren en ellas después de esta hora...

Artículo 13º Desde las doce de la noche en adelante no se consentirá en la ciudad reunión que pase de ocho personas, y las que la formaren en mayor número serán arrestadas mientras se averigua si son ó no sospechosas...

Otro Bando sobre *Prevenciones de policía acerca de mostradores de vinaterías*, se publicó el 29 de noviembre del mismo año, en respuesta a las peticiones de los propietarios y por considerar que los desórdenes se evitan siempre que puedan estar a la vista de las autoridades:

1o. Se permite á los dueños de vinaterías que retiren los mostradores de las puertas de sus tiendas hasta donde les convenga.—2º Por medio de tablas clavadas de

firme se impedirá por la parte interior la comunicación entre puerta y puerta de las vinaterías.—3º El dueño de vinatería que no cumplierse con lo prevenido en el artículo anterior, pagará cincuenta pesos de multa, aplicables al hospital de mugeres dementes de esta ciudad, y quedará además privado del beneficio que se concede en el artículo 1º, por el tiempo de dos meses.—4º El gefe del cuerpo de seguridad pública cuidará de la estrecha observancia de lo prevenido en este bando, sin perjuicio de las facultades del Exmo. ayuntamiento.

109. FEDERALISMO Y CENTRALISMO

Durante el período presidencial del general Anastasio Bustamante, asesino con Picaluga y otros conservadores del general Vicente Guerrero, se expidió el 28 de marzo de 1831 el Bando de *Reglas sobre juegos públicos de billar*, que:

...establecidos sin reglas y en diversos lugares, sin conocimiento de la policía, sirven muchas veces de punto de reunión para los hombres vagos y criminales, donde se juegan juegos prohibidos, y se meditan y se combinan toda clase de maldades.

Después de ordenar que todos ellos requerirían para funcionar de licen-

cia del gobierno del Distrito, con fianza de persona conocida que respondiera de la buena conducta del solicitante y de las multas en que incurriera, el Bando establecía:

3º Se prohíbe que en las piezas donde estén las mesas de billar: Primero: que haya otras de ninguna especie y tamaño bajo pretexto alguno. Segundo: que se juegue á ningún otro juego, particularmente de cartas, ni áun de los permitidos. Tercero: que se venda pulque, vino, u otro licor embriagante. Cuarto: que duerma más de una ó dos personas, y esto cuando sea absolutamente necesario para cuidar el billar.

El 18 de agosto de 1833, cuando las facciones reaccionarias decían que la peste bubónica que asolaba a la ciudad de México se debía a castigo divino por las medidas reformadoras decretadas por el presidente de la República, doctor Valentín Gómez Farías, quien personalmente curaba a los enfermos en los hospitales y en sus propias casas, apareció un Bando en el que curiosamente se establecía:

Que los licores, durante la epidemia, se vendan á solo personas que lleven botella o trasto para conducirlos.

Otro visionario reformador, el doctor José María Luis Mora, decía

en ese tiempo que el indígena, que tenía como bebida más común el agua o el pulque,

...no deja de embriagarse algunas veces con el aguardiente de caña, que por desgracia ha llegado a ser en el país de un consumo general; pero es una calumnia asegurar que este vicio le es característico.

Y enseguida afirmaba que:

...después de la Independencia el carácter moral de los mejicanos ha mejorado considerablemente; por ella han recibido la dignidad de hombres de que antes se hallaban despojados.

La investigación que se llevó a cabo de los años de asonadas centralistas en los que la llamada *Junta de representantes de los Departamentos* nombraba presidente al general Antonio López de Santa Anna, y luego éste dejaba en su lugar a presidentes interinos, no aportó ordenamientos sobre la materia que estamos tratando, sino hasta el 9 de noviembre de 1841, cuando el ministro de Relaciones Exteriores y Gobernación, José María de Bocanegra, envió una comunicación al ministro de Guerra y Marina, José María Tornel, que dice:

Exmo. Sr.—Creendo el Exmo. Sr. presidente provisional de la mayor importancia, que el edificio llamado de las Recogidas se

destine a su primitivo uso, y que a la vez se encierren en él a las mugeres ébrias y escandalosas que ofenden el pudor público con su indecente desnudez, me manda dirija a V.E. la presente comunicación, preguntándole cuándo podrá quedar desocupado el expresado edificio, a fin de que puedan dictarse las providencias que correspondan para el objeto indicado.

110. CLÁSICA CORRUPCIÓN POLICIACA

Cuando era presidente sustituto el general Valentín Canalizo, fue promulgado el 13 de febrero de 1844 un bando de policía y buen gobierno, el cual reprodujo, nada menos, que tres antiguos bandos virreinales correspondientes al 21 de noviembre de 1790, 29 de diciembre de 1802 y 6 de octubre de 1820. Su exposición de motivos tiene tal actualidad, que bien podría ser firmada por los funcionarios de la hoy Secretaría de Vialidad y Protección del Departamento del Distrito Federal. Esta dice textualmente:

Siendo uno de los principales deberes de las autoridades políticas, el proporcionar á los ciudadanos la seguridad individual de sus personas y propiedades, procurar su comodidad, salubridad

y cuantos bienes deben esperar de una buena y arreglada policía, estando ésta por desgracia en un estado deplorable por circunstancias que no han podido removerse, y más que todo, porque los bandos y reglamentos que sobre la materia se han dado, no se han llevado á efecto; con presencia de éstos, y contando con el celo del señor prefecto, de los señores alcaldes y regidores, y docilidad de los mexicanos, he dispuesto se observe lo contenido en los siguientes artículos...

Ese contenido es tan amplio que retrata con detalle la vida de la capital de la República, puesto que, por ejemplo, imponía drásticas prohibiciones hasta a los niños y jóvenes que echaban a volar papalotes en las azoteas, calles y plazas, imponiendo a los padres, tutores y demás encargados de su educación multas de diez a treinta pesos, según la reincidencia.

El artículo 67 ordenaba:

A fin de impedir las connivencias de los celadores con los dueños de vinaterías, pulquerías ó cualquier otra persona, por establecer, como lo hacen, un sistema de disimulo de las infracciones, por la utilidad que perciben tal vez como una renta, dichos celadores serán castigados con la destitución del destino, en caso de que se les pruebe dicha falta.

Sucediendo con frecuencia que algunos de estos celadores, con disfraces, ó valiéndose de terceras personas que aparenten tal vez necesidad urgente, ocurran á las vinaterías en horas prohibidas de venderse licores, con el fin de suscitar una infracción y la multa consiguiente, bien por ódio, por interés ó cualquiera causa semejante, para prevenir y corregir este abuso, será castigado el celador que lo cometiere, con la pérdida de la mitad del sueldo de un mes ó con ocho días de cárcel, cuya pena se aumentará con la reincidencia, hasta la de privación del destino. Sin perjuicio de esta disposición, el vinatero ó individuo que incurriere en la multa por la infracción á que fue incitado, pagará la mitad de la que le esté señalada.

111. DELITOS EN NOCHEBUENA

El Bando del 22 de diciembre de 1848, hecho a los habitantes del Distrito Federal, por el gobernador José Ramón Malo, explicaba y señalaba, entre otras, las siguientes prevenciones:

Que como uno de los principales deberes de las autoridades, es procurar por cuantos medios le sea posible, que se prevengan los delitos, siendo constante que la

mayor parte de los que se cometen la noche de Navidad son causados por el abuso de licores embriagantes, así como por las reuniones que se forman en las calles, molestando á todo el vecindario con gritos y cantos desordenados, é introduciéndose, además, en los templos, á donde se suelen cometer excesos escandalosos, he determinado que en dicha noche se observen las prevenciones siguientes:

Primera.- Los maitines y demás actos que se celebren en todas las iglesias... se harán con las puertas cerradas.

Segunda.- Toda vinatería, pulquería ó tienda en que se vendan licores, estarán también cerradas en punto de las seis de la tarde, sin que estas últimas puedan continuar su despacho, bajo el pretexto de cubrir con lienzos ó de otro modo, los armazones pertenecientes al giro de vinatería.

Tercera.- Se prohíben absolutamente las reuniones que con el nombre de Gallos se forman la expresada noche del 24, en las calles ó plazas.

El Reglamento del mercado de la plazuela de San Juan publicado el 24 de enero de 1850, prohibía, en lo absoluto, según su artículo 86, la venta de licores embriagantes de ninguna clase, bajo la responsabilidad del

dueño del giro, que incurriría en la pena de perder el derecho a la *localidad* y ser lanzado de ella. También prohibía el establecimiento de pulquerías y cualquier otro expendio de licores en el edificio, así como la introducción y comercio de los mismos para consumo dentro del mercado.

El 6 de mayo siguiente fue reglamentado *El cuerpo de guardas diurnos*, con las obligaciones en el sentido de que:

Art. 8. Cuidarán de que la venta de licores no se verifique en horas prohibidas, así como también de que no haya en las tabernas, tiendas mestizas, y especialmente en las pulquerías, reuniones escandalosas, juego prohibido, músicas, danzas ni riñas.

Art. 10. ...y conducirán á la cárcel á los ébrios escandalosos y á los que por el mismo motivo se hallen tirados en las calles.

Art. 19. Cuidarán de que no haya ébrios tirados en las calles, ni en las plazas y plazuelas; tan luego como encuentre á alguno, lo hará conducir á la cárcel de la ciudad, con las precauciones necesarias, á fin de que no se le perjudique al conducirlo; porque si bien merece castigo su viciosa conducta, debe considerarse también su infeliz situación.

Por decreto del gobierno del licen-

ciado Juan Bautista Ceballos, quien se encargó del Poder Ejecutivo porque era presidente de la Suprema Corte de Justicia de la Nación cuando ocurrió la separación del general Mariano Arista, quedaron reglamentados los teatros de México el 3 de junio de 1853, entre cuyas disposiciones señalaba el:

Art. 42. Se prohíbe absolutamente que en las entradas del teatro se pidan limosnas por los actores ú otras personas, así como los gritos de dulceros, fruteros, etc. Se prohíbe igualmente dentro del vestíbulo, toda tienda ó alacena en que se despachen licores, dulces, etc.

112. REGLAMENTACIÓN DE VINATERÍAS

El 30 de mayo de 1856 apareció firmado por el gobernador del Distrito Federal, Juan José Baz, y por su secretario, José María del Castillo Velasco, el *Bando sobre Vinaterías*, por medio del cual se dispuso que su comercio era libre, aunque para emprenderlo o continuarlo se exigía el cumplimiento de diversos requisitos como, por ejemplo, la solicitud acompañada de un informe previo del Ayuntamiento.

Entre las obligaciones del dueño de una vinatería figuraban las de tener en perfecto estado de aseo el local del expendio, no abrir la vina-

tería antes del *toque de la alba*, no recibir con ningún pretexto prendas ni armas, no permitir bailes, músicas, comidas, ni juegos de ninguna clase, ni asientos fuera del mostrador, poner el número de la patente sobre la puerta exterior de la calle, renovar cada año la licencia del gobierno del Distrito y la patente del *Excelentísimo Ayuntamiento*, no vender cohetes, pólvora, fósforos u otra substancia inflamable, no intentar cohechar ni sobornar de hecho a los agentes de la policía para que les disimulen sus faltas, pero, fundamentalmente,

Cuidar de que los caldos no contengan sustancias nocivas á la salud, bajo la pena de 25 pesos por la primera infracción, doble por la segunda, y de lo que disponga el gobierno según las circunstancias por la tercera.

Debe ponerse en relieve que a la tercera violación de casi todas las obligaciones anteriores, se castigaba a los dueños de vinaterías con la sanción de pagar el sueldo de un agente de policía,

... que en lo sucesivo vigile la casa.

Por su parte, los dependientes o vendedores no debían consentir en que los marchantes sacaran el vaso a la calle, a los zaguanes o a las accesorias vecinas, ni consentir acciones contra la honestidad, en tanto que a los concurrentes a las vinaterías se

les obligaba a estar en ellas solamente el tiempo necesario para beber el líquido que compraran y no excederse en la bebida hasta el grado de embriagarse,

... bajo la pena al que lo hiciere de seis días de cárcel ó tres pesos de multa por la primera vez, doble por la segunda, y de ser juzgado como vago por la tercera.

3ª No reñir ni armar escándalos, bajo las penas siguientes.— Por riña ó escándalo simple, ocho días de cárcel ó cinco pesos de multa por la primera infracción, doble por la segunda, y un mes de obras públicas por la tercera. Por riña á mano armada, sea que resulten heridas ó no, el doble de las penas que señala el bando relativo á portación de armas prohibidas de 4 de Diciembre de 1855, sin perjuicio en ambos casos, de las penas que pueda imponer el juez que conozca de las resultas.

Este Bando fue adicionado el 24 de mayo de 1861 con la prevención de que las vinaterías debían estar iluminadas con claridad

... para que no hubiera rincones ni otros escondrijos en que puedan ocultarse los consumidores.

113. BAILES DE CARNAVAL

Nuevamente el gobernador del

Distrito, Juan José Baz, y su secretario Del Castillo Velasco, emitieron disposiciones el 19 de febrero de 1857 para reglamentar el carnaval y las diversiones de máscaras, prohibiendo arrojar piedras u otros objetos, así como que nadie se valiera del disfraz para dirigir insultos, decir palabras obscenas o proferir especies alarmantes. También se castigaba con cárcel a los que solos o formando comparsa se introdujeran a las casas sin el consentimiento de sus moradores, y

3ª En las cantinas que se pongan con el correspondiente permiso, dentro ó fuera de los teatros en que se den bailes de máscaras, se cobrará el precio corriente de los efectos que espendieren hasta las doce de la noche; y de esta hora en adelante, el aumento prudencial, que no podrá esceder nunca del duplo del valor de ellos.

4ª Para comodidad y seguridad de las personas que concurren al paseo de Bucareli, los carruajes, para entrar á él, se dirigirán por las calles del Puente de San Francisco, Corpus Cristi, el Hospicio y la ex-Acordada: seguirán la línea del paseo, hasta el próximo puente de la calza de la Piedad, en donde darán vuelta, para recorrer la otra línea del mismo paseo, hasta la capilla del Calvario, en donde se volverá á

tomar la vuelta. Al retirarse, lo harán precisamente tomando la calle que va de la estatua de Carlos IV á la Plazuela de San Fernando y las de San Hipólito, San Juan de Dios, la Mariscalá, San Andrés, Santa Clara y Tacuba. Los ginetes se retirarán también por estas calles.

Este mismo Bando de prevenciones para el buen orden en los días del Carnaval fue hecho saber por el gobernador del Distrito Federal, Miguel Blanco, el 9 de febrero de 1861, durante el primer mandato, como presidente, del patricio Benito Juárez.

Por aquellos años la fabricación de licores se desarrolló con rapidez y en 1861 había en el país 8 establecimientos que alcanzaron una producción por valor de \$ 1.1 millones. A medida que crecía la producción y venta de bebidas embriagantes, se elevó su rendimiento para la hacienda pública; para 1860, entre los arbitrios del fondo municipal, ocupaban el segundo sitio los impuestos por venta al menudeo de licores y los que se cobraba a las fábricas de cerveza y las *casillas* de pulque.

El general José S. Aramberri, gobernador y comandante militar del Distrito Federal, y su secretario, Blas J. Gutiérrez, prohibieron por Bando del 12 de octubre de 1862 la venta de licores embriagantes los do-

mingos, en cumplimiento de las órdenes del ministerio de Guerra y Marina, por lo que a efecto de hacer menos gravosa la medida indicada para los dueños de vinaterías y pulquerías, se resolvió por la misma superioridad

...que por el perjuicio que les resulte por la prohibición en los días en que estén cerrados los referidos establecimientos, se les rebaje la cantidad proporcional á lo que paguen.

Después del período comprendido entre el 18 de junio de 1863 y el 15 de mayo de 1867, lapso en el que se adueñaron del poder la Junta Superior de Gobierno y la Regencia del Imperio, a cargo de los generales Juan Nepomuceno Almonte y Mariano Salas, junto con el arzobispo Pelagio Antonio de Labastida y Dávalos, los que impusieron a Maximiliano como emperador de los mexicanos, solamente encontramos que había sido publicado, el 21 de febrero de 1868, otra vez el *Reglamento para los bailes de máscara*, cuando ya había sido restaurada la República.

Había vuelto a desempeñar el puesto como gobernador del Distrito Federal don Juan José Baz y era su secretario M. A. Mercado. Dicho ordenamiento prohibía la entrada de personas a los salones con ninguna arma o bastón y esa desobediencia estaba penada

... con cien pesos de multa o seis meses de obras públicas

4. Se dispondrá en cada salón una plaza con los correspondientes criados para recibir y devolver las capas, sombreros y demás abrigos, así como bastones y armas permitidas y portadas legalmente, á los que quieran depositarlas, recibiendo un boleto numerado, á fin de evitar todo extravío. La empresa es responsable de las reclamaciones que se hagan.

5. En el interior de los salones no se venderá ninguna clase de licores. Si se notare que alguno se introduce en estado de ebriedad, será inmediatamente expulsado por la policía, á la que deberán dar parte los bastoneros, lo mismo que de toda persona que altere ó pretenda alterar el órden, ó molesten á alguno de los concurrentes.

Excepto la autorización de agregar nuevas calles al Paseo de los días de Carnaval, todas las demás disposiciones eran las mismas de anteriores ordenamientos, como lo fueron de otros del futuro, expedidos el 4 de febrero de 1869, el 13 de febrero de 1874 y el 5 de febrero de 1875.

114. PRIMIGENIA PROTECCIÓN TURÍSTICA

El presidente Juárez aprobó que

su ministro de Gobernación, don José María Castillo Velasco, publicara el 15 de abril de 1872 el Reglamento de la Policía de la ciudad de México y del Distrito Federal, cuyos integrantes, según el artículo 3o., son:

En el desempeño de su obligación cuidarán de ser atentos, urbanos, quietos y ordenados: guardarán decoro y tendrán paciencia y dominio sobre sí mismos, sin emplear jamás palabras ásperas, insolentes u obscenas, teniendo siempre dignidad, sin la cual es imposible la energía.

Art. 4o. Ningún empleado o agente de policía beberá licores embriagantes cuando esté de servicio.

Todo policía tenía entre otras obligaciones, la de cuidar

... que los extranjeros que aún no conocen la ciudad, no se extravíen, ni sean robados o engañados...

además de que bajo penas que iban desde el simple arresto y multas hasta la destitución del empleo, cada agente, según el:

Art. 78. *Recogerá á los ébrios si estuvieren enteramente incapaces de marchar por sí solos, haciéndolos conducir al depósito en el carro, respectivo ó por cargadores, pero en ningún caso por los mismos agentes; si no fuere total la embriaguez, obligará á los ébrios á que se retiren á sus*

casas, y solo los reducirá á prisión cuando trastornen el órden ó cometan algún escándalo.

Art. 79. *Impedirá las reuniones y la embriaguez en las pulquerías y vinaterías, conforme á los bandos vigentes, cuidando de cumplir con esta prevención muy especialmente respecto de los indígenas, á quienes se hacen con frecuencia robos, aprovechándose los rateros de la embriaguez de aquellos.*

Dispuso el gobernador del Distrito, Joaquín O. Pérez, que fuera observado a partir del 28 de febrero de 1875 el *Reglamento para fondas y figones*, en cuyo texto se revivieron disposiciones contenidas en una ley del Ayuntamiento de tiempos de Maximiliano, relativas al pago de una multa del cuádruplo del valor de la licencia en caso de que dichos establecimientos no contaran con ella, y la cual debía ser especial si se trataba de agregar a esos ramos la venta de café y de licores.

Estaba prohibido establecer figones contiguos a pulquerías y tabernas, independientemente de que:

No podrá expendirse en cada figón más de un cubo de pulque, que será consumido con los alimentos en el establecimiento, prohibiéndose que se expendan fuera de ella, bajo la pena de

diez pesos de multa ú ocho días de arresto por la primera infracción, veinte pesos ó quince días por la segunda, y de que se clausure la casa por la tercera.

Esta disposición fue adicionada por el *Reglamento de fondas y figones* del 6 de noviembre de 1875, expedido por el gobernador Carlos Rivas, en el sentido de que dichos negocios . . . *permanecerán abiertos hasta las horas que exprese la licencia expedida por el gobierno del Distrito y expendarán pulque o licor en la cantidad que ella misma determine, para lo cual se tendrá en cuenta la solicitud del interesado, la situación de dichos establecimientos y su calidad, así como el informe rendido por el inspector.*

115. CAMILLAS PARA BORRACHOS

Desde el *Palacio del Gobierno Nacional en México*, el general Porfirio Díaz ordenó el 24 de enero de 1878 la publicación del *Reglamento de comisarías de policía, inspectores de cuartel, subinspectores de manzana, ayudantes de acera y gendarmes bomberos*, en el que no se menciona al Distrito Federal y sí, en cambio, con las palabras rituales que son características para esta clase de decretos, el Presidente Constitucional de los Estados Unidos Mexicanos, en uso de sus facultades, a sus habitantes,

hacia saber:

Artículo 10. Cada comisaría estará dotada de una bomba para apagar incendios, de dos camillas para conducir ébrios y heridos, y de un ataúd para trasladar cadáveres.

Artículo 11. Serán deberes y atribuciones de los comisarios de policía los siguientes:

II. Llevar seis libros denominados:

Registro de comisaría.

Registro de ébrios.

En el segundo (de dichos libros) se anotarán los nombres, habitaciones y demás generales de los ébrios depositados, el nombre y número del agente que los haya recogido y los lugares en que fueron encontrados...

IX. Visitar y hacer vigilar especialmente las pulquerías, fondas, figones, vinaterías y cantinas, á fin de obligar á los dueños, dependientes y concurrentes, á cumplir estrictamente los bandos relativos á estos establecimientos.

XIV. Depositar á los ébrios si estuvieren incapaces de caminar por sí solos, cuando se ignore su habitación ó se hallen expuestos á hacer ó á sufrir algún mal; dejándolos en libertad luego que cese el motivo del depósito y consignándolos a la autoridad competente cuando deban ser condena-

dos como escandalosos ó habituales.

En el año de 1880, Emiliano Busto, en su *Diccionario Enciclopédico Mejicano*, incluía una extensa lista de las bebidas utilizadas en las diversas poblaciones de la República Mexicana, de la que damos unos cuantos ejemplos: Acapulco: chilocle, mezcal y tuba; Atlitxco: cerveza, mezcal, ponche de pulque, sangre de conejo, tepache y tlachique; Celaya: vino de mezquite y vino resacado; Chihuahua: aguardiente de frutas, mezcal y tejuino; Coahuila: mezcal, vino blanco y tinto de uva; Coyoacán: diversas variedades de pulque, chicha, chinguirito, ojo de gallo, sangre de conejo y tlachuque; Guadalupe: cerveza, chinguirito, tequila, tejuino, tepache, tuba y vino de caña; Querétaro: bingarrote, cerveza, charape, mezcal, pulque y vino de mezquite.

El régimen porfirista ofreció condiciones ventajosas para el desenvolvimiento de la industria de licores y bebidas, por lo que se amplió tanto el número de fábricas como el volumen producido y la variedad de las bebidas. Los aguardientes se produjeron a base de caña, maguey, uva y destilados de frutas y semillas.

Siendo presidente de la República el general Manuel González, el secretario de Justicia e Instrucción Pública, don Ezequiel Montes, dirigió el 29

de diciembre de 1880 al presidente de la Junta de Vigilancia de Cárceles la circular número 1, diciendole que:

... el artículo 23 de la ley transitoria anexa al Código penal, dispuso que se crease provisionalmente una plaza de inspector de bebidas y comestibles, para que éste examinara si los que se venden al público se hallan en estado de corrupción ó están adulterados; mandando que el nombramiento recayese en persona propuesta en terna por el Consejo de Salubridad y por el conducto del Ministerio de Justicia.

Agregaba que eran facultades y obligaciones del inspector hacer una vez al año, por lo menos, una visita general a todos los almacenes, tiendas y expendios de bebidas y comestibles; hacer visitas particulares a determinado almacén, tienda o expendio, cuando lo juzgá conveniente o se lo prevenga el Consejo de Salubridad; comunicar dentro del segundo día al dicho Consejo el resultado de cada visita; exigir de los dueños o encargados de los almacenes, tiendas o expendios, que le muestren todos los efectos que designe, para hacer en la proporción que crea necesario, el reconocimiento o análisis, pudiendo tomar otras medidas para que los efectos no sean sustituidos mientras hace el reconocimiento.

Y, finalmente, manifestaba su

extrañeza en el sentido de que tuviera tal intervención la Secretaría de Justicia en el nombramiento de un empleado que más bien lo era de la policía de Salubridad, que entonces dependía de la Secretaría de Gobernación.

El Reglamento correspondiente fue reformado en ese sentido y se fijó en dos mil pesos anuales el sueldo del inspector, sólo para que el 23 de abril de 1881 se exigieran los requisitos de que dicho empleado debía poseer título legal en medicina o farmacia, ser de probidad notoria, mayor de 30 años de edad y no desempeñar ningún otro empleo o cargo público, aún sin percibir sueldo.

Por medio de un decreto del Congreso de la Unión que tenía la facultad de conceder privilegios exclusivos, apareció en el *Diario Oficial* del 17 de abril de 1882, la siguiente autorización:

Artículo único. Con total arreglo á lo prevenido en la ley de 7 de Mayo de 1832 y su reglamento de 12 de Julio de 1852, se concede privilegio exclusivo por el término de seis años, á los Sres. José Bravo y compañía, por un procedimiento especial de fabricación de alcohol, transformando en glicosa la dextrina y fécula contenidas en el jugo del maguey.

Los interesados pagarán por derecho de patente, cien pesos en bonos de las oficinas liquidata-

rias, conforme á la referida ley de 7 de Mayo de 1832 y su reglamento correspondiente.

Guillermo Valle, diputado presidente. Blas Escontría, senador presidente. Manuel F. Alatorre, diputado secretario. J. Baranda, senador secretario.

116. COCK-TAILS, HIGH-BALLS, MINT-JULES

Don Artemio de Valle-Arizpe, en sus famosas crónicas sobre la ciudad de México, cuenta que las cantinas comenzaron a proliferar durante la invasión yanqui y que a las mujeres de la vida alegre que se metían con los soldados invasores, el pueblo las llamaba despectivamente las *Margaritas*, algo así como las *Malinches* de la época, y refiere que:

Cierta Mae Jay se instaló a embriagar a sus compatriotas, en el hotel de la Bella Unión: a exigir que las "Margaritas" lucieran trajes de noche -como en las películas del Oeste- (los hábiles soldados yanquis cumplían el requisito alquilando vestidos de que a la salida, despojaban a sus damas) y a anunciar que admitía "abonados a la mesa redonda por 25 pesos mensuales. Almuerzo a las 10:30, comida a la oración". Aparecía en México el horario yanqui del lunch and dinner.

En su libro titulado *Calle Vieja y*

Calle Nueva, narra que en la ciudad de México sólo había en el año de 1864, catorce hoteles con restaurant y aparte once cantinas, no siendo sino hasta en los años del gobierno del general Porfirio Díaz, cuando se comenzaron a establecer las cantinas o bares, en efecto, al estilo americano, elegantes y cómodos,

... tanto para las personas ricas como para la bohemia limpia que gustaba de mojar la palabra con el vino caro...

Lo que existía antes de esos años eran las clásicas vinaterías procedentes de las del viejo tiempo de la Colonia. Mesillas corrientes de pinotea llenas de pringue y con quemaduras abundantes ocasionadas por los cigarros olvidados en su borde; taburetes de duro asiento y también de palo blanco sin pintar; humoso quinqué colgado en el centro del cuarto con una gran pantalla de hojalata cuyo brillo opacaron los múltiples punteos de las moscas; velas de sebo en chorreados candeleros de barro o bien de hojalata; vasos toscos de vidrio texcocano; copas desiguales, despostilladas las más de ellas; botellones grasosos, nada diáfanos, la mugre y el uso les quitó todo brillo; piso sucio, barrido solamente una vez al día, y, por lo mismo, regado de colillas apestosas, de papeles despedaza-

dos, gargajeado aquí y allá; sólo estiércol faltaba para que fuese completa la inmundicia; en las telarañosas paredes, viejas litografías ya decoloradas, y en todas partes las exhalaciones fétidas de la letrina. El que atendía la casa o era un grosero y rudo español, gachupín de corrupta alpargata y pechera guadamecilada de pura mugre, o un mexicano chamagoso, de insurrecta cabellera que se apaciguaba de vez en cuando con las uñas que le servían de peine.

Todo esto, hediondo y asqueroso, fue a parar a los barrios y a poco también de allí lo desplazó la moderna innovación yanqui. En las calles céntricas estaban los limpiísimos "salones" con el cantinero bien afeitado, bien peinado o con feces rojos como el Peter Gay, su vestido era blanco y por dondequiera derramaba sonrisas y amabilidades sin fin. Altos los mostradores, con una imprescindible barra de metal pulido a su pie, las mesillas de cubierta de mármol, las sillas de bejuco, de las llamadas austriacas, los camareros que atendían a la clientela con largos mandiles blancos, albeantes de limpieza. Todo estaba lleno de aseo y de esmero.

Entonces comenzaron a saborearse las bebidas compuestas

con suma habilidad en las que mezclaban sabores distintos para sacar uno sobresaliente que era exquisito. En un dos por tres quedaba el que bebía ese menajurje anegado en sus crueles ondas y con el entendimiento entre nieblas. Entonces se conocieron los cock-tails, los high-balls, los draks, los olorosos mint-jules.

Como complemento y para incitar la gana de beber, estaba en una mesa aparte el free-lunch, abundante, succulento y caliente, que alborotaba con violencia el apetito. Había de todo. Reluciente pavo al horno, entre rodajas de limón y de cebolla que trascendía fragante; aceitoso bacalao a la manera vizcaína, entre su salsa espesa en la que resaltaba el verde oscuro de las aceitunas y ponían su preciosa nota de color las gruesas rebanadas de los rojos pimientos morrones; rubias milanesas muy bien rebozadas entre frescas hojas de lechuga; carne de puerco en chile verde picoso; la masa guinda de los frijoles refritos; barbacoa que se deshacía de puro tierna y vaporizaba caliente; caldosas rajas con queso fresco; abundante pan rebanado y altos rimeros de pequeñas y delgadas tortillas con un hornillo cercano para calentarlas.

Con cualquier cosa que se gas-

tara en bebida, un vaso de cerveza, una copa de tequila corriente, podía el parroquiano servirse de todo lo que le viniese en antojo y en la cantidad que apeteciera hasta no quedar ahíto sin que nadie le dijera basta, pues todo era de balde. Allí se banqueteara cualquiera espléndidamente con la más insignificante consumición que hiciera. Se suspendían los sentidos arrobados con el deleite de comer. Se regalaban a costa ajena, "que es gran cosa comer de mogollón, y raspar a lo morlaco", se dice en el Estebanillo González.

En aquellas mesas ya no andaba la resobada y mugrosa baraja, con disimuladas marcas con las cuales hacían sus trampas los fulleros que se echaban al cuerpo copa tras copa de anisete o bravo catalán; se reemplazaron los naipes por las fichas de dominó y por los dados que agitaban los jugadores en los cubiletes de cuero del que con un volteo de mano los hacían saltar ligeros sobre el mostrador o en la sonora cubierta de la mesa. La luz eléctrica inundaba estos lugares en que se iba a deleitar con una copa de buen vino y entretenida plática de gente decidora y chistosa, o si venía a mano, agarrar una buena zorra por las orejas y hasta un

lobo por la cola.

117. APERITIVO PETER GAY

Don Artemio explica que en la esquina que hacía el Portal de Mercaderes con el de Agustinos, estuvo el famoso Salón *Peter Gay*, y que cuando derribaron los portales para edificar la *tosca fealdad* del Centro Mercantil, se cambió a la esquina de la calle de Plateros.

Su dueño era un republicano exaltado, que tenía colgado en uno de los muros de la cantina el nombramiento de soldado que le había expedido Garibaldi, quien, al correr de los meses, le traspasó su floreciente negocio a su ayudante Julio Adriati, y éste en agradecimiento compuso con variados vinos y múltiples ingredientes un fuerte bebestiajo al que le puso *Aperitivo Peter Gay*. Adriati le vendió la célebre cantina a un español adusto y callado, de barba y pelo crespo, que también le puso su apodo al establecimiento: *El Moro*.

En las cuatro esquinas formadas por lo que es hoy el cruce de las calles de Bolívar y 16 de Septiembre, había en cada una de ellas un bar con su clientela exclusiva. En la casa número 7 del Coliseo estaba la cantina *Reforma*, de los políticos y burócratas. Y también en 16 de Septiembre quedaba:

...una tequilería, llena siempre de



Fig. 86



Fig. 87

Fig. 86 Teatro de la República, ubicado en la ciudad de Querétaro, donde tuvieron lugar las deliberaciones del Congreso Constituyente de 1916-1917, en una de cuyas sesiones se trato con amplitud el grave problema del alcoholismo.

Fig. 87 Fotografía tomada el 31 de enero de 1917, después de que se firmó la Constitución y rindieron su protesta los diputados. Aparece al centro el Primer Jefe don Venustiano Carranza, autor del proyecto de la nueva Ley de Leyes.



Fig. 88



Fig. 89



Fig. 90

Fig. 88 El monje benedictino de la abadía de Hautvillers, Dom Perignon, hoy sinónimo de champaña, figura en este cuadro de José Frappa, viejo y ciego, pero degustando uvas a las que conocía aún mezcladas de distintas partes.

Fig. 89 Calle del viejo pueblo de Cognac, en Francia, donde las cavas para madurar el vino son las propias casas.

Fig. 90 En el siglo XVIII se generalizó el empleo de la botella. Había 1104 distintas durante el reinado de Luis XV.

holgazanes y perdularios, lugar escogido por los anticuarios para sus diarias tertulias. Se atizaban buenos fajos del rabioso licor que los hacía estremecer y movíales la cara en mil gestos, y se referían mutuamente sus negocios...

En el restaurante Sylvain también había cantina magnífica con vinos, principalmente de los añejos, procedentes de los más afamados viduños franceses. En ella eran asiduos los ricos elegantes, vacuos y juerguistas, de los tiempos porfirianos y los "lagartijos", como se les decía entonces a lo que ahora llamamos "fifi", mexicanismo que significa gomo-so, pisaverde, lechuguino o currutaco, persona sumamente afectada en el uso riguroso de las modas reinantes, y además, muy presumida, que no conoce más ocupación que la de acicalarse, perfumarse y andar vagando el día entero en busca de galanteos.

La Noche Buena era la cantina de los toreros y de los cómicos del Teatro Principal, como ahora lo sigue siendo de los primeros el café "Tupinamba". Y cerca del Colegio de Niñas, por las Vizcaínas,

...abría sus historiadadas puertas La Alhambra, que estaba anexa a un tienda de ultramarinos o abarrotes como aquí les decimos a esos géneros. Su propietario,

Vicente Mijares, era un español tarraconense, grandote, gordinflón y colorado. Gente de todas clases sociales iba a ese lugar, pues se despachaba en él no sólo de lo caro como en otras partes, sino de lo corriente y, por los mismo, baratón, y así el dueño recogía a diario abundante mosca.

Para atraer más clientela modificó el bueno de Vicente Mijares su visitada cantina y en consonancia con su nombre la decoró al estilo morisco con alfarjes, muchas yeserías y alicatados de vivos colores. Con tantos colorines y malas imitaciones resultaba aquello de un gusto muy chabacano, pero llevaba gente boba que se creía en un maravilloso patio del Alcázar de Sevilla o en un salón de la Alhambra con su Generalife, y hasta había una fuentecilla que halagaba el oído con el leve son de su chorrillo continuo.

118. CORRIDAS DE TOROS

Con la aprobación del gobernador del Distrito Federal se publicó el 5 de noviembre de 1888 el *Reglamento para corridas de toros*, suscrito por Juan Bribiesca, secretario del Ayuntamiento Constitucional de México, que substituyó a las prevenciones que se habían dado al respecto el 28

de febrero del año anterior.

Entre los 73 artículos de que consta, figura el que señalaba que las corridas de toros debían de ser presididas por los regidores del Ayuntamiento por riguroso turno, con el nombramiento de un regidor suplente, para que substituyera, de ser necesario, la ausencia del propietario, así como que:

Cuando la tranquilidad lo exija en casos extraordinarios, presidirá el Gobernador y se obedecerán sus órdenes sin perjuicio de las del Regidor, conforme al decreto de 7 de marzo de 1843.

El 15 por ciento de las entradas correspondía al tesoro municipal, y cuando ninguno de los toros o solamente uno o dos daban juego, el empresario tenía que devolver a los espectadores el importe de las entradas.

El encierro de los toros se verificaba entre dos y cuatro de la mañana y sólo podían conducirse por los lugares designados por la policía. Estaba prohibido maltratar de palabra a los toreros, así como arrojarles frutas, cáscaras, jarros, tiestos o cualquier otro objeto que pudiera causarles daño, y lo mismo estaba prohibido arrojar dichos objetos al redondel, lo cual se castigaba con multa de 1 a 50 pesos, expulsión de la plaza y consignación a la autoridad competente. Los dos reglamentos a que antes hemos hecho referencia establecían

que:

XII. En el interior de la plaza no se permitirá la venta de comestibles ni bebidas embriagantes. La infracción de este artículo se castigará con una multa de cinco á veinticinco pesos.

Art. 24. No se permitirá la entrada á la plaza á ninguna persona en estado de ebriedad, aun cuando presente el billete correspondiente. Las personas que se encuentren en ese estado serán expulsadas de la plaza. A los toreros que salgan ébrios al redondel, no se les permitirá trabajar y se les castigará con arresto hasta de ocho días.

Art. 28. Queda prohibido introducir á la plaza bebidas embriagantes de cualquiera clase. A nadie se permitirá la entrada con ellas aun cuando lleve boleto, y al que las expendá ó tome dentro de la plaza, se le aplicará una multa de \$ 1 a \$ 50, ó se le expulsará de ella.

El 8 de enero de 1895 se adicionó este artículo para que pudieran optar por el arresto o multa de 10 a 50 pesos, a juicio de la autoridad, y volvió a quedar en vigor.

En cambio, el empresario estaba obligado a tener en cada corrida, un médico, uno o más practicantes, que cursaran por lo menos el tercer año de la carrera, un mozo enfermero y

el material de curación que consistía en:

Un irrigador para heridas; un pulverizador; un compresor Petit ó una venda Smarch; surtido de veinte vendas; hilas de patente y corrientes; alcohol absoluto; tela emplástica ó tafetán inglés; solución alcohólica de ácido fénico; unguento mercurial; tintura de árnica; amoniaco oficinal; vino de quina y cognac; vaselina fenicada; sinapismos; esponjas finas y corrientes; categut para ligaduras; cloroformo; algodón absorbente ó laminado; un paquete macintosh; un id. protective; un id. gasa fenicada; tubo de canalización; una lámpara de alcohol; 4 férulas de antebrazo; 4 id. de brazo; 4 id. de pierna; 4 id. de muslo; 2 canaladuras, de las cuales una para miembro superior y otra para miembro inferior; 2 bandejas para lavados de heridas; tijeras fuertes para ropa; id. para el pelo; tijeras rectas y curvas; 2 pinzas de Pean; pinza de ligadura superficial; id. profunda; id. conductora del Dr. López; sonda acanalada y porta-mecha; estiletés, aguja y simple, espátula, 4 ganchos separadores, para heridas, bisturí recto, curvo y abotonado; 2 navajas de barba; jeringa de Pravaz; agujas de sutura superficial y profunda; alfi-

leres de sutura; una cizalla; hilo de plata y seda para ligaduras y sutura.

Estas mismas disposiciones, con ligeras variantes, volvieron a aparecer en el *Reglamento para corridas de toros y novilladas*, del 16 de febrero de 1898.

119. REGLAMENTO DE TEATROS

Para que comenzara a regir el 10 de enero de 1895, publicó el Ayuntamiento el 10 de diciembre anterior, el *Reglamento de Teatros*, en cuyo articulado ordenaba, por ejemplo,

Cuando ocurra alguna riña entre los artistas que tomen parte en la representación ó cometan algún otro delito, no se interrumpirá ésta, vigilando la policía al que haya cometido la falta ó delito, para que concluida la función sea consignada á la autoridad competente.

En los teatros iluminados con luz eléctrica ó gas, habra también en los pasillos de todas sus dependencias, lámparas de aceite para que en cualquier evento en que se apague el gas ó la luz eléctrica, permanezcan alumbrados dichos departamentos.

Queda prohibido el expendio ó introducción de licores y bebidas espirituosas en el interior y cualquiera dependencia de los teatros.

Las cantinas establecidas en los pórticos quedarán aisladas de la vista del público por medio de rejas ó persianas de madera ó de alambrada.

Una circular con el número 12,316, girada el 18 de octubre de 1893 a la Administración General de la Renta del Timbre por el Secretario de Hacienda y Crédito Público, José Ives Limantour, dio instrucciones para evitar la elaboración clandestina de bebidas alcohólicas.

Comunicaba que don Porfirio había dictado las disposiciones que siguen:

1ª Se tendrá como elaborador clandestino de bebidas alcohólicas, al que habiendo manifestado que clausura su fábrica, se dedique nuevamente, sin previa manifestación á la oficina del Timbre dentro del término que fija el art. 20 de la ley de 19 de Mayo último, al ejercicio de dicha industria, ya sea en la misma fábrica clausurada, ya en alguna otra, aunque pertenezca á diverso dueño, ó ya en cualquiera otro local de la misma ó de distinta población; y se tendrá también como culpable de elaboración clandestina al dueño del local donde ésta se haga y al propietario ó encargado de una fábrica manifestada que consienta que en ella se elaboren, ya sea con alambique ó enseres

de otra fábrica, de cuya clausura se haya dado aviso, ó ya con los de la suya propia, cosechas ajenas que no se hayan tomado en cuenta al calificar la fábrica, para el señalamiento de la cuota individual.

El administrador general de la Renta del Timbre, José Verástegui, insertó también en dicha circular la consulta sobre el procedimiento que debía observarse para calificar una nueva fábrica de bebidas alcohólicas establecida en Liera, perteneciente a la demarcación de Tampico, cuya oficina principal debía hacer la cuotización, toda vez que no había otros tres fabricantes que conforme a la ley serían a quienes les correspondería hacerla.

120. CUARTELES SIN CANTINAS

Otra circular, la número 13,430, firmada el 21 de abril de 1896 por el secretario de Guerra y Marina, general Felipe Berriozábal, y dada a conocer por la Orden General de la Plaza, dispuso que por acuerdo del Presidente de la República, fuesen suprimidas de inmediato las cantinas existentes en los cuarteles de la jurisdicción de cada Zona, Comandancia Militar o Jefatura de Armas.

Para ese tiempo, en 1897-1898, el número de fábricas de aguardiente ascendía a 1,972: 1,065 de caña, 840 de maguey, 19 de uva, 3 de granos y

45 de diversos tipos.

Por su parte, el secretario de Hacienda y Crédito Público mandó nuevamente a la Administración General de la Renta del Timbre, el 20 de julio de 1898, que convocara a los causantes del impuesto sobre alcoholes en todas las jurisdicciones de la República, con el fin de que designaran a la persona o a las personas que a su juicio reunieran las mejores condiciones para formar parte de la Comisión a la que la Secretaría iba a encargar el estudio de las reformas a la ley que había sido expedida el 4 de mayo de 1895, pero, fundamentalmente, con el propósito de que ellos, los dueños, arrendatarios o gerentes de fábricas de alcohol, señalaran los medios que permitieran aumentar los impuestos.

Aclaraba dicha circular que el viaje y la permanencia de los representantes en la capital de la República, durante los días de septiembre que durara la Convención, no serían pagados por el Gobierno.

Por acuerdo del Gobierno del Distrito Federal, cuyo secretario era Angel Zimbrón, se ampliaron los perímetros de la ciudad el 9 de abril de 1898, para la concesión de horas extraordinarias a las fondas y a las cantinas, habiendo quedado comprendido el primero de ellos desde las calles de Santa Teresa hasta las del Indio Triste, y el segundo desde

el Montepío Viejo, pasando por Vizcaínas y cerrando el cuadro en la Plazuela de Loreto.

El primer ordenamiento de este siglo que tuvo que ver con bebidas alcohólicas corresponde a la Circular número 308, de la Administración General del Timbre que indicaba las penas que debían aplicarse en los casos en que sin autorización, fueran trasladados los alambiques sellados para las fábricas del ramo, a efecto de que en estas no se elaboraran productos clandestinamente.

Por cierto que esta circular se expidió por el presidente de la República en respuesta a una consulta formulada por el administrador de la Renta en *Ciudad Porfirio Díaz*, cuya localización desconocemos, porque no la registran los mapas de la época ni los actuales diccionarios geográficos.

El *Reglamento de Juegos* expedido el 4 de agosto de 1903, permitía en el Distrito Federal los siguientes: ajedrez, boliche, bolos, billar, brisca, conquinan, carreras de caballos, de velocipedos y de personas a pie, damas, dominó, ecarté, malilla, panguingui, poker común o cerrado, paco, pelota, peleas de gallos, rentoy, tute, tresillo, tiro al blanco cuando éste sea fijo y whist, a la vez que establecía:

Art. 3º *Quedan prohibidos juegos de todo género en las pla-*

zas públicas, en las calles y en los burdeles, con la excepción que expresa el artículo siguiente.

Art. 4º En las llamadas ferias de los pueblos, se podrán permitir por el gobernador del Distrito los juegos enumerados en el artículo primero, aun cuando se verifiquen en las barracas provisionales que se levantan en las calles y plazas.

XII. Queda estrictamente prohibido poner personas que finjan jugar para atraer al público.

Art. 10º En las casas especiales para juegos permitidos podrán principiar los que no sean de cartas desde las ocho de la mañana. Los de cartas podrán comenzar á las cuatro de la tarde, y todos terminarán á las doce de la noche.

121. ULTIMA DISPOSICIÓN PORFIRISTA

Don Porfirio presentó su renuncia a la presidencia el 25 de mayo de 1911, y el último de los acuerdos relacionado con el alcohol que dictó a propuesta del Consejo Superior de Gobierno del Distrito Federal, fue el 24 de marzo anterior, para adicionar el *Reglamento de expendios de bebidas embriagantes al menudeo*, de 24 de enero de 1904. Su texto dice:

El Gobierno del Distrito podrá conceder permiso para que las

cantinas existentes en esta fecha se trasladen, sin exigir el requisito de distancia que establece la fracción XI del artículo 4º de este Reglamento, cuando la translación sea á punto más alejado del centro de la respectiva ciudad ó población.

Para los efectos de esta disposición, se considerará como centro de la ciudad de México, el señalado en el artículo 2º del acuerdo de 23 de septiembre de 1909, esto es, el crucero de las calles de San Francisco y las de Isabel la Católica (antes San José el Real y Espíritu Santo.).

Hecha la translación de una cantina, no se permitirá que se abra otra en el sitio que ocupaba la trasladada, ni en sus cercanías, considerándose como existente todavía la que se trasladó, para determinar el requisito de distancia tanto para otras cantinas como para pulquerías.

Libertad y Constitución. México, 24 de marzo de 1911.- Por orden del Secretario: el Subsecretario, Mig. S. Macedo.

Ahora bien, en el último año del porfirismo descendió el número de establecimientos alcohólicos a 1,543, como consecuencia del cierre de muchos de los que producían aguardiente de maguey, que se redujeron a 440. El aguardiente de caña fue el

más importante, representando en ocasiones hasta el 70 del valor total consumido, pues paulatinamente fue desplazando al importado, que al finalizar la dictadura sólo significaba el 22% de la oferta total: no obstante, en números absolutos, las importaciones fueron en aumento, al pasar de \$ 1.3 millones en 1888-1889 a \$ 2.2 en 1910-1911. Las entidades que contaban con mayor cantidad de fábricas de aguardiente eran, por orden de importancia, Veracruz, Hidalgo, Chiapas y San Luis Potosí. El volumen de aguardiente producido en las diferentes zonas del país en el período 1899 a 1911 según fuentes del Colegio de México, fue el siguiente:

PRODUCCION TOTAL DE AGUARDIENTE (millones de litros)			
Zonas	1898-1899	1904-1905	1910-1911
República Mexicana	39,279	39,736	37,127
Norte	5,928	6,729	5,895
Golfo de México	7,886	8,107	10,121
Pacífico Norte	1,350	1,473	2,211
Pacífico Sur	2,045	2,710	3,073
Centro	22,070	20,718	15,827

122. DEFUNCIONES POR MILES

El doctor Domingo Orvañanos estimó que, en el siglo pasado, la mortalidad producida en México por el alcoholismo ascendía al 12 por millar, cifra que fue juzgada enorme, en comparación con el 3% de Estados Unidos y el 2% de Francia. Nicolás

Ramírez de Arellano calculó que en el período 1885-1894 hubo en la Ciudad de México, 5,919 muertes producidas por el alcoholismo. Sin embargo, hay que señalar que los médicos raras veces asentaban esta causa en sus certificados de defunción.

El periodista Trinidad Sánchez Santos hizo un estudio en 16 entidades de la nación y llegó a la conclusión de que en un año hubo 13,595 defunciones debidas al abuso de licores y de que existía una cantina por cada 259 habitantes. Los crímenes causados por el alcohol ascendían al 9.38% del total.

En 1901 la Ciudad de México contaba con 946 pulquerías diurnas y 365 nocturnas, o sea una por cada 307 habitantes. En el mismo año había una panadería por cada 30 expendios de pulque. Tales condiciones provocaron protestas, estudios y tentativas de reforma, que sólo a la larga alcanzarían un éxito apreciable.

El uso de bebidas embriagantes se había hecho costumbre. Los obreros tenían el hábito de *hacer la mañana*, no ya con pulque, sino con aguardiente de caña o mezcal. Las clases acomodadas tomaban el *aperitivo* por la mañana y el *digestivo* por la tarde.

123. CLASIFICACIÓN DE AGUARDIENTES

En el capítulo dedicado al vino, hicimos amplias referencias del *Reglamento para la venta de comestibles y bebidas en el Distrito Federal*, que por iniciativa del Consejo Superior de Salubridad, suscribió el presidente Madero el 16 de noviembre de 1912.

Los alcoholes y aguardientes que se expendían para bebida, debían tener un grado máximo de 55° al alcoholómetro centesimal, y solamente podían venderse con el calificativo que indicara su origen, respecto de la materia prima de donde proviniera:

Art. 54° Con el nombre de cognac o aguardiente de Charantes se comprende el producto de la destilación de los vinos naturales fabricados y destilados en los límites administrativos de la Charante y de Charante inferior, según los procedimientos seguidos ahí.

Art. 55° Los productos de la destilación de vinos naturales preparados, según los procedimientos charanteses, en otro país o región podrán venderse con el nombre de cognac, siempre que su venta se haga indicando en la etiqueta de su envase y en los documentos de compraventa, el lu-

gar donde se ha elaborado, o con el nombre de aguardiente, estilo cognac.

Art. 56° Los otros productos de imitación preparados con alcoholes de industrias y esencias, se consideran como productos falsificados, y se tolera su venta siempre que ésta se haga con sujeción al artículo 3° de este reglamento.

Art. 57° Kirsch o aguardiente de cerezas, es el producto exclusivo de la fermentación alcohólica de las cerezas y de las guindas.

Art. 58° Ginebra es el producto de la destilación del mosto fermentado de cereales, en presencia de las bayas de enebro.

Art. 59° Con los nombres de rhom y de taña, se comprenden los productos alcohólicos que se obtienen por la fermentación y la destilación del jugo de la caña de azúcar o de las mieles, jarabes y vinasas producidas por las fábricas de azúcar de caña.

Art. 60° Con los nombres de tequila, de mezcal y de chorrera, se comprenden los alcoholes que se obtienen por la destilación del mosto fermentado que se prepara por cocimiento o al vapor, en aparatos adecuados, del meollo y a veces también, de la parte más gruesa de las pencas de algunas especies de maguey.

Art. 61° *Se llaman licores los aguardientes aromatizados por maceración en ellos de substancias vegetales, por su destilación en presencia de esas mismas substancias, por la adición que se les haga del producto de la destilación de esas substancias en presencia del alcohol o del agua, o por el empleo combinado de estos diferentes procedimientos, endulzados o no por medio del azúcar de caña, de la glucosa o de la azúcar de uva, o de la miel.*

Art. 62° *Se tolera en los licores:*

I. *El ácido cianídrico, siempre que su cantidad libre o combinada, no sea mayor de 5 centigramos por litro.*

II. *Materias colorantes inofensivas, cuando no se trate de licores obtenidos por maceración en el aguardiente de frutas que le deben dar el color.*

Art. 67° *La sidra es el producto de la fermentación del jugo de manzanas y peras frescas; el jugo de estas últimas entrará sólo en la proporción máxima de 10% extraído con agua o sin adición de ella.*

Art. 68° *La sidra de puro jugo se obtendrá por la fermentación del jugo de manzanas obtenido sin adición de agua.*

Art. 69° *La bebida fermentada de pera (poiré), es el producto*

de la fermentación del jugo de peras frescas, extraído con o sin adición de agua.

Art. 70° *La bebida fermentada del jugo de peras puro, es el producto de la fermentación del jugo de peras frescas, obtenido sin adición de agua.*

Art. 71° *La sidra espumosa y la bebida fermentada de peras espumosas son los productos de fermentación, en las mismas botellas, de la sidra o de la bebida de peras.*

El anterior Reglamento fue recordado para su observancia por parte de los fabricantes y expendedores de vinos y licores el 2 de septiembre de 1914, especialmente en lo que se refiere a la falsificación o substitución de un comestible o de una bebida, por medio de una circular del Consejo Superior de Salubridad, publicada en el número 5 del periódico *El Constitucionalista*.

Reproducido casi en su totalidad, literalmente, sólo se agregó a dicho reglamento, la siguiente definición:

Art. 61° *Se llaman licores los aguardientes aromatizados por maceración de ellos de substancias vegetales, por su destilación en presencia de esas mismas substancias, por la adición que se les haga del producto de la destilación de esas substancias en presencia del alcohol o del agua o*

por el empleo combinado de estos diferentes procedimientos, endulzados o no por medio del azúcar de caña de la glucosa, del azúcar de uva o de la miel.

124. PRIMERA "LEY SECA"

El general Gildardo Magaña, gobernador del Distrito Federal, y el secretario Joaquín Jurado, dictaron el 15 de marzo de 1915 la única *ley seca* de que se tienen noticias en documentos oficiales por haber considerado que era:

...una necesidad urgente el restablecimiento del orden público, el que se altera muy principalmente con el consumo de bebidas embriagantes y con los juegos de azar, así como con todos aquellos en que se versan apuestas sin exceptuar a los en que interviene la habilidad y destreza de los jugadores, he tenido a bien decretar lo siguiente:

Artículo 1º Desde esta fecha queda prohibida estrictamente la venta de bebidas embriagantes en todo el Distrito Federal, no permitiéndose por lo mismo dicha venta ni en los establecimientos del ramo ni en las casas particulares, sin exceptuar Casinos, Clubs, Casas de Recreo, etc.

Artículo 2º Quedan igualmente prohibidos todos los juegos de

azar y los de destreza y habilidad en que se versen apuestas, lo mismo en las casas establecidas con ese objeto, como en los Casinos, Clubs, Sociedades de Recreo, etc.

Artículo 3º Los infractores de las disposiciones anteriores se castigarán con el mayor rigor que las leyes previenen.

125. PRETENDIDA PROHIBICIÓN CONSTITUCIONAL

En la sesión del Congreso Constituyente de Querétaro que tuvo lugar el martes 23 de enero de 1917, se dio cuenta de una iniciativa de adiciones al artículo 117 de la Carta Magna, para que en los estados, el Distrito Federal y los territorios se prohibiera:

1º- La fabricación y venta del pulque, lo mismo que la fabricación del alcohol de maguey y de caña de azúcar, para la preparación de bebidas embriagantes y la del de cereales con cualquier objeto que sea. La federación impedirá la importación de alcohol para la preparación de bebidas embriagantes.

Igualmente se pedía la prohibición de los juegos de azar, los toros, las peleas de gallos y toda clase de juegos y diversiones

...en los que pueda haber ineludible derramamiento de sangre... y asimismo, la venta de drogas, cuyo uso fuera perjudicial a la salud, y

que sólo se hiciera por prescripción de facultativos.

Dicha iniciativa firmada por más de 70 diputados constituyentes, encabezados por el general Francisco J. Mújica y el licenciado David Pastrana Jaimes, tenía una larga exposición de motivos, entre los que figuraba la afirmación de que todos los gobiernos tenían la obligación de combatir las costumbres, hábitos o tendencias causantes

... de la degradación o debilitamiento de los elementos componentes del cuerpo social... por lo que en todos los pueblos cultos de la tierra, desde la infancia hasta la vejez, el Estado se preocupa por la conservación de todas aquellas cualidades que ennoblecen y fortifican al individuo y por la extirpación de todos aquellos vicios que lo degradan, y lo nulifican y lo hacen desgraciado.

Nuestra raza autóctona, tal como la encontró la conquista española, era fuerte y vigorosa, y si bien tenía los vicios o cualidades que correspondían al Estado de civilización en que se hallaba; no conocía, en cambio, ni los vicios del servilismo, ni mucho menos los vicios de la embriaguez, del juego y del ocio que la conquista introdujo necesariamente en ella como medio para lograr conservarla en la obediencia.

El alcoholismo, en México, para las razas autóctonas, fue, pues, un mal directo producido por la conquista española, como lo fue el servilismo impuesto en todas las esferas de la actividad social.

Triste es confesarlo, señores diputados, pero en México, nada se ha hecho durante el siglo que lleva de independiente para combatir todas esas plagas, que como verdaderas calamidades, como azote temible, han agobiado a sus habitantes.

Después de hacer hincapié en el sentido de que la Revolución constitucionalista pugnaba por llevar educación, bienestar, progreso y libertad a los mexicanos, la iniciativa señalaba que:

... de poco o nada serviría la cultura física y todos los métodos empleados para desarrollar la mente y voluntad de los hombres, si al lado de la escuela ha de seguir abierto y no sólo tolerado sino protegido el templo del vicio.

Se agregaba que el doctor José María Rodríguez, director de la salubridad pública en México, había logrado prohibir la venta del pulque, *... pero, hay que decirlo con tristeza, esa prohibición, que disminuyó notablemente la criminalidad y que directamente favoreció a las clases pobres de la capital,*

quedó poco después abolida cuando las clases ricas productoras de pulque lograron por sus agencias que quedarse de nuevo permitida la venta de ese líquido nauseabundo que, como alguien ha dicho, causa en México más víctimas que la más terrible de las enfermedades.

Y concluía expresando que todos esos males subsistían y de seguro subsistirían en lo futuro, si un precepto constitucional no los prohibiera.

El mencionado proyecto de adiciones se discutió en la sesión de la tarde del jueves 25 de enero, y el primer orador que subió a la tribuna fue, precisamente, el doctor y diputado Rodríguez, quien habló en contra, comenzando por manifestar, que:

... esta cuestión, sobre todo el alcohol, ha sido ampliamente estudiada por el consejo de salubridad, debo yo ser quien tome la iniciativa para inclinar la opinión de la asamblea en sentido contrario a la manera de pensar de los señores diputados que desean acabar de una vez para siempre con el alcoholismo.

Yo también, señores diputados, soy enemigo del alcoholismo y estoy poniendo de manifiesto cuantas veces se hace ocasión, los peligros que las bebidas alcohólicas ocasionan al individuo, las

enfermedades que le acarrean, la degeneración de él y toda su familia y las consecuencias para la sociedad, para el Estado, para la raza.

Señaló que querer suprimir de un golpe las bebidas alcohólicas tendría graves inconvenientes para el país, que en crisis y desangrado por la guerra civil, dejaría privado al gobierno de percibir cuatro millones de impuestos, sólo en el ramo del pulque, o sea, en general, una enorme entrada menos para la recaudación federal; que 400 mil personas vivían de esa industria y un número mayor se alimentaba con los productos sacados del maguey.

Pidió que el Consejo Superior de Salubridad estudiara el problema, y para evitar perjuicios, llevara a cabo programas que de una manera paulatina y progresiva fueran disminuyendo el alcoholismo, como, por ejemplo, que empezara

...por dictar leyes que prohibieran de una manera absoluta el consumo de las bebidas alcohólicas, en general, en las calles y lugares de su venta.

Su propósito era que no hubiese despacho de copas al menudeo en las cantinas, restaurantes, casinos, etc., porque los que allí se reunían no tenían moderación y se volvían alcohólicos, principalmente entre la gente media, y entre los militares,

... que concluyen casi siempre con riñas escandalosas y con la muerte hasta de algunos jefes del ejército.

Sugería que el pulque se elaborara con higiene, y que los industriales cambiaran esa explotación del maguey, por la de la obtención de azúcares, fibras y otros productos, agregando:

Otra ley que también pudiera darse es la de considerar al briago como a un envenenado, como se considera ya en Copenhague, por ejemplo, en donde la policía inmediatamente que ve un borracho en lugar de tratarlo como un delincuente, lo considera como víctima; se le atiende con toda solicitud, se le lleva en magnífico coche a su casa de auxilios, llevándole los mejores médicos, atendiéndolo y cuidándolo de su envenenamiento y obligando la autoridad a pagar la cuenta de todos los gastos ocasionados por el envenenado al que tuvo la culpa de venderle la última copa.

Defendió a las corridas de toros como una fiesta de la raza que aunaba arte y valor, y a lo que se decía en el sentido de que no se sacrificara a los toros, bravos y valientes, que bien pudieran servir para labrar la tierra, contradictoriamente pidió que lo que debía suprimirse era la castración de los animales,

... mil veces más dolorosa e inicua que la misma muerte.

El diputado Andrade siguió en el uso de la palabra, afirmando que toda transformación social tenía que herir forzosamente ciertos intereses, y que con el criterio del doctor Rodríguez sencillamente no se hubiera hecho la Revolución y continuaría para esas fechas usurpando el poder Victoriano Huerta.

126. DEGENERACIÓN DEL PUEBLO

Explicó que el gobierno podría encontrar otros arbitrios, pidió el voto en favor de la iniciativa, y concluyó preguntando:

¿Es moral que la administración pública lleve a cabo sus gastos a costa de la degeneración del pueblo y de su muerte lenta? Indudablemente que no.

El diputado Martí dijo que había hecho estudios para combatir el alcoholismo, habló de los inconvenientes de prohibir la venta de bebidas alcohólicas, especialmente el pulque a los indios, también preguntó:

¿Con qué derecho vamos a establecer el privilegio exclusivo de que para emborracharse se necesita ser rico?

Argulló que de ese modo se confirmaría el dicho de los peladitos en el sentido de que

... lo que en el rico es alegría en el

pobre es borrachera.

Otro de los conceptos expresados por el diputado Martí fueron los siguientes:

El alcohol en México indudablemente que asume una proporción que debe aterrorizar a todo individuo que ame a su patria; el alcohol es la causa de nuestras mayores desgracias; en el orden militar las dos terceras partes de los desastres son originados por un borracho.

Yo digo esto: esos sesenta diputados o setenta y tantos firmantes de la iniciativa podrían obtener más ventaja contrayendo el compromiso solemne de no volver a entrar a una cantina, de no volver a tomar una copa de pulque, de no volverse a embriagar en su vida; podrían, en el transcurso de pocos años, hacer una obra más grande que la que ellos pretenden hacer, arrastrando a una infinidad de amigos suyos, sin que por eso deje de decir que es una idea muy santa y noble.

Si ahora votamos con toda ligereza la ley prohibitiva que nos ocupa, el próximo gobierno se encontrará con un problema serio de carácter económico y administrativo, que sería muy difícil de solucionar. Vamos nosotros, parodiando a Voltaire, diciendo: "Nuestro país será feliz

el día que se ahorque un fraile con la tripa del último borracho".

En defensa de la iniciativa, el general Mújica expresó que deseaba que se consignara en nuestra Carta Magna esta prohibición, porque los preceptos que se consignan en las constituciones de los pueblos son las únicas que de alguna manera tienen vida perdurable, y que con esa ley honrada se garantizaría la felicidad de nuestro pueblo y el progreso de nuestro país.

Señaló que las fábricas de alcoholes de toda la República pagaban muy pocos impuestos, y fue entonces cuando el diputado Ferrusquía lo interrumpió para informarle que ascendían a cuatro millones de pesos anuales, a lo que contestó:

Muy bien: concedido que sean esos millones o muchos más; pero, ¿cuántos millones de pesos gasta la nación manteniendo ebrios en las cárceles y enfermos en los hospitales, cuyos males ha originado el uso excesivo del alcohol?

127. URGENTES LEYES ANTIALCOHOLICAS

En su larga exposición dijo que en Sonora no se expendía ni siquiera cerveza y que en Yucatán no se vendía ni una sola copa de alcohol. Narró que un diputado por Sinaloa le había comentado que en su Estado

estaba prohibida la elaboración y venta de alcoholes procedentes del maguey y que los brazos que antes se ocupaban en elaborar veneno para sus congéneres y para ellos mismos, estaban dedicados a la agricultura a fin de producir cereales, y que aún así todavía faltaban brazos para hacer producir la tierra.

También se refirió a las peleas de gallos y dijo que en ellas no hay de noble sino el denuedo de los animales, y que un pueblo que se divierte así es un pueblo que está aún por civilizar.

El debate continuó con la participación de los diputados Alonso Romero, Ugarte y Federico E. Ibarra, quien al rebatir al orador que le había antecedido explicó que el Primer Jefe, Venustiano Carranza, que había expedido un decreto en la época preconstitucional que estaba por terminar, prohibiendo las corridas de toros en toda la República, lo había hecho con la condición de que sería mientras llegase el régimen constitucional, porque era respetuoso de la soberanía de los Estados, a los que les tocaba, en su caso, reglamentar el vicio, o, si es posible, abolirlo decretando medidas represivas y aumentando los impuestos de manera que se hiciera imposible no sólo la fabricación de alcoholes, sino todo aquello que fuera inmoral y nocivo para la sociedad.

El diputado Ibarra manifestó que el proyecto de adiciones no iba a violar la soberanía de los Estados, sino que se pretendía que los congresos locales legislaran sobre el alcoholismo y tuvieran bases sobre ese particular y, en seguida, considerada ya suficientemente discutida la iniciativa, se puso a votación, habiendo sido rechazada por 98 votos contra 54.

Por eso fue que la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos conserva en su artículo 117 el siguiente párrafo:

El Congreso de la Unión y las legislaturas de los Estados dictarán, desde luego, leyes encaminadas a combatir el alcoholismo.

128. CARRANZA DECRETA IMPUESTOS

El 14 de abril de 1917, el licenciado Luis Cabrera, secretario de Hacienda y Crédito Público, recibió el decreto número 33, que sigue, para que se imprimiera, publicara, circulara y se le diera el debido cumplimiento:

*“VENUSTIANO CARRANZA”,
Primer Jefe del Ejército Constitucionalista, Encargado del Poder Ejecutivo de la Nación, en uso de las facultades extraordinarias de que estoy investido, y*

CONSIDERANDO:

Que siendo indispensable

aumentar ciertos impuestos del Timbre para poder responder a las actuales necesidades del país, y como el que grava actualmente a las ventas de primera mano de licores, aguardientes, tequila, mezcales y demás bebidas alcohólicas de producción nacional es susceptible de sufrir tal aumento sin que los fabricantes resientan perjuicio alguno, puesto que el impuesto debe ser cubierto por los compradores de primera mano, así como que tal aumento se decreta tomando en consideración la clase del artículo que se grava, he tenido a bien decretar lo siguiente:

Artículo Primero.—Se deroga el artículo segundo del Decreto de 29 de octubre de 1914, relativo a las cuotas asignadas como impuesto del Timbre a las bebidas alcohólicas, cerveza, etc.

Artículo Segundo.—A partir del primero de mayo próximo, dichos artículos causarán las cuotas siguientes:

A.—En las ventas de primera mano de alcoholes, aguardientes, tequila, mezcal y demás bebidas alcohólicas de producción nacional obtenidas por destilación, sobre precio de venta, 40%.

B.—En las ventas de primera mano de vinos y cervezas de producción nacional, sobre precio de

venta, 16%. Estas operaciones y las que menciona el inciso precedente no causarán el impuesto que fija la fracción XXVIII de la Tarifa de la Ley del Timbre de 1o. de junio de 1906.

C.—Los productos extranjeros similares a los que se mencionan en los incisos anteriores, pagarán por impuesto del Timbre al introducirse al país, el 40% sobre los derechos de importación, sin incluir los adicionales.

La escasez de datos estadísticos del período revolucionario impide analizar en detalle el comportamiento particular de la rama de bebidas que representaron importaciones por \$ 13.6 millones en ese mismo período, en tanto que las de vinos de mesa fue de \$ 13.8 millones, aunque en ambos casos la tendencia fue a la baja. Al consolidarse la Revolución, la industria en general se desarrolló con más vigor y, especialmente, la cervecera y la vitivinícola.

129. CÁPSULAS SOBRE TAPONES

Establecido ya en 1920 el Departamento de Salubridad Pública del que era secretario general el doctor Alfonso Pruneda, se dictó el 6 de noviembre de ese año un acuerdo para declarar que quedaban sin efecto las disposiciones del 22 de octubre anterior, puesto que el Consejo Superior

de Salubridad había aclarado que el decreto de 14 de junio de 1918 quedaría en los siguientes términos:

Todos los vinos, licores y aguardientes de fabricación nacional o envasados en el país en botellas obturadas con tapones de corcho, deberán ponerse al abrigo de las contaminaciones por medio de cápsulas metálicas que protejan la boca del envase y la extremidad libre del tapón, o por algún otro procedimiento propuesto por los interesados y aprobado por el Consejo, castigándose a los fabricantes o expendedores que infrinjan esta disposición, con multa de CINCO A QUINIENTOS PESOS, que impondrá la Comisión respectiva.

Durante su mandato como presidente de México, el general Alvaro Obregón expidió el 6 de diciembre de 1922, el decreto publicado en el *Diario Oficial* que reformó a la Ley de 6 de enero de 1919, referente al impuesto de primera mano de bebidas alcohólicas, licores, vinos y cervezas, en el cual se precisó que:

... no se considerarán sujetas al gravamen las remesas de mercancías a los depósitos, bodegas u otras dependencias directas que los fabricantes establezcan por su exclusiva cuenta, en el lugar de producción y cuyo manejo y administración estén a cargo de

simples dependientes o de factores; pero se tendrán como ventas de primera mano las operaciones que efectúen los depósitos, bodegas y dependencias directas mencionadas.

Eran secretarios de Gobernación y Hacienda y Crédito Público, respectivamente, los generales Plutarco Elías Calles y Adolfo de la Huerta.

El Departamento de Legislación de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público expidió la Circular número 451 del 10 de noviembre de 1923, firmada por el subsecretario León Salinas, y por la que se dieron reglas técnicas a los inspectores de la Renta del Timbre y a los jefes de estación de los Ferrocarriles, especialmente, para el pago del Impuesto de Derrama sobre alcoholes, establecido por decreto de 17 de enero de 1923.

130. CASAS DE ASIGNACIÓN

Encontramos que el 23 de marzo de 1926, el presidente Plutarco Elías Calles ordenó a su secretario de Gobernación, ingeniero Adalberto Tejeda, que publicara el *Reglamento para el ejercicio de la prostitución*, del que sólo tenemos a mano la transcripción del artículo 41, correspondiente al capítulo VI, que establecía:

Queda prohibido que en las casas de asignación haya bailes, juegos de azar, instrumentos musicales;

el consumo, por el público, de comestibles y bebidas, y la existencia, venta y consumo de bebidas embriagantes.

El propio presidente Calles, por decreto publicado en el *Diario Oficial* del 8 de abril de 1927, creó el Departamento de Alcoholes, que tendría a su cargo la vigilancia y exacta aplicación de las leyes relativas a la recaudación de los impuestos sobre alcoholes y bebidas alcohólicas, con excepción de los adicionales sobre importación y exportación de los mismos productos.

Desempeñaba entonces el cargo de secretario de Hacienda y Crédito Público, el licenciado Luis Montes de Oca.

También por acuerdo del secretario Montes de Oca, publicó el Oficial Mayor del ramo, Rafael Mancera, la siguiente circular número 21-83 de 25 de octubre de 1927:

La Secretaría de Industria, Comercio y Trabajo ha tenido conocimiento de que algunos industriales dedicados a la fabricación de alcohol, con el fin de conseguir el permiso necesario para elaborarlo con maíz, provocan la descomposición de dicho grano mediante la humedad, y por ese motivo, en relación con lo dispuesto en el artículo 9º de la Ley Orgánica del artículo 28 constitucional (1), y en el 16 de

su reglamento (2), la citada Secretaría ha adoptado el criterio de que no deben concederse permisos para la elaboración de alcohol en que se emplee el maíz como materia prima, ni aun cuando este grano se encuentre en estado de descomposición.

131. OTRO CÓDIGO SANITARIO

Correspondió al presidente Calles promulgar el 6 de marzo de 1928, el *Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos* que en lo conducente a las medidas en contra del alcoholismo, señalaba, en su capítulo séptimo que:

Artículo 210. El Consejo de Salubridad General, por medio de los reglamentos que expida, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 16 de este Código y en la regla 4ª de la fracción XVI del artículo 73 de la Constitución Federal, determinará las medidas destinadas a combatir el alcoholismo en la República.

Artículo 211. La ejecución y vigilancia que demanden las medidas señaladas en el artículo anterior, quedan a cargo del Departamento de Salubridad Pública.

Artículo 212. Las Legislaturas de los Estados, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 117 de la Constitución Federal, podrán

también dictar leyes para combatir el alcoholismo, de aplicación local y siempre que no se opongan o contrarien los límites de restricción que fije el Consejo de Salubridad General.

Artículo 349. Las medidas especiales que en el Distrito Federal ponga en vigor el Consejo de Salubridad General, en la campaña contra el alcoholismo, de acuerdo con el artículo 210, serán después revisadas por el Congreso de la Unión, en los casos que le competen.

Artículo 350. El Departamento de Salubridad Pública proveerá directamente a la ejecución de las medidas a que se refiere el artículo anterior y vigilará su más exacto cumplimiento, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 211 de este Código.

Contenía el mencionado Código una amplia relación de disposiciones sobre comestibles y bebidas, que son *todo lo que se come o bebe*, con excepción de los productos medicinales, y los cuales cuando se les destinaba a la venta debían ser puros y sanos y estar en perfecto estado de conservación, además de que su composición y caracteres correspondieran a la denominación con que se les anunciara y expendiera.

El artículo 151 señalaba nuevamente que quedaba prohibida la

existencia, venta y consumo de bebidas embriagantes en las casas en donde, de acuerdo con los reglamentos a que se refiere el artículo 148, se ejerciera la prostitución.

Para dar cumplimiento a lo establecido por la *Ley de Alcoholes, Aguardientes, Tequilas, Mezcales y Sotoles*, de 26 de enero de 1927, el Departamento Técnico Fiscal de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, declaró el 26 de abril de 1929 que toda la mercancía que se encontrara en las fábricas y almacenes quedaría sujeta a una minuciosa revisión a efecto de investigar su identificación, monto y calidades.

132. CAMPAÑA NACIONAL ANTIALCOHÓLICA

El martes 3 de febrero de 1931, el presidente Pascual Ortiz Rubio decretó medidas pertinentes para obtener la baja en los precios de los artículos de consumo necesario, así como de los forrajes, que no debían destinarse a la elaboración de alcohol, por lo que como parte de la intensificación de la Campaña Antialcohólica emprendida por el Gobierno Federal en cumplimiento de lo preceptuado en la fracción VIII, párrafo II, del artículo 117 constitucional, y en cumplimiento también de los postulados revolucionarios de elevación moral y material de las clases labo-

rantes, se imponía la disminución de la producción y del consumo del alcohol.

Como se solidarizaron con la anterior iniciativa los diputados y senadores al Congreso de la Unión, se publicó en el *Diario Oficial* de la Federación este decreto:

Artículo Primero.—*Se reforma el artículo 9º de la Ley de 3 mayo de 1926, reglamentaria del artículo 23 constitucional, en los siguientes términos.*

Artículo 9º.—*Queda prohibida la elaboración de alcohol con toda clase de cereales, harinas, forrajes y cualquiera otra clase de productos de consumo necesario.*

Artículo Segundo.—*Se abroga el artículo 16 del Reglamento de la Ley Orgánica del artículo 28 de la Constitución General de la República, expedido con fecha 27 de diciembre de 1926.*

Dicha Campaña Antialcohólica que estuvo a cargo de las secretarías de Gobernación e Industria, fue secundada igualmente de modo entusiasta y eficaz por los miembros del Ejército mexicano, según se desprende de la circular número 15 del 6 de abril de 1932, firmada por el subsecretario de Guerra y Marina, general Pablo Quiroga, quien por acuerdo del titular, general Plutarco Elías Calles, hizo una excitativa especial a los comandantes de los cuerpos de

tropa y a las demás dependencias militares, para que, teniendo en cuenta que esta labor reportaría beneficios inmediatos e influiría grandemente en el porvenir de la Patria, emprendieran, desde luego, una campaña de convicción antialcohólica por medio de conferencias y tomaran las medidas que creyeran pertinentes para lograr tal fin, en la inteligencia de que, todos aquellos elementos pertenecientes al Ejército que persistieron con ostentación en sus prácticas viciosas, serían dados de baja, previos los trámites legales.

Correspondió, asimismo, al presidente Ortiz Rubio, como lo hemos transcrito en anterior capítulo, expedir el 30 de julio de 1931, el *Reglamento para expendios de cerveza en el Distrito Federal*, que también permitía la venta de refrescos, tanto dentro de los establecimientos como para fuera de ellos, así como la venta de cerveza en las fiestas al aire libre, corridas de toros, carreras de automóviles, carreras de caballos y demás espectáculos y eventos deportivos que no estuvieran dedicados especialmente para niños, pero de ninguna manera otra clase de bebidas embriagantes.

133. BILLARES Y BOLICHES

Con fundamento en la Ley Orgánica del Distrito y de los Territorios

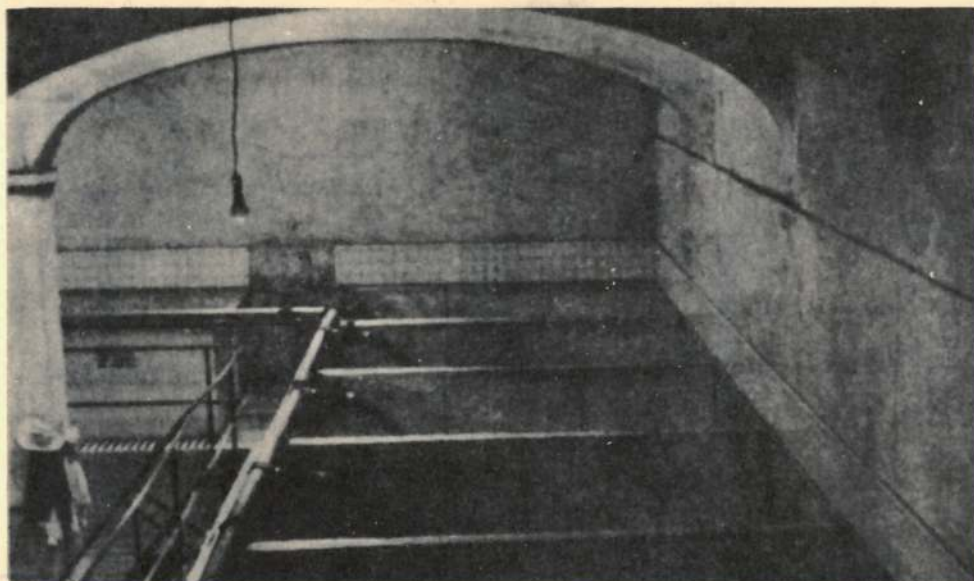


Fig. 91

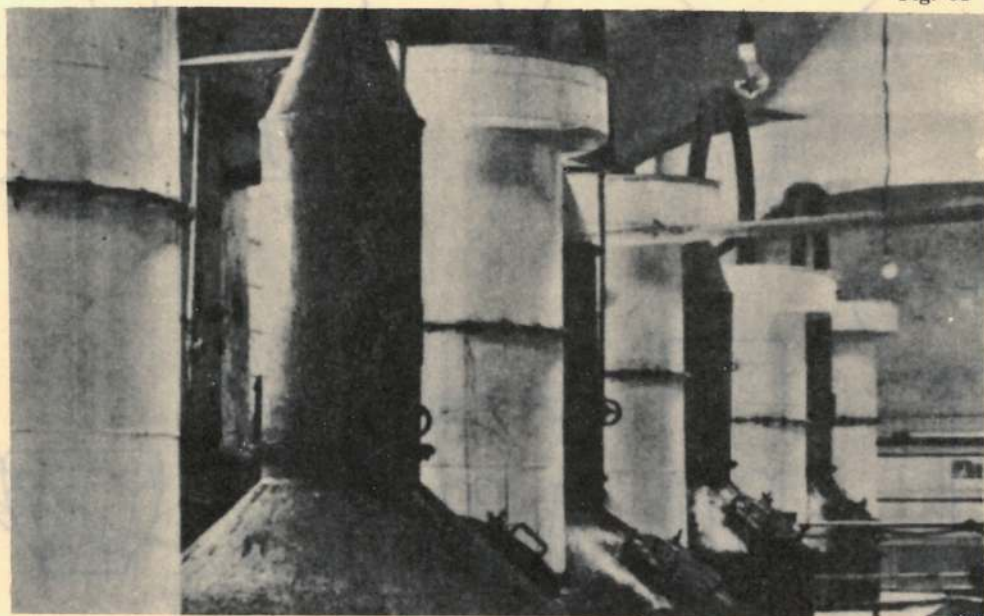


Fig. 92

Fig. 91 Tinas como las presentes son utilizadas, generalmente para la fermentación del tequila, denominación de origen reconocida para México entre las 700 que hay registradas en la Oficina Mundial de la Propiedad Intelectual.
Fig. 92 Clásico alambique destinado a la producción del más famoso aguardiente nacional, cuya exportación inició en 1873 don Cenobio Sauza, al enviar, según la Enciclopedia de México, 6 botijas y 3 barriles a Estados Unidos.



Fig. 93 Estos son los diferentes vasos y copas que se utilizan actualmente, según la bebida que se vaya a servir: a) vasito para tequila, b) copa para vino blanco y rosado, c) copas para vino tinto, e) copa para vino espumoso o del Rin, f) copita para licores, g) copa para champaña, h) copa para jerez, i, j,) copas para cognac y brandy, k) copa para cóctel, l, m) vasos para whisky, en highball ó en las rocas, y n, ñ) vasos para servir ponches fríos o calientes.

Federales, el presidente de la República, general Abelardo L. Rodríguez, con el refrendo del Jefe del Departamento, licenciado Aarón Sáenz, expidió el 6 de agosto de 1934, el *Reglamento de Salones de Billar o de Boliche en el Distrito Federal*, que debían estar

... pintados decentemente y no ostentar leyendas, anuncios o cuadros que puedan ofender a la moral.

En ellos sólo se permitían, además, los juegos sin apuestas, de ajedrez, dominó y damas, y el uso de aparatos de radio hasta las 24 horas. Los propietarios o encargados de los salones podían reservarse el derecho de admisión y no se permitía la entrada a jóvenes menores de 18 años, pero de igual manera que en otros sitios similares, no se permitía que se vendieran, por ningún concepto, bebidas alcohólicas, así como que dichos salones estuvieran anexos a las cantinas.

Las infracciones a este Reglamento seguían siendo penadas con multas de 5 a 500 pesos.

134. SOCIEDADES DE PRODUCTORES

Por medio del más amplio y detallado de los ordenamientos sobre la materia que hemos venido analizando, tocó al general Lázaro Cárdenas, como presidente de México, dictar disposiciones el 26 de marzo de 1936

en relación con el alcohol y las sociedades productoras, especialmente.

Contiene capítulos dedicados a las obligaciones de los desnaturalizados y a las condiciones para la desnaturalización del alcohol, pero, sobre todo, trata lo concerniente a la organización, autorización y funcionamiento de las *Sociedades Regionales de Productores de Alcohol o de Aguardientes*, a las que entre otras cosas se imponían los mandatos de fomentar los usos industriales y la exportación de los productos.

En su artículo 41, el Reglamento señalaba que las secretarías de Hacienda y de Economía Nacional, encomendadas al licenciado Eduardo Suárez y al general Rafael Sánchez Tapia, debían nombrar interventores adscritos a cada Sociedad Regional, mismas que cubrirían los sueldos de éstos al Gobierno Federal, y también debían establecer plantas y fábricas de envases y empaques para los productos que manejaran.

Igualmente fijó las bases para la constitución de la *Sociedad Nacional de Productores de Alcohol*, teniendo, de hecho, el mismo objeto de las sociedades regionales. Ya las multas que se imponían a los violadores de este Reglamento habían ascendido de 100 a 10,000 pesos.

Rubricada por el subsecretario de Hacienda, licenciado Efraín Buenrostro, apareció el 20 de agosto de

1936, la circular número 514-8-183, detallando los requisitos que de acuerdo con la *Ley de Impuestos sobre Alcoholes, Aguardientes y Mieles Incristalizables*, debían cumplir los Almacenes Nacionales de Depósito, tales como libros, talonarios de facturas, existencias en bodegas, mermas, ventas y otros datos relacionados con las sociedades de productores.

El presidente Cárdenas reformó el 23 de abril de 1937, el decreto que había sido publicado el 29 de mayo de 1925, en lo relativo al certificado de salud que debían tener las personas dedicadas a la preparación, elaboración o venta de comestibles y bebidas, que entonces se refrendaban cada seis meses y eran de cartón, elemento conductor de gérmenes nocivos y peligrosos, independientemente de que el retrato del interesado podía ser fácilmente substituido por otro.

La solución para las citadas cuestiones fue la de expedir las tarjetas de salud en placas metálicas, con cinco casilleros para el efecto de las constancias de los refrendos periódicos. El reconocimiento médico para la expedición era gratuito, pero el Departamento de Salubridad Pública, encomendado a la responsabilidad del doctor José Siurob, debía cobrar \$ 1.75 por cada tarjeta.

El mismo Reglamento de 1925 fue adicionado el 12 de agosto de 1938

cuando ya era Jefe del Departamento de Salubridad Pública el doctor Leonides Andreu Almazán, en los siguientes términos:

Artículo 1º—Toda persona que se dedique a la preparación, elaboración o venta de comestibles y bebidas en el Distrito y Territorios Federales, puertos, fronteras y vías generales de comunicación, no deberá padecer ninguna enfermedad trasmisible, contagiosa o que en alguna forma afecte o pueda afectar a la pureza de los mismos comestibles y bebidas, a juicio del Departamento de Salubridad Pública.

135. WHISKY, TAMBIEN AGUARDIENTE

Otra circular más de la Secretaría de Hacienda apareció el 13 de abril de 1939, para disponer, con fundamento en la Ley de Impuestos sobre Alcoholes, Aguardientes y Mieles Incristalizables, que cuando los productos grabados se envasaran por los fabricantes en recipientes de vidrio, debería hacerse constar en una etiqueta o precinto adherido a dichos envases, la capacidad de éstos en litros, el nombre del fabricante y el número de registro.

El 6 de diciembre de ese mismo año y con apoyo en la citada Ley, fijo la circular número 502-2-263, los re-

quisitos para conceder permisos de elaboración de alcoholes en las fábricas de la categoría "A", exigiendo la instalación de una serie de aparatos y dispositivos, como probetas, termómetros de cuadrante, llaves para tomar muestras, manómetros de columna de agua y otras disposiciones relacionadas con los alambiques.

Decretó el presidente Cárdenas, con el refrendo del Jefe del Departamento del Distrito Federal, licenciado Raúl Castellano, importantes reformas, que ahora han sido olvidadas, *al Reglamento de Expendios de Bebidas embriagantes del Distrito Federal*, las cuales entraron en vigor el 16 de mayo de 1940. Su texto ordenaba:

Artículo 3º—Queda prohibido establecer cantinas y vinaterías a una distancia radial menor de 200 metros unas de otras, de pulquerías, expendios de cerveza o cualquier otro establecimiento en que se vendan bebidas embriagantes, así como escuelas, templos, hospitales, cuarteles, hospicios, casas de asilo, centros deportivos, centros obreros, fábricas con más de 20 trabajadores, teatros, cines, salones de espectáculos, cabarets y salones de baile. Tampoco se permitirá el establecimiento de cantinas y vinaterías en las Avenidas de Francisco I. Madero, Juárez, Cinco de Mayo

y 16 de Septiembre, ni en el Primer Cuadro de la ciudad.

Para los efectos de este Reglamento, se entiende por vinatería todo giro comercial que se dedique exclusivamente a la venta de vinos o licores para su consumo fuera del establecimiento, siempre que tales ventas no se hagan sólo en botellas o cascos cerrados.

Artículo 12º—En las fondas y restaurantes, únicamente se permitirá vender vinos, licores y cervezas cuando éstos sean consumidos con los alimentos y previa la licencia correspondiente; licencia que sólo se expedirá cuando dichos establecimientos reúnan los siguientes requisitos:

a).—*Que se encuentren a una distancia radial no menor de 200 metros de otros similares que tengan la misma autorización, de cantinas, vinaterías, pulquerías o expendios de cerveza.*

b).—*Que tengan cocina independiente o estufa moderna.*

c).—*Estar provistos de vajilla, cristalería, cubiertos, batería de cocina y mantelería suficiente para su servicio, de acuerdo con su categoría.*

d).—*No tener mostrador o barra de cantina.*

e).—*En los casos en que se autorice el uso de mostrador, éste será de los de tipo conocidos con el*

nombre de "quick lunch"; cuyos mostradores deberán tener instalados bancos fijos giratorios al frente.

f).—En los restaurantes que por su categoría y por constituir centros sociales o de turismo de importancia, se crea conveniente, previo acuerdo expreso del C. Jefe del Departamento, que se expedirá para cada caso concreto, podrá autorizarse el establecimiento de barras y el servicio de cantina.

g).—Tener bodega apropiada para conservar envases y existencia de vinos y licores.

h).—Tener instalación completa de servicios sanitarios para ambos sexos.

i).—Tener puerta de escape para el servicio doméstico, a efecto de evitar su exhibición y contacto con los comensales.

j).—Cuando se trate de establecimientos de última categoría, solamente se autorizará la venta de cerveza.

Artículo 24.—El que abriere una cantina o vinatería sin la licencia correspondiente, será castigado con multa de \$ 50.00 a \$ 100.00, o con arresto hasta por 15 días, sin perjuicio de que se le clausure, desde luego, el establecimiento, y de que la autoridad competente haga efectivo el pago

de los impuestos causados. Lo mismo se observará cuando los establecimientos mencionados en el artículo 12 vendan vinos o licores sin la licencia respectiva.

El 4 de julio de 1940, una circular más de la Secretaría de Hacienda, determinó que los fabricantes de whisky serían considerados como productores de aguardiente. Los fundamentos para ello fueron en el sentido de que:

... la substancia conocida con el nombre de alcohol etílico, cualquiera que sea su fuente y el modo seguido para su obtención, si a la temperatura de 15 grados centígrados tiene una graduación mayor de 55 grados G.L.; y como aguardiente -común o regional-cualquier destilado alcohólico cuya graduación, a la temperatura de 15 grados centígrados esté comprendida entre 2 y 55 grados G.L.

Pero teniendo en cuenta que es un punto técnicamente definido que el whisky debe elaborarse con una graduación mayor de 55 grados G.L. y, además, que no debe considerarse a esta bebida dentro de los motivos que obligaron a la reducción de graduación que en la Ley anterior era, para el alcohol, mayor de 65 grados; con fundamento en el artículo 74 del primero de los ordenamientos

citados, esta Secretaría tiene a bien resolver que los productores de whisky serán considerados como fabricantes de aguardientes, aun cuando obtengan aquel producto con graduación mayor de 55 grados y, en consecuencia, que no les es aplicable la Circular 502-1-190, de 25 de noviembre de 1939, girada por la Junta Técnica Calificadora de Alcoholes de esta Secretaría.

También el presidente Cárdenas envió el 3 de septiembre de 1940 a la Secretaría de Hacienda, con copia a la de la Economía Nacional, la disposición que sigue:

En virtud de que el Acuerdo que dicté con fecha 20 de agosto de 1940 por el que se prohibió la elaboración directa de alcohol con caña de azúcar, tendrá ejecución en todos los casos en los que ha sido posible el envío de la caña a ingenios azucareros, substituyendo el guarapo empleado por las fábricas de alcohol por mieles incristalizables, y considerando que sólo en un muy reducido número de casos no se han celebrado los convenios relativos a permuta de caña por mieles, a consecuencia de la incosteabilidad del transporte de ella a las fábricas de azúcar, he tenido a bien acordar lo siguiente:

I.—En los casos en que ante la

Junta Técnica Calificadora de Alcoholes de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público se compruebe fehacientemente la incosteabilidad de la producción de azúcar con caña de ingenios alcoholeros, por los altos costos del transporte de la caña, podrá autorizarse la fabricación de alcohol con guarapo.

II.—Se tomarán las medidas necesarias para procurar en la fecha más próxima posible, la transformación de las fábricas de alcohol de guarapo en ingenios azucareros.

136. REGLAMENTACIÓN DE FABRICAS

Con un total de 176 artículos, contando entre ellos a nueve transitorios, expidió el general Manuel Avila Camacho, presidente de la República, teniendo en su gabinete como secretario de Hacienda y Crédito Público al licenciado Eduardo Suárez, el *Reglamento de la Ley de Impuestos sobre Alcoholes, Aguardientes y Mieles Incristalizables*, que fue publicado en el *Diario Oficial* de la Federación el 22 de noviembre de 1942.

Contiene su Título Primero *De los Causantes*, cinco capítulos, de los cuales el I está dedicado al registro de las personas que pretendían de-

dicarse a elaborar alguno o algunos de los productos grabados con impuesto; el Capítulo II se refería a la solicitud de la propia elaboración de los productos, con la declaración del equipo, planos, inventarios y ubicación de la fábrica, cantidades de materia prima, garantías, capacidad máxima de destilación en 24 horas, y hasta la duración de la fermentación; el Capítulo III trataba del recurso de inconformidad, el IV sobre los libros que debían llevar los causantes y el V acerca de las obligaciones de los fabricantes de alcohol, con innumerables detalles sobre el papeleo fiscal, las características de los envases de metal, vidrio o madera, disposiciones sobre sus almacenes, depósitos, agencias y otras de sus dependencias, así como que deberían abstenerse, en lo absoluto, de adquirir o conservar dentro de sus fábricas, alcohol rectificado comercial y emplear éste en la dilución de sus productos.

El Título Segundo consta de dos capítulos dedicados al registro y a los requisitos exigidos a las fábricas, tales como que las tinas destinadas para lavaduras, mezclas y fermentación debían tener, grabada con caracteres indelebles, desde su capacidad en litros, hasta las condiciones para el añejamiento artificial de los productos.

El Título Tercero se refería a la determinación y pago del impuesto,

con sus correspondientes capítulos dedicados al señalamiento del volumen de producción y de la determinación del impuesto sobre mieles, en tanto que el Título Cuarto reproducía disposiciones anteriores para la constitución de la Sociedad Nacional de Productores de Alcohol, los libros que debería llevar dicha Sociedad, el pago de impuesto y su bonificación, el tipo de interés que podía cobrarse por las operaciones de préstamo, sueldos de interventores y auxiliares, etc., mientras que el Título Quinto dictaba disposiciones para los almacenistas, los porteadores, los poseedores o adquirientes de aparatos; los peritos y los Almacenes Nacionales de Depósito.

Por ejemplo, en el caso de los porteadores, éstos debían otorgar una garantía de \$ 280.00 por tonelada o fracción, según la capacidad de su vehículo y

Cuando se trate de porteo a lomo de bestias el cálculo de la garantía se hará en la siguiente relación.

<i>Hasta dos bestias</i>	<i>Exentos</i>
<i>De tres a seis bestias . . .</i>	<i>\$ 200.00</i>
<i>De seis a diez bestias . .</i>	<i>280.00</i>
<i>De diez en adelante . .</i>	<i>28.00</i>
	<i>por c/u.</i>

Cuando se trate de embarcaciones que efectúen porteo marítimo o fluvial, el monto de la garantía

estará en relación directa con el tonelaje neto de dichas embarcaciones a razón de \$ 10.00 por tonelada hasta 200 toneladas. De 201 toneladas a 1,000 \$ 5.00 por tonelada, y de 1,001 en adelante, \$ 1.00 por tonelada.

El Título Sexto, con un capítulo único, establecía los requisitos y fórmulas para la desnaturalización del alcohol. Dichas fórmulas eran las siguientes:

FORMULA No. 1

A 100 partes en volumen de alcohol etílico agregar 5 partes en volumen de bases Pirídicas.

FORMULA No. 2

A 100 partes en volumen de alcohol etílico agregar: 100 partes en volumen de vinagre.

FORMULA No. 3

A 100 partes en volumen de alcohol etílico agregar: 0.1 parte en volumen de acetona; 0.1 parte en volumen de Extracto fluído de Cuasia; 0.2 partes en volumen de Citronela.

FORMULA No. 4

A 100 partes en volumen de alcohol etílico agregar: 5 partes en volumen de Benzol. Colorante.

El alcohol etílico a que se refieren las fórmulas citadas será graduación de 94 G.L. a 15° centígrados o más y las especificaciones de los desnaturalizantes así como la calidad y cantidad de

colorante, se fijarán por la Junta.

El Título Séptimo hacía mención de las dependencias de la Secretaría de Hacienda que intervenían en la determinación y recaudación del impuesto, como la Junta Técnica Calificadora, integrada por cinco representantes de las fábricas entre los que había un químico y cuyo presidente era designado por la Secretaría, en tanto que otro de ellos mismos debía ser el jefe del Departamento de Impuestos sobre Bebidas Alcohólicas y Azúcar.

El Título Octavo estaba dedicado a la aprobación, revalidación o cancelación de garantías; el Noveno a las visitas de inspección, atribuciones de los inspectores y comprobación de las infracciones y, por último, el Décimo contenía *Disposiciones diversas*.

Con la vigencia de este ordenamiento a partir del 7 de diciembre de 1942 quedaron derogados el Reglamento de 29 de marzo de 1933 y las disposiciones relacionadas con el mismo, excepto las Circulares 59-F-12569, de 4 de mayo de 1934, 514-23139, de 14 de junio de 1937, 514-29191, de 25 de agosto de 1937 y 218, de 22 de octubre de 1937, y el oficio circular 200-V-1-108623, de 22 de noviembre de 1940, que continuarán en vigor.

En relación con esta misma Ley, el subsecretario de Hacienda, licenciado Ramón Beteta, ordenó a los je-

fes de Oficinas Federales de la dependencia, el 13 de enero de 1943, que cuando los fabricantes de alcohol o aguardiente, por causas particulares, no consintieran en el levantamiento de sellos, que solamente el Departamento de Impuestos sobre Bebidas Alcohólicas y Azúcar tenía la facultad exclusiva de colocar, quedaría sin efecto la orden expedida para tal caso.

137. AZUCAR PARA ALCOHOL

El 9 de abril de 1943, el presidente Avila Camacho, en atención a que había habido una sobre-producción de azúcar y existía a la vez una creciente demanda en la exportación de alcohol, modificó su acuerdo del 17 de marzo de 1941 por el que había fijado reglas para la instalación de nuevas fábricas y la transformación de las que había en ingenios azucareros, como lo había pretendido realizar el presidente Cárdenas.

Asumió la Junta Técnica Calificadora de Alcoholes la responsabilidad de autorizar nuevas empresas, evitar que disminuyera la producción de piloncillo, salvo el caso de excedentes o perjuicios en los plantíos de caña y, sobre todo, la instalación de nuevas fábricas de aguardiente, con alambiques discontinuos, cuyas ollas no podrán tener una capacidad superior a 500 litros de destilación por cada fábrica.

También fue el presidente Avila Camacho quien expidió el decreto de 30 de abril de 1943 por el que se dispuso la revisión de licencias expedidas a los establecimientos dedicados a la venta de bebidas embriagantes.

Con las facultades que por la segunda Guerra Mundial le habían sido concedidas, según el artículo 5º del Decreto de Suspensión de Garantías Individuales, de 1 de junio de 1942, el Jefe del Ejecutivo precisó que:

CONSIDERANDO: que el actual estado de emergencia en que se encuentra el país exige fuertes egresos para cumplir con los compromisos contraídos y que antes de fijar gravámenes a las actividades que producen o proporcionan elementos para la vida, deben obtenerse ingresos de aquellas que explotan vicios.

CONSIDERANDO: que algunas personas que se dedican al comercio de bebidas embriagantes no se conforman con la explotación del vicio, sino que abusando del juicio constitucional de garantías promueven constantemente amparos para eludir el pago de impuestos que les corresponde cubrir por sus negocios.

CONSIDERANDO: que otras personas se han dedicado al mismo comercio sin contar con la licencia correspondiente expedida por

el Departamento del Distrito Federal y que cuando en atención a medidas administrativas se les clausuran sus establecimientos y fijan sellos a sus puertas, destruyen dichos sellos al mismo tiempo en que promueven amparos para burlar las disposiciones administrativas y continuar la explotación de sus negocios.

CONSIDERANDO: *que es necesaria una revisión del comercio y las licencias de quienes se dedican a la venta de bebidas embriagantes para restringir el vicio del alcohol, obtener los ingresos que han dejado de percibirse y que las autoridades encargadas de su vigilancia no se sientan defraudadas por la falta de obediencia y respeto a las disposiciones que dicten, he tenido a bien expedir el siguiente*

DECRETO:

Artículo 1º—El Departamento del Distrito Federal por conducto de la dependencia relativa procederá a la revisión de las licencias expedidas a toda clase de establecimientos que se dediquen a la venta de bebidas que contengan alcohol en cualquier proporción y que se conocen como embriagantes.

Quedó facultado el jefe del Departamento del Distrito Federal, licenciado Javier Rojo Gómez, para

ordenar la clausura previa orden escrita suya, de los establecimientos que estuvieran operando sin licencia, correspondiendo a las demás autoridades exigir a los infractores el pago de los impuestos no cubiertos, el embargo de los bienes en su caso y, si se llegaban a destruir los sellos fijados como resultado de la orden de clausura, imputar al propietario del negocio dicho acto delictuoso, y en consecuencia considerarlo como reo del delito relativo y acreedor a las sanciones que al efecto establezca el Código Penal para el Distrito y Territorios Federales, salvo prueba en contrario.

Igualmente reiteró el presidente Avila Camacho, por decreto de 14 de abril de 1944, la prohibición de que se vendieran bebidas embriagantes en los salones de billar o de boliche, y que existieran cantinas anexas a los mismos, y autorizó para los salones de boliche la venta de cerveza, previa la licencia correspondiente.

138. CONTRA EL VICIO

De igual modo, aunque con pocas adiciones, el general Avila Camacho expidió el 14 de abril de 1944, el *Reglamento de Cafés Cantantes o Cabarets y Salones de Baile* que había sido puesto en vigor el 16 de marzo de 1937, por considerar que en la asamblea contra el vicio, veri-

ficada en la ciudad de México, en cumplimiento de lo dispuesto por el decreto presidencial de fecha 30 de diciembre de 1943, se llegó a la conclusión de que debían dictarse nuevos reglamentos respecto a diversas actividades económicas, entre ellas las de venta de bebidas embriagantes, de cerveza, pulque, aguamiel y tlachique, y el funcionamiento de cabarets, salones de baile, etc.

En este caso se incluyó a los restaurantes, que deberían estar a una distancia igual a la de cualquier establecimiento dedicado a la venta de bebidas que contuvieran alcohol, en tanto que en los cafés cantantes, cabarets y salones de baile quedó estrictamente prohibido permitir la estancia de mujeres solas, que percibieran comisión por el consumo hecho por los clientes y sólo podían funcionar los dos primeros, de las 22 horas de un día a las 5 horas del día siguiente, en tanto que los salones de baile únicamente podían estar abiertos de las 19 a las 24 horas, sin que en ningún caso tuvieran derecho a la concesión de horas extras.

A excepción del valor del edificio, de su arrendamiento o de su traspaso, los cabarets de segunda clase debían acreditar una inversión por lo menos de \$10,000, y a éstos no se les podía autorizar en el día a funcionar como restaurantes.

Ninguno de los anteriores estable-

cimientos podía, asimismo, esponder licores ni bebidas en el mostrador, . . . *debiendo siempre servirse en mesas adecuadas de las que, para el efecto, deberán estar provistos.*

Artículo 31.—La venta de bebidas adulteradas se castigará con multa de cincuenta pesos a quinientos pesos; la primera reincidencia con el doble de la sanción impuesta; y la segunda, con la cancelación de la licencia y clausura del establecimiento, sin perjuicio de la consignación del responsable a las autoridades penales, por los delitos que se hubieren cometido.

En consideración a las recomendaciones surgidas de la asamblea contra el vicio antes señalada, el general Avila Camacho dictó, el 14 de abril de 1944, el *Reglamento de Expendios de Bebidas Alcohólicas*, que eran las que contenían más del 5 por ciento de alcohol.

Se estableció que hubiera cantinas de primera y de segunda clase, en el concepto de que siempre se considerarían de primera las comprendidas dentro del primer cuadro de la ciudad de México y se podían abrir a una distancia radial de 200 metros unas de otras, con la única adición de que no podían establecerse en colonias proletarias.

Otras de las disposiciones de este Reglamento eran las siguientes:

Artículo 4º—*Se entiende por vinatería todos los giros comerciales que se dediquen exclusivamente a la venta de vinos y licores para su consumo fuera del establecimiento, siempre que tales ventas no se hagan sólo en botellas o cascós cerrados.*

Artículo 5º—*Solamente se permitirá la venta de vinos y licores por litros y medios litros, quedando terminantemente prohibido se expendan en cantidades menores a las señaladas en este artículo. La infracción a la disposición anterior será sancionada con la cancelación de la licencia y clausura de la vinatería.*

139. REQUISITOS PARA CANTINEROS

Artículo 6º—*Para conceder la licencia respectiva, el Gobierno del Distrito recabará los informes que juzgue pertinentes con el objeto de cerciorarse de que reúnen todos los requisitos legales.*

Artículo 7º—*No podrá poseer ni administrar establecimientos en que se expendan bebidas embriagantes, las siguientes personas:*

I.—*Los empleados públicos de cualquier categoría.*

II.—*Los menores e incapacitados, aunque aquellos estén emancipados.*

III.—*Las mujeres, cualquiera*

que sea su edad.

IV.—*Los individuos que hayan sufrido una o más condenas, como autores, cómplices o encubridores, por alguno de los delitos siguientes: homicidio, lesiones, golpes, robos, fraude, abuso de confianza, atentados contra el pudor, estupro, violación y corrupción de menores, si no han transcurrido cinco años desde que se acabó de extinguir la condena o el reo ha sufrido en el intervalo, penas gubernativas.*

V.—*Los que en cualquier tiempo hayan sido penados como dueños o administradores de casa de juego prohibido o de prostitución, así como los que hayan sufrido multas o apercibimientos del Consejo Superior de Salubridad, o por la venta de mercancías falsificadas o nocivas a la salud.*

Artículo 10.—*Los locales para establecer cantinas deben reunir las condiciones siguientes:*

II.—*Deberán tener mingitorios de porcelana con llave de agua y comunicados con el albañal.*

IV.—*Las paredes a la altura de dos metros estarán revestidas de madera, mosaicos o pintadas al óleo, y el piso, pavimentado con duelas, mosaicos o cemento, para que se conserven en perfecta limpieza.*

V.—Tendrán el número necesario de escupideras colocadas a una distancia no mayor de tres metros una de otra.

VI.—Las puertas exteriores estarán provistas de persianas automáticas de 1.85 metros de altura, cuando menos, y colocadas de manera que dejen libre entre el borde inferior de las persianas y el umbral de la puerta, cuando menos diez centímetros. Las persianas serán de madera con tableros de vidrio opaco u otro material que dé buen aspecto y que evite la vista hacia el interior.

Artículo 11.—El aseo de las cantinas debe ser irreprochable, tanto en el local que ocupan, como en su cristalería y utensilios de uso general. La infracción de este artículo será penada, la primera vez, con multa de \$ 10.00 y con \$ 50.00, cada una de las siguientes.

Artículo 13.—Se prohíbe terminantemente a los dueños de cantinas o encargados:

I.—Permitir la permanencia de obreros de todas clases, por más de un cuarto de hora en los días y horas de trabajo.

II.—Vender licores al pormenor fuera del establecimiento.

III.—Permitir la entrada a mujeres y menores de edad, para

lo cual se inscribirá en parte visible del exterior esta prohibición.

V.—Vender vinos y licores a los que estén en estado de ebriedad.

VI.—Permitir música y juegos prohibidos, en el establecimiento.

VII.—Permitir la venta de comidas en las cantinas y que se estacionen vendedores en las puertas.

VIII.—Recibir prendas, armas u otros objetos en pago o garantía de las bebidas que vendan.

IX.—Vender en la cantina otros artículos con excepción de sandwiches, tabacos y cerillas.

X.—Que haya juegos de cualquier especie, con excepción de dominó y dados, sin apuestas, siempre que las mesas para estos juegos se encuentren en el mismo salón y se cubra el impuesto correspondiente.

Artículo 17.—En las tiendas de abarrotes, dulcerías y pastelerías podrán venderse vinos, licores y cerveza, proveyéndose los propietarios de las licencias respectivas; en el concepto de que en todo caso la venta se hará por botella cerrada y de que por ningún motivo se consumirán los líquidos vendidos, dentro de dichos establecimientos. El hecho de que en las tiendas, dulcerías o pastelerías se abra

una botella de algún vino, licor o cerveza para consumir su contenido o con cualquier otro objeto, será considerado como violación al presente reglamento, como motivo bastante para que la autoridad retire la licencia sin que pueda volverla a conceder.

Artículo 18.—Queda prohibido vender en las farmacias, droguerías y boticas, alcohol en cualquier forma a no ser mediante prescripción médica.

Artículo 19.—Las cantinas de primera clase podrán abrirse al público los días hábiles de las 9 a la 1 hora del día siguiente; las de segunda clase, los mismos días de las 9 a las 22 horas. Los domingos y días festivos se sujetarán a las disposiciones gubernamentales.

Artículo 25.—Los infractores a las disposiciones de este reglamento en los casos que no tengan señalada pena especial, serán castigados con multa de \$ 25.00 a \$ 50.00 o arresto de ocho a quince días.

Artículo 26.—El que abriere una cantina o vinatería sin la licencia correspondiente, será castigado con multa de \$ 50.00 a \$ 1,000.00, o con arresto hasta por quince días, debiéndose clausurar desde luego el establecimiento, haciendo la autoridad competente, efectivo el pago de

los impuestos causados

140. ADULTERACIÓN CON AGUA

Nuevas reformas al Reglamento de la Ley de Impuestos sobre Alcoholes, Aguardientes y Mielles Incristalizables fueron hechas el 23 de abril de 1947, para fijar la jurisdicción de las doce Delegaciones Regionales de Inspección de este ramo e introducir prevenciones substanciales en materia de inspección, que estaba a cargo de la Sociedad Nacional de Productores de Alcohol, misma que se realizaría en el futuro bajo la jefatura de un interventor de la Secretaría de Hacienda ante la mencionada Sociedad.

Las doce Delegaciones Regionales de Inspección distribuidas en todo el territorio de la República, agrupaban cada una a diversas Oficinas Federales de Hacienda.

Durante el mandato del presidente Miguel Alemán fueron contados los ordenamientos que se expidieron sobre este capítulo de aguardientes. Un decreto relacionado con la misma Ley anteriormente citada, fue dictado el 15 de enero de 1949, cuando era secretario de Hacienda el licenciado Ramón Beteta y secretario de Gobernación don Adolfo Ruiz Cortines, cuyo texto expresaba:

CONSIDERANDO que la falta de envasamiento adecuado de los

aguardientes regionales del país, especialmente de aquellos que ya tienen amplio mercado comercial, ha permitido a los licoristas y comerciantes en general la libertad de ampliar dichos aguardientes, por medio de alcohol y agua, en varios tantos el volumen del producto original; y

CONSIDERANDO que esa ampliación o adulteración produce una saturación en el mercado impidiendo a los legítimos productores aumentar sus elaboraciones, con perjuicio para el fisco que se ve impedido a percibir el impuesto de producción sobre el volumen total del artículo así adulterado; y

CONSIDERANDO que los productos denominados tequila y mezcal, por su importancia comercial, requieren para su venta la necesidad de ser envasados adecuadamente para garantizar a los productores, así como a la salubridad pública, previéndose, con el envasamiento obligatorio, la posibilidad de que los citados productos tengan mejor aceptación comercial en los mercados del interior y del exterior.

CONSIDERANDO que de acuerdo con el Reglamento vigente de impuestos sobre alcoholes, aguardientes y mieles incristalizables, solamente se obliga el

empleo de envases en la producción de origen y con determinadas características, a los aguardientes de uva, a los destinados a la obtención de whisky, ginebra y rones, siendo indispensable ampliar esa obligación para los productores de tequila y mezcal que lo han estado solicitando con entera justificación; he tenido a bien expedir el siguiente

DECRETO:

Artículo Unico.—Se reforma el inciso B de la fracción IV del artículo 16 del Reglamento de la Ley del impuesto sobre Alcoholes, Aguardientes y Mieles Incristalizables de 25 de noviembre de 1942, para quedar como sigue:

B.—Los productores de tequila y mezcal, así como los productores de whisky, ginebra, ron y aguardiente de uva, sólo podrán emplear, para el envase de sus productos, recipientes cuya capacidad individual no exceda de cinco litros y deberán ostentar en ellos los mismos datos a que se refiere el inciso anterior, debiendo agregar el lugar en que se haya efectuado el envasamiento.

El Departamento del Distrito Federal emitió un acuerdo el 29 de octubre de 1951 fijando los requisitos para la expedición de licencias para el funcionamiento de los restaurantes con servicio de cantina, a los que

por su categoría y por constituir centros sociales o de turismo, se les podría autorizar el establecimiento de barras y el servicio de cantina.

Entre estos figuraba la ubicación del local en zonas residenciales o de afluencia turística, dadas las necesidades entonces de la ciudad de México, con una inversión mínima, en su instalación real de \$ 150,000.00, tener un informe favorable de la Cámara Nacional de Comercio y el visto bueno expedido por la Comandancia del Cuartel General de Bomberos.

141. AGUARDIENTES DE UVA

El presidente don Adolfo Ruiz Cortines, ya se dijo, expidió el 6 de agosto de 1954 el Reglamento de vinos y aguardientes de uva, cuya elaboración, manejo almacenamiento, depósito, envase, transporte, venta o suministro al público y registro eran de la competencia, casi en su totalidad, de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, la cual tenía el auxilio de otras dependencias.

Se consideraron como aguardientes derivados de la uva, los productos:

... obtenidos por destilación de: vino de uva fresca; vino de uva pasa; orujos de uva fresca, previamente sometidos a fermentación alcohólica, así como a las mezclas que contengan un mínimo de 50% de aguardiente de uva fresca. Los Productos anteriormente

citados deberán denominarse de acuerdo con la siguiente clasificación:

a).—Aguardiente de uva, destilado de uva, coñac o brandy, al destilado de vino de uva fresca;

b).—Aguardiente de uva pasa, destilado de uva pasa, coñac de pasa o brandy de pasa, al destilado de vino de uva pasa;

c).—Aguardiente de orujo, al destilado de los orujos de uva fresca, previamente sometidos a fermentación alcohólica;

d).—Tipo brandy o tipo coñac, a la mezcla de aguardiente de uva con aguardiente de uva pasa o con destilado alcohólico de cualquiera otra naturaleza, siempre que por lo menos contenga el 50% de aguardiente de uva.

Artículo 13.—Los aguardientes a que se refiere el artículo 8º, tendrán de 35 a 45% de alcohol, en volumen a 15°C.

Artículo 14.—En ningún caso se permitirá la utilización de alcohol metílico, alcoholes desnaturalizados u otros alcoholes, con excepción del etílico potable, en la elaboración de vinos provenientes de la fermentación natural de la uva, para su encabezamiento o preservación, así como en las demás bebidas alcohólicas cuya materia prima sea el aguardiente

de uva.

Artículo 21.—Todas las personas que intervengan en la elaboración, envase y en general manipulación de los productos a que se refiere este Reglamento, estarán provistas de tarjetas de salud, usarán ropa adecuada al trabajo que desempeñen y tendrán sus manos aseadas cada vez que manejen los citados productos.

El propietario del establecimiento dará a conocer a sus trabajadores estas disposiciones y al efecto hará colocar un cartelón impreso con caracteres fácilmente legibles en un lugar adecuado del establecimiento.

Artículo 25.—En los establecimientos en que se elaboren, envasen o almacenen vinos y aguardientes de uva, queda prohibida la existencia de esencias o concentrados sintéticos y en general de productos sintéticos que se usen para imitar las características de los vinos o aguardientes de uva.

En la elaboración de los aguardientes se permitía la clarificación con albúmina u otras sustancias, la filtración, y el añejamiento por enfriamiento, por calentamiento, o por ambos; por oxigenación mediante trasiego; por ozonización o por cualquier otro procedimiento que no implicara la adición de sustancias

cuyo uso estuviera prohibido. En ese tiempo, por estas infracciones, la multa más alta ascendía a \$ 3,000.00.

142. CANCELACIÓN DE APERTURAS

Fue el licenciado Adolfo López Mateos, presidente de México, quien el 7 de marzo de 1960,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 73, fracción XVI, de la Constitución General de la República, faculta al Consejo de Salubridad General, en su base 4a., para dictar y poner en vigor medidas en la campaña contra el alcoholismo, la que es de interés público, con la sola restricción de sujetar dichas medidas a la revisión por parte del Congreso de la Unión, en los casos que le competan;

Que el artículo 250 del Código Sanitario tiene a todas luces, como origen y propósito, la campaña contra el alcoholismo, en tanto tiende a restringir la apertura de establecimientos donde se vendan bebidas embriagantes, y en vista de que su vigencia terminará el 30 de marzo del año en curso, el propio Consejo de Salubridad General, teniendo en cuenta los más altos intereses de la colectividad, consideró la conveniencia de prorrogar temporalmente dicha prohibición, y en tal virtud

tengo a bien expedir el siguiente

DECRETO:

UNICO.—*Por disposición del Consejo de Salubridad General y por el término de cinco años contados a partir del 30 de marzo del año en curso, las autoridades sanitarias federales y locales negarán permiso de apertura a expendios de bebidas embriagantes y clausurarán los que con infracción de esta disposición se establezcan.*

La prohibición anterior obliga a las autoridades hacendarias federales locales y municipales y las del Departamento del Distrito Federal.

Expidió también el presidente López Mateos el 31 de mayo de 1963, con el refrendo de los secretarios de Hacienda y Crédito Público y Salubridad, licenciado Antonio Ortiz Mena y doctor José Alvarez Amézquita, el *Reglamento Sanitario de Bebidas Alcohólicas*, del que quedaron exceptuados los productos medicinales que contenían alcohol etílico.

143. BACANORA, COMITECO,
TEQUILA

Ordenaba que las aduanas de la República impidieran la introducción al país, de las bebidas alcohólicas no registradas en Salubridad y de

aquellas cuyo registro se hubiese cancelado, y prohibía la elaboración, almacenamiento, transporte, propaganda, distribución y venta, importación y exportación de bebidas con contenido alcohólico, lesivas a la salud, artificiales o sintéticas, salvo las excepciones reglamentadas, y clasificaba a dichas bebidas en fermentadas, destiladas y licores, para los efectos del mencionado Reglamento, en la siguiente forma:

I.—*Bebidas de moderación o de bajo contenido alcohólico, las fermentadas que tengan un contenido alcohólico inferior a 6° G.L.*

II.—*Bebidas de temperancia o de contenido alcohólico medio, las que tengan de 6.1° a 11° G.L.*

III.—*Bebidas de alto contenido alcohólico, aquellas que sobrepasen a 11° G.L., hasta 55° G.L.*

Con graduación mayor de 55° G.L., de contenido alcohólico, el producto se considera como alcohol no potable y no se autorizara como bebida. Los contenidos alcohólicos se entenderán como referidos a la escala de Gay Lussac o sea, alcohol por ciento en volumen a 15°C, siendo la abreviación: G.L.

Artículo 37.—*Las bebidas alcohólicas destiladas que hayan sido obtenidas de uva, uva pasa,*

orujos, ciruelas, manzanas, peras y otras frutas, podrán denominarse "BRANDY DE...", seguido del nombre de la fruta que se haya empleado para obtenerlas.

Artículo 38.—Las bebidas alcohólicas destiladas que se mencionan al final de este artículo, que tienen un nombre característico sancionado por la costumbre, podrán tener dicha denominación en lugar de "Aguardiente de..." Dichas bebidas alcohólicas serán las siguientes:

BEBIDAS REGIONALES

Bacanora, Comiteco, Mezcal, Sotol, Tequila.

OTRAS BEBIDAS:

Brandy, Calvados, Ginebra, Kirsch, Ron, Vodka, Whiskey o Whisky.

Artículo 39.—Se considerará y denominará BACANORA a la bebida alcohólica destilada, en la que se emplea para la fermentación el jugo de las "cabezas" o "piñas" tatemadas de algunas especies silvestres de agave que se desarrollan en el Estado de Sonora.

Artículo 40.—Por COMITECO se entiende la bebida alcohólica destilada y rectificadas provenientes de la fermentación de mostos preparados con 70% de aguamiel natural de agaves y 30% de solución azucarada de piloncillo de la

misma concentración del aguamiel. Podrá ser añejada o no.

Artículo 42.—Se considerará y denominará SOTOL a la bebida alcohólica destilada en la que se emplee como materia prima para la fermentación, el jugo de las "cabezas" o "piñas" de diversas especies silvestres de liliáceas o amarilidáceas que se desarrollan en el norte de la República.

Artículo 43.—Se considerará bajo la denominación de TEQUILA a la bebida alcohólica empleando como materia prima el jugo de la "cabeza" o "piña" del agave tequiliano, tipo Weber amarilidáceas, variedad azul, que se produce y cultiva en el Estado de Jalisco, con preferencia en el Municipio de su nombre, que previamente se haya sometido a cocción y siempre y cuando el destilado obtenido se someta a una segunda destilación.

Cuando sea necesario reforzar la cantidad de hidratos de carbono potencialmente fermentables contenidos en el jugo de las "cabezas" o "piñas" se permitirá la adición de guarapo, piloncillo o mezclas de estos dos productos, hasta una proporción tal que los azúcares proporcionados por el total de estos productos sea menor del 30% de los azúcares fermentables derivados de los hidra-

tos de carbono presentes en las "cabezas" o "piñas cosidas".

Artículo 45.—Se entiende por AGUARDIENTES DERIVADOS DE LA UVA, los productos obtenidos por destilación de vino de uva fresca, vino de uva pasa o mostos de orujos de uva fresca o pasa, previamente sometidos a fermentación alcohólica. Los productos citados anteriormente se clasificarán y se denominarán en la siguiente forma:

I.—Aguardiente puro de uva, o destilado de uva, o brandy de uva, al destilado de vino de uva fresca; y Reserva o Gran Reserva al destilado de vino de uva fresca, añejado;

II.—Aguardiente puro de uva pasa o destilado de uva pasa, o brandy de pasa, al destilado de vino de uva pasa; y Reserva o Gran Reserva al destilado de vino de uva pasa, añejado;

III.—Aguardiente de orujo o destilado de orujo, al destilado del mosto de los orujos de uva o pasa, previamente sometidos a fermentación alcohólica.

IV.—Aguardiente mezclado o brandy mezclado o tipo brandy, a las bebidas que contengan un mínimo de 50% de aguardiente destilado de vino de uva fresca.

V.—Aguardiente mezclado de uva pasa o brandy mezclado de

uva pasa, o tipo brandy de uva pasa, al que contenga un mínimo del 50% de aguardiente destilado de uva pasa.

Artículo 46.—Los aguardientes derivados de la uva a que se refiere el artículo anterior, ya embotellados, tendrán de 38° a 55° G.L. Para obtener esta concentración alcohólica, en los aguardientes puros, únicamente se permitirá la adición de agua.

144. BRANDY, GINEBRA, RON

Artículo 47.—La denominación "Brandy" sin ninguna especificación de la materia prima empleada, corresponderá únicamente a los aguardientes derivados de la uva a que se refiere la fracción I del artículo 45.

Artículo 48.—Se considerará y denominará "Calvados", a la bebida alcohólica destilada y elaborada en la que se emplee para la fermentación jugo de manzana o pera.

Artículo 50.—Se denominará "Ginebra Destilada" a la bebida alcohólica obtenida por los siguientes métodos:

I.—Por destilación de la fermentación alcohólica de cereales malteados o adicionados de malta; mezclados con bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas, y

II.—Por redestilación de espíritu neutro en presencia de bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas.

Artículo 52.—Se considerará y denominará “Ginebra Mezclada” o “Ginebra Ligada” al producto obtenido por mezcla de la redestilación de espíritu neutro en presencia de las bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas con espíritu neutro y agua.

Artículo 54.—La ginebra destilada y la ginebra mezclada o ligada, podrán denominarse seca o extra seca, o seca-tipo London o extra seca tipo London, cuando no contenga ningún edulcorante.

Artículo 56.—Se considerará y denominará “Kirsch” a la bebida alcohólica obtenida empleando para la fermentación el jugo y a la pulpa de cereza o capulines con o sin almendras.

Artículo 58.—El contenido de ácido cianhídrico, libre combinado, en el Kirsch ya embotellado, no deberá ser superior a 50 mg. por litro.

Artículo 59.—Se considerará como RON, a la bebida obtenida por fermentación del jugo de caña y concentrados que se obtiene por eliminación de agua (piloncillo), cuando el destilado no haya sufrido un tratamiento tal que elimi-

ne los compuestos que condicionan las características de este tipo de bebida alcohólica, y que se haya añejado. Esta bebida podrá uniformar su color con caramelo, y el sabor podrá suavizarse con la adición de sacarosa. Los nombres extranjeros como Rhum y Rum, etc., se considerarán dentro de esta definición.

Artículo 61.—Se entiende por Ron Mezclado, Ron Ligado o Tipo Ron, a la bebida que contenga un mínimo de 50% de ron.

Artículo 62.—Se denominará VODKA a la bebida obtenida por la destilación de mostos fermentados alcohólicos de cereales o patatas, pudiendo también obtenerse por los siguientes métodos:

I.—Por redestilación de espíritu neutro en presencia o no de productos vegetales;

II.—Por aromatización de espíritu neutro con extractos naturales; y

III.—Por tratamiento de espíritu neutro con carbón activado u otros absorbentes autorizados o que autorice la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

145. ESCOCÉS, ANIS, LICORES

Artículo 64.—Se considerarán bajo la denominación de Whisky o Whiskey a las bebidas alcohóli-

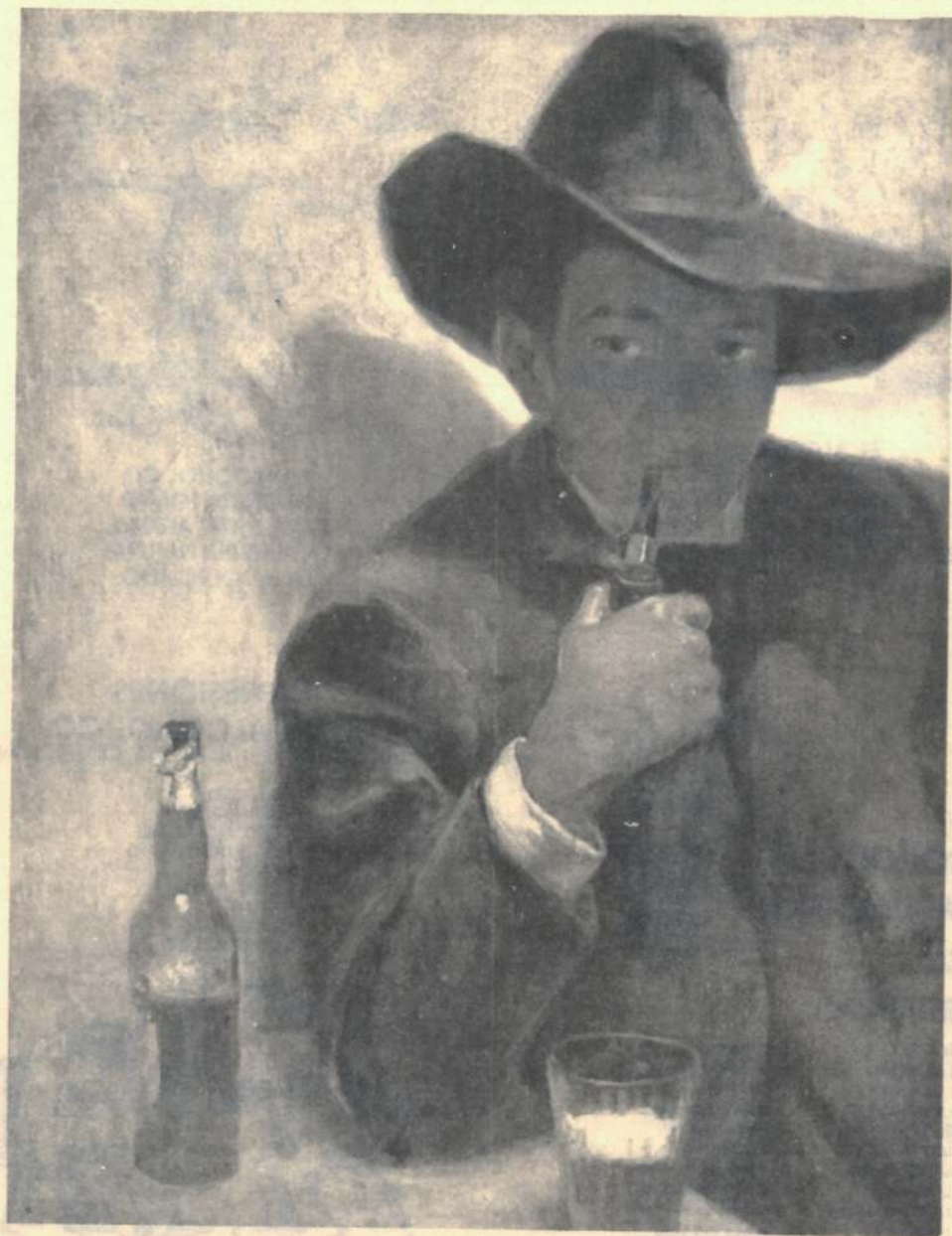


Fig. 94 Lo mismo en la música que en la escultura, en el grabado que en la pintura, se han creado en todos los tiempos verdaderas obras de arte que contienen alusiones al vino, como sucede con este autorretrato desconocido de Diego Rivera, que pintó en la ciudad de París, Francia, cuando el genial artista mexicano vivía su etapa romántica.



**EL ALCOHOLICO,
EN SU "YO INTERNO"
SE PERCATA DEL PROBLEMA
EN QUE HA CAIDO, PERO
SU VOLUNTAD ESTA NULIFICADA.**



**EL ALCOHOLICO
NECESITA TOMAR
PARA ESTAR ALEGRE...
LA ALEGRIA NATURAL
LA HA OLVIDADO.**

**EL
ALCOHOLICO
GRADUALMENTE
VA**



PERDIENDO:

EL MIEDO	a tomar
LA MEDIDA	de lo que toma
LOS PRETEXTOS	para tomar
LA VERGUENZA	ante los demás
EL DINERO	de su familia
LOS AMIGOS	y la familia
LA VOLUNTAD	si es que la tenía
LA SALUD	que le quedaba
LA CONCIENCIA	si alguna vez tuvo
LA VIDA	si eso era vida

**EXPRESIONES
DE UN ALCOHOLICO
SEGUN SU NIVEL DE ALCOHOLIZACION**

ME MAREO
ME TRANQUILIZO
ME PONGO ALEGRE
ME OLVIDO DE TODO
ME GUSTA
ME HACE FALTA
ME URGE
ME ENFERMA
ME ESTOY MURIENDO



Fig. 95 Algunas empresas, como los Laboratorios Hormona, están incluyendo en el reverso de las hojas de publicidad de los productos que elaboran, estos cartones con textos y caricaturas en contra del alcoholismo que crece cada día.

cas destiladas obtenidas empleando cereales malteados y sin maltear; y que hayan sido añejados.

Artículo 65.—Los diferentes tipos de whiskies deberán denominarse de acuerdo con la siguiente clasificación:

I.—Whisky puro, el que ha sido obtenido a partir de grano malteado y que se ha destilado a una concentración alcohólica inferior a 80° G.L.

II.—Whisky puro de centeno; whisky puro de trigo; whisky bourbón; whisky puro de maíz; whisky puro de malta y whisky puro de centeno malteado, a los whiskies puros en cuya elaboración se hayan empleado mezclas de cereales que contengan como mínimo 51% de centeno, trigo, maíz, cebada malteada o centeno malteado, respectivamente.

III.—Whisky ligado o whisky mezclado, aquellos que contengan un mínimo de 50% de whisky puro, cuya graduación alcohólica, en volumen, sea 50° G.L. o más. Estos whiskies podrán denominarse whisky ligado, whisky mezclado de..., seguido de la palabra del cereal usado en la elaboración del whisky puro.

V.—Whisky escocés, whisky canadiense, whisky irlandés o whisky americano, a los elaborados en Escocia, Canadá, Irlanda

o Estados Unidos de Norteamérica, respectivamente, de acuerdo con las leyes de esos países y que reciben el nombre de su lugar de origen.

Los whiskies que llevan como calificativo un gentilicio (una denominación de origen) deberán ser elaborados en el país de que se trata.

Todas las anteriores bebidas deberán tener una concentración alcohólica entre 38° y 55° G.L.

En este Reglamento se consideran como licores a los productos elaborados a base de bebidas alcohólicas destiladas o mezcladas de espíritu neutro, alcohol etílico puro y agua, en ambos casos aromatizados por uno o más de los siguientes procedimientos:

I.—Mezcla, infusión, maceración, digestión, percolación o destilación en presencia de diversos materiales inocuos de procedencia vegetal o animal;

II.—Adición de concentrados, extractos, aceites esenciales o sabores naturales, registrados en la Secretaría de Salubridad y Asistencia;

III.—Adición de vinos de uva o de destilados de uva;

IV.—Los licores podrán ser edulcorados o coloreados con productos registrados en la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

Artículo 67.—La denominación de los productos considerados como Licores, deberán sujetarse a una de las siguientes modalidades:

I.—LICOR DE... seguido del nombre del principio aromático o producto vegetal característico de la bebida, que justifique su denominación, con excepción de la uva;

II.—CREMA DE... seguido del nombre del principio aromático o producto vegetal característico de la bebida y que justifique su denominación, con excepción de la uva;

III.—CREMA DE... seguido de un nombre arbitrario que podrá no mencionar los principios aromáticos o productos vegetales que se emplearon en su elaboración, siempre y cuando dicho nombre no indique, ni dé a entender cualidades que no posea el producto o denominación de origen;

V.—Un nombre característico sancionado por la costumbre, siempre y cuando no esté registrado como marca o nombre comercial o de las llamadas "denominaciones". En este caso, la denominación podrá no incluir la palabra "Licor".

Las bebidas que quedarán comprendidas en este grupo, son

las siguientes:

Anís seco o dulce, Anís destilado, seco o dulce, Anisette, Anís Cazalla, Cassis, Crema de Cassis, Cuaracao, Habanero, Parras, Romope;

y otros que a juicio de la Secretaría de Salubridad y Asistencia lo ameriten.

Artículo 68.—Pueden usarse en los licores los siguientes calificativos y denominaciones:

I.—El calificativo SECO, cuando los licores contengan una proporción de 10% (peso sobre volumen) de azúcares;

II.—La denominación CREMA, para los licores que contengan más del 10.1% (peso sobre volumen) de azúcares;

III.—El calificativo ESCARCHADO, para aquellos licores sobresaturados de azúcares, y en los que el exceso de azúcar haya cristalizado dentro del licor;

IV.—El adjetivo "Aperitivo", en aquellos licores que contengan algunos principios amargos derivados de sustancias vegetales.

Artículo 69.—Se denominará ANIS al producto elaborado con espíritu neutro y los principios aromáticos naturales de las semillas del anís, pudiendo ser aromatizado, además con otros productos de origen vegetal registrados en la Secretaría de Salubridad y

Asistencia. El contenido de azúcares en el anís ya embotellado deberá ser de 10.1 % a 35 % (peso sobre volumen); cuando el contenido de edulcorantes sea menor que 10 % (peso sobre volumen), el producto se denominará ANIS SECO.

Artículo 70.—Se denominará ANIS DESTILADO al producto obtenido por destilación de “espíritu neutro” alcohol etílico puro en presencia de semillas de anís, las cuales podrán estar mezcladas con otras plantas aromáticas. El redestilado podrá ser edulcorado o no

Artículo 73.—Se entenderá por ANISSETTE el producto obtenido de una manera similar al anís o anís destilado, pero cuya graduación alcohólica, ya embotellado, sea entre 24° y 38° G.L., cuyo contenido en azúcares sea mayor de 35 % (peso sobre volumen).

Artículo 74.—Se entenderá por CASSIS o LICOR DE CASSIS, al producto obtenido por edulcoración de un macerado de Cassis en brandy de uva. Se podrá añadir para la maceración hasta un 5 % de frambuesas y/o grosellas.

Artículo 75.—La denominación CREMA DE CASSIS, deberá emplearse cuando el contenido de azúcares sea el especificado en

el inciso II del artículo 68.

Artículo 76.—La palabra CURACAO, incluida en la denominación de cualquier licor, se empleara únicamente cuando en su elaboración se haya empleado la cáscara de la naranja amarga tipo curacao.

146. HABANERO, PARRAS, ROMPOPE

Artículo 77.—Se denominará HABANERO a la bebida alcohólica obtenida por mezcla de un destilado alcohólico o espíritu neutro y un mínimo de 4 % de vino de uva.

Además podrá adicionarse a estos productos, macerados de dátiles, ciruelas, pasas o higos. La concentración alcohólica de los habaneros, ya embotellados, deberá ser de 38° a 55° G.L.

Artículo 78.—Se denominará PARRAS a la bebida alcohólica obtenida por mezcla de espíritu neutro y otro aguardiente destilado alcohólico a los que se refiere el artículo 35, éste en una proporción de 10 a 25 %, pudiendo contener hasta 5 % de azúcares (peso sobre volumen).

Artículo 79.—Se entiende por ROMPOPE el producto obtenido por cocción de mezclas de leche y huevos frescos, y alcoholización

posterior con espíritu neutro o con alguna bebida alcohólica con canela, vainilla, almendras, naranjas, limones, coco u otro producto vegetal inocuo. Con objeto de mejorar la estabilización de los ingredientes se permite el empleo de un máximo de 3% de almidones o féculas.

La concentración alcohólica del rompopo ya embotellado, deberá ser entre 10° y 15° G.L.

Los siguientes capítulos del Reglamento se refieren a la elaboración, registro, vigencia y revisiones, locales, licencias de funcionamiento, cancelaciones, propaganda, procedimientos de inspección, muestreo de productos, prácticas de laboratorio, embotellado, almacenamiento o depósito de bebidas alcohólicas, medidas de seguridad sanitaria y sanciones.

Como sería necesario un volumen especial para dar cabida a todas estas disposiciones, nos concretamos a transcribir solamente aquellas que no hayan sido materia de análisis en páginas anteriores:

Artículo 81.—Se entiende por "Espíritu neutro" el alcohol etílico obtenido por destilación de líquidos fermentados elaborados a partir de productos vegetales en los que los azúcares fermentables provenientes de los hidratos de carbono que contengan, hayan

sufrido como principal fermentación la alcohólica, siempre y cuando el destilado haya sido rectificado de tal manera que quede privado en lo posible de los productos secundarios formados durante la fermentación o en la destilación. Límite de impurezas, 75 miligramos por litro.

Se entiende por alcohol etílico de calidad superior el que no contenga más de 125 miligramos por litro de impurezas, y por alcohol etílico estandar, aquél que no tenga más de 300 miligramos por litro de impurezas.

Artículo 82.—Las bebidas alcohólicas destiladas y ciertos licores de que trata este Reglamento, que hayan sido almacenados en envase de madera, de capacidad no mayor de 250 litros por un período mínimo de un año, podrán llevar en su denominación los términos "añejo" o "añejado".

147. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN

Artículo 86.—Las prácticas sin autorización previa de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, en la elaboración de bebidas fermentadas, serán las siguientes:

I.—Filtración, pasteurización, trasiego y tratamiento por aire, oxígeno gaseoso puro, ozono o anhídrido carbónico;

II.—Concentración por congelación o por evaporación al vacío;

III.—Clarificación con albúmina, caseína pura, gelatina, cola de pescado, tierra de infusorios, tierra de lebríja o cualquiera otra materia prima aceptada por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, pero ninguna de ellas será de tal naturaleza que deje sabores o aromas extraños ni substancias que puedan ser causa de contaminaciones microbianas o intoxicaciones;

IV.—Añejamiento por enfriamiento, por calentamiento o por ambos; por oxigenación mediante trasiegos o por azonización;

V.—El empleo, como decolorantes, de carbón u otras substancias registradas por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, y el de aceite de oliva o de harina de mostaza hervida para corregir determinados defectos de los vinos;

VI.—La adición de cloruro de sodio (sal común);

VII.—La neutralización de los caldos o de los vinos con una acidez fija excesiva, por medio del tartrato neutro de potasio, carbonato de calcio o carbonato de potasio puro;

VIII.—La adición de ácido cítrico puro;

IX.—La adición de ácido tartárico en los vinos con insuficiente acidez fija;

X.—La adición de levaduras cultivadas;

XI.—La adición de metabisulfito de potasio o de anhídrido sulfuroso, procedente de la combustión de azufre o de mechazufradas. La bebida terminada no contendrá más de 450 mg. de anhídrido sulfuroso, por litro, de las cuales 230, como máximo, podrán estar en estado libre.

XII.—Desulfitado, por un procedimiento físico cualquiera;

XIII.—Fosfatado con fosfato de calcio o fosfato amónico, en las cantidades necesarias para asegurar el desarrollo de las levaduras;

XIV.—Adición de sulfato de calcio en los mostos, en cantidad tal que el vino elaborado no contenga más de 2 gramos de sulfato, calculado en sulfato potásico por litro;

XV.—La mezcla de vinos de uva fresca entre sí, o de uva pasada entre sí;

XVI.—La corrección de los mostos mediante la adición de sacarosa en proporción no mayor de 3 kg. por 100 litros, o de concentrados de uva hasta el porcentaje requerido para producir un vino con un grado alcohólico que

quede dentro de los límites señalados;

XVII.—En los vinos espumosos, la adición de azúcares en la proporción necesaria para la segunda fermentación;

XVIII.—En los vinos generosos, en los aromatizados y en los quinados, la adición de aguardiente de uva o de "espíritu neutro", mosto, concentrado o no, azúcares y caramelo, más la riqueza alcohólica de tales vinos, no excederá de los límites marcados;

XIX.—La adición de tanino puro;

XX.—La adición de colorantes naturales de la uva o de caramelo para corregir el color de vinos pocos coloreados.

148. INFORMACIÓN PARA REGISTROS

Entre los requisitos exigidos para gestionar el registro de bebidas alcohólicas, figura:

C.—Un análisis, expedido por laboratorio registrado en la Secretaría de Salubridad y Asistencia, que contenga los datos que a continuación se mencionan, indicando las técnicas empleadas en las determinaciones:

a).—Si se trata de un vino o una sidra:

1.—Grado alcohólico real,

Gay Lussac.

2.—Acidez total, expresada en ácido tartárico y en ml. de NaOH N/10.

3.—Acidez fija, expresada en ácido tartárico y en ml. de NaOH N/10.

4.—Reductores directos, en glucosa.

5.—Reductores totales, previa inversión en glucosa.

b).—Si se trata de bebidas alcohólicas destiladas:

1.—Grado alcohólico aparente y real Gay Lussac.

2.—Acidez total, expresada en ácido acético y ml. de NaOH N/10.

3.—Acidez fija, expresada en ácido acético y en ml. de NaOH N/10.

4.—Esteres, en acetato de etilo, en mg. por litro.

5.—Aldehidos, en aldehido acético, en mg. por litro.

6.—Alcoholes superiores en mg. por litro.

7.—Furfurol, en mg. por litro.

c).—Si se trata de licor:

1.—Grado alcohólico real Gay Lussac.

2.—Acidez total, expresada en ml. de NaOH N/10.

3.—Acidez fija, expresada en ml. de NaOH N/10.

4.—Reductores directos, en glucosa.

5.—*Reductores totales, previa inversión, expresados en glucosa.*

Artículo 104.—*Sólo podrá hacerse el anuncio y propaganda de las bebidas alcohólicas a que se refiere este Reglamento, y que hayan sido registradas requiriéndose además la aprobación previa de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, conforme a los artículos relativos del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos y de la Ley de Radio y Televisión y demás aplicables. Los textos, dibujos y figuras de los anuncios deberán sujetarse a las reglas que en lo referente a etiquetas fijan el propio Código y los artículos relativos de este Reglamento.*

149. PROPAGANDA SIN ENGAÑOS

En relación con este tema, el secretario de Salubridad y Asistencia, doctor Salvador Aceves Parra, dirigió el 6 de febrero de 1969, un aviso a las agencias de publicidad, a los fabricantes, distribuidores e interesados en hacer propaganda sobre bebidas alcohólicas, con fundamento en el Código Sanitario y el Reglamento que acabamos de comentar, cuyos considerandos son los siguientes:

PRIMERO.—*Que ha sido preocupación de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, a la cual*

entre otras autoridades compete la acción sanitaria federal, el llevar a cabo la campaña general contra el alcoholismo.

SEGUNDO.—*Que en los términos de los ordenamientos legales sanitarios, compete a la Secretaría de Salubridad y Asistencia aprobar previamente la propaganda de bebidas alcohólicas.*

TERCERO.—*Que entre las facultades legales de la Secretaría de Salubridad y Asistencia está la de prohibir y evitar la propaganda que engañe al público sobre las propiedades y uso de las bebidas, o que desvirtúe o contrarie las disposiciones que se dictan sobre educación higiénica y salubridad.*

CUARTO.—*Que debe evitarse toda propaganda que relacione en alguna forma el aumento de prestigio social de las personas o el perfeccionamiento de su conducta con el consumo de bebidas alcohólicas, o que les atribuya a éstas propiedades nutritivas; sedantes o útiles para el mejoramiento de estado de ánimo, fatiga o tensión; mayor éxito en el amor o que asocie en alguna forma a estos productos con las actividades deportivas o del hogar o en general que sugiera, indique o promueva su consumo por esto*

efectos.

QUINTO.—Que la propaganda de bebidas alcohólicas afecta el interés público, he tenido a bien dictar el siguiente:

ACUERDO

PRIMERO.—A partir de esta fecha sólo se permitirá la propaganda de bebidas alcohólicas que haga referencia a la calidad del producto mismo, técnica de elaboración, características del mismo y no a los efectos que produzcan en el hombre debido a su contenido alcohólico.

SEGUNDO.—Las propagandas que hubieren sido autorizadas por la Secretaría con anterioridad a este Acuerdo, y que contraríen lo dispuesto en el punto que antecede, deberán cesar dentro del término de 60 días contados a partir de la presente publicación.

TERCERO.—Quienes contravengan los términos del presente Acuerdo, se harán acreedores a las sanciones previstas en los ordenamientos legales aplicables.

150. DISTRIBUCIÓN DE MIELES

El secretario de Industria y Comercio en el gobierno del presidente Luis Echeverría A., licenciado José Campillo Sainz, emitió el 15 de noviembre de 1976, la siguiente:

CIRCULAR que fija la distribu-

ción de mieles incristalizables y el volumen máximo de alcohol que deberá elaborarse en el ejercicio fiscal de 1977.

En cumplimiento a lo dispuesto por los artículos 119, 121, 122 y 126 de la Ley Federal de Impuestos a las Industrias del Azúcar, Alcohol, Aguardientes y Envasamiento de Bebidas Alcohólicas en vigor y considerando que la producción de mieles incristalizables durante la zafra 1976-1977 se estima en 1,231.508 toneladas (UN MILLON DOSCIENTAS TREINTA Y UN MIL QUINIENTAS OCHO) referidas a 85° BRIX a 10°C de temperatura, así como las necesidades y posibilidades de empleo de esas mieles y del consumo de alcohol de la industria nacional, esta Secretaría a determinado que durante el ejercicio fiscal de 1977, la distribución de mieles incristalizables y volúmenes máximos de producción de alcohol a que se refieren los artículos antes mencionados sea la siguiente:

I.- A LA PRODUCCIÓN DE AL-	Ton de miel
COHOL Y AGUARDIENTE..	214,703
De este volumen de destinarán a productores asociados:	
1.- Para la elaboración de.....	
38.800,000 litros de alcohol potable a 15°C.....	155,200
2.- Para la elaboración de:.....	
13.550,750 litros de alcohol de características especiales a 15°C...	52,203
A productores no asociados.	
3.- Para la elaboración de aguardientes.....	5,300

II. A LA PRODUCCION DE ALCOHOL PARA DESNATURALIZAR PARA CONSUMO INTERNO.....	Ton de miel 163,200
A productores asociados	
1.- Para la elaboración de.....	
40.800,000 litros de alcohol a 15°C.....	163,200
2.- Para la elaboración de.....	
1.400,000 litros de alcohol a 15°, empleando guarapo como materia prima.	
III.- PARA ALIMENTACION ANIMAL.....	410,000
IV.- PARA USOS DISTINTOS A LOS SEÑALADOS ANTERIORMENTE	443,605

La Dirección General de Industrias será la encargada de vigilar el cumplimiento de lo dispuesto en esta Circular, así como para llevar a cabo las investigaciones y estudios necesarios en relación con la producción y consumo a efecto de hacer las modificaciones o ajustes pertinentes.

Para que sirvan de comparación con las cifras anteriores, extractaremos datos a continuación de la Circular del 24 de noviembre de 1980 que fijo la distribución de mieles incristalizables para la zafra 1981, cuya estimación fue de 1,194.273 toneladas, y de ellas se destinaron a la producción de alcohol y aguardiente 338,156 toneladas; a la producción de alcohol para desnaturalizar, para consumo interno, 166,424 toneladas; para la alimentación animal 643,953 toneladas y, para usos distintos a los señalados anteriormente,

45,840 toneladas.

Con innumerables datos técnicos, la participación de las secretarías de Salubridad y Asistencia y la de Patrio monio y Fomento Industrial, así como otros diez organismos y empresas, se publicó el 27 de junio de 1980 con las rúbricas de la directora general de Laboratorios de Salud Pública, Q.B.P. María de Lourdes Costarrica González, y del director general de Normas, doctor Román Serra Castaños, la Norma Oficial Mexicana NOM-V-15-S-1980 que estableció el método para determinar la acidez fija, así como el cálculo de la acidez volátil en bebidas alcohólicas destiladas, la cual contiene la relación de los reactivos y materiales empleados, de los aparatos y equipo, la forma en que se prepara la muestra, el procedimiento y los resultados.

Volvió a emitirse la Norma Oficial Mexicana NOM-V-17-S-1981 que estableció el método para la determinación del extracto seco y cenizas en bebidas alcohólicas, el 10 de diciembre de 1980.

151. NORMAS PARA PUBLICIDAD

El secretario de Salubridad y Asistencia, doctor Mario Calles López Negrete, acordó la creación del Comité Mixto Consultivo de Publicidad de Alimentos, Bebidas y Medicamentos, el 10 de diciembre de 1980, con

base en la legislación administrativa y sanitaria que le da competencia a la Secretaría en materia de nutrición, educación para la salud, *campana de alcoholismo*, (sic) y en todo lo que concierne a las condiciones sanitarias del país y de su población.

Este Acuerdo, que abrogó el de 18 de mayo de 1976, señala en sus artículos:

PRIMERO.—*Se crea el Comité Mixto Consultivo de Publicidad de Alimentos, Bebidas y Medicamentos de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.*

SEGUNDO.—*El Comité será presidido por el Titular y el Subsecretario de Salubridad fungirá como su suplente. Los directores Generales de Asuntos Jurídicos de Comunicación Social y de Control de Alimentos, Bebidas y Medicamentos integrarán el Comité con el carácter de Vocales. Este último actuará además, como Secretario Técnico.*

El Director General de Radio, Televisión y Cinematografía de la Secretaría de Gobernación, será invitado a integrarse como miembro del Comité.

Por parte de los organismos que legalmente representan a los industriales, comerciantes y publicistas fungirán como Vocales los Presidentes de la Confederación de Cámaras Industriales

de los Estados Unidos Mexicanos, Confederación de Cámaras Nacionales de Comercio, Consejo Nacional de Publicidad y Cámara Nacional de la Industria de Radio y Televisión. El Presidente podrá invitar a los Directores Generales del Canal 11 del Instituto Politécnico Nacional, de la Corporación Mexicana de Radio y Televisión, S.A. de C.V., y del Instituto Nacional del Consumidor y a los altos ejecutivos de empresas de radio y televisión a asistir a las sesiones del Comité.

TERCERO.—*El Comité tendrá las siguientes facultades de estricto carácter consultivo:*

1.—*Recomendar reformas a la legislación sanitaria en lo concerniente a la publicidad de alimentos, bebidas y medicamentos.*

2.—*Sugerir planes, programas, campañas y medidas en el campo de la publicidad de alimentos, bebidas y medicamentos con fines sanitarios.*

3.—*Analizar desde el punto de vista de la salud los problemas de la publicidad de alimentos, bebidas y medicamentos y proponer soluciones.*

4.—*Opinar sobre toda cuestión que presente cualquier miembro del Comité, que se relacione con los aspectos sanitarios de la publicidad de los alimentos, be-*

bidas y medicamentos.

Los acuerdos del Comité tendrán el carácter de recomendaciones para las autoridades sanitarias.

CUARTO.—*El Comité expedirá su reglamento interior, el cual definirá la periodicidad de las sesiones, las reglas de funcionamiento, y los planes de labores.*

QUINTO.—*El Secretario Técnico acordará con el Presidente las convocatorias y órdenes del día, distribuirá la documentación, auxiliará en la conducción de las sesiones, levantará el acta y hará el seguimiento de la ejecución de los acuerdos del Comité Mixto.*

152. ORDENAMIENTO SOBRE ESPECTÁCULOS

Expidió el presidente José López Portillo el 15 de enero de 1981, con el refrendo del Jefe del Departamento, profesor Carlos Hank González el *Reglamento General para Establecimientos Mercantiles y Espectáculos Públicos en el Distrito Federal*, por considerar que los ordenamientos anteriores tenían ya más de treinta años de vigencia y eran otras muy distintas las circunstancias económicas y sociales de la capital de la República.

Para su expedición se había tenido en cuenta la opinión de las Cámaras de los giros respectivos, se apoyaba en la Reforma Administrativa que fue bandera de ese gobierno federal, y su aplicatividad estaba dirigida a cuatro grupos, comenzando con el de expendios desde billetes de lotería y pronósticos deportivos, baños públicos, expendios de carne, petróleo diáfano, café, tintorerías, molinos de nixtamal, hasta talleres de reparación, lavado y lubricantes para vehículos automotores. Le seguía el grupo de carreras de automóviles, bicicletas, clubes deportivos, salones de boliche y otros. El tercero era de los espectáculos de todo tipo, y el Grupo IV comprendía:

37.—DE LA VENTA DE BEBIDAS

ALCOHOLICAS.

38.—DE LOS BARES.

39.—DE LOS CABARETS.

40.—DE LAS CANTINAS.

41.—DE LAS CERVECERIAS.

42.—DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE.

43.—DE LAS PEÑAS.

44.—DE LOS RESTAURANTES.

45.—DE LOS SALONES DE BAILE.

46.—DE LOS SALONES DE FIES-

TA.

47.—DE LOS SALONES DISCOTECA.

48.—DE LAS TIENDAS DE AUTOSERVICIO CON VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS.

49.—DE LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS AL COPEO.

50.—DE LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS EN ENVASE CERRADO.

51.—DE LA VENTA DE CERVEZA.

52.— DE LA VENTA DE PULQUE.

Entre las obligaciones que se imponían a los propietarios administradores o encargados de todos los citados establecimientos, figura la de:

VII.—Impedir el acceso y la utilización de las instalaciones a personas en estado de ebriedad o bajo el influjo de estupefacientes.

Los capítulos del Reglamento se refieren entre otros asuntos, a los de licencias, revalidaciones, traspasos, traslados, sanciones, procedimiento de cancelación, recurso de revocación, etc., y corresponde al Título Vigésimo Tercero la venta de bebidas alcohólicas, cuyo Capítulo Primero, Generalidades, dice:

Artículo 273.—Para los efectos de este ordenamiento se consideran como bebidas alcohólicas los líquidos potables que a la temperatura de 15°C, tengan una graduación alcohólica mayor de 2° G.L.

Artículo 274.— En los restaurantes se podrá autorizar como servicios complementarios, sin el requisito de expedición de licencia, la venta de vinos de

mesa de producción nacional que no exceda de 15° G.L., y de cerveza que se consuman exclusivamente con los alimentos.

Repite en su Capítulo Segundo las condiciones para la venta de bebidas en envase cerrado, desde vinaterías hasta salchichonerías, en donde no podrán expendirse al copeo o permitir su consumo dentro del establecimiento y menos fuera del horario autorizado o a puerta cerrada.

Agrega a los ya conocidos, los establecimientos de hospedaje, como hoteles, moteles, etc., para la venta al público de bebidas alcohólicas al copeo, con especial señalamiento de bares y cantinas, cabarets, salones de fiesta, discotecas, y también, como dice el:

Artículo 298.—Se entiende por peña, el establecimiento que proporcione servicio de restaurante con venta de vino de mesa y cerveza, y en el que se ejecuta música folklórica por conjuntos o solistas.

No se permitirá al público que baile en estos establecimientos.

Artículo 304.—Queda prohibido en los salones de baile, expendir o permitir la introducción y consumo de cerveza, vino, licor y demás bebidas alcohólicas.

Se entiende por salón de baile el centro de diversión con pista, orquesta o conjunto musical des-

tinado exclusivamente para que el público pueda bailar mediante el pago de una cuota.

Artículo 305.—Para los efectos de este título las academias de baile se considerarán como salones de baile, salvo que acrediten ante el Departamento del Distrito Federal, que cuentan con personal docente y continuidad en la enseñanza que impartan.

Artículo 306.—Para llevar a cabo bailes y otros actos sociales en los locales de clubes, asociaciones y centros de recreo, círculos sociales y similares, que renten sus locales y no tengan licencia de funcionamiento como salones de fiesta, se requiere permiso de la Delegación del Departamento del Distrito Federal, cuando se restrinja la entrada del público mediante cuota de admisión o por invitación onerosa.

El monto de inversión en las discotecas, independientemente del edificio, será de \$ 600,000.00

153. CONSEJO NACIONAL ANTIALCOHOLICO

El Consejo Nacional Antialcohólico fue creado por acuerdo del secretario de Salubridad y Asistencia, doctor Calles López Negrete, el 31 de marzo de 1981, por considerar

Que uno de los problemas socia-

les que incide más desfavorablemente en la salud de los mexicanos, está constituido por la ingestión inmoderada de bebidas alcohólicas;

Que el alcoholismo es una enfermedad en expansión permanente que afecta la productividad del trabajo y deteriora la integración familiar;

Que el ejercicio cabal de las facultades que la legislación confiere a la Secretaría de Salubridad y Asistencia en materia de educación para la salud de rehabilitación de inválidos, de control sanitario y de la publicidad de los productos alcohólicos contribuirá a mejorar el manejo del problema que para la sociedad representa el alcoholismo;

Que expresamente el Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos dispone que es materia de salubridad general la campaña nacional del alcoholismo, incluyendo las medidas relacionadas con aquélla, que limiten o prohíben el consumo del alcohol;

Que la gravedad y extensión que ha alcanzado ese problema de salud pública, hacen imperativo que participen en su atención las diversas unidades administrativas competentes de la Secretaría y distintas dependencias y entidades federales, estatales y municipi-

pales, así como personas de los sectores social y privado; y

Que un órgano colegiado es un medio idóneo para coordinar esfuerzos, examinar propuestas y reunir la iniciativa de las dependencias, unidades y personas competentes o involucradas, he dictado el siguiente

ACUERDO:

PRIMERO.—Se crea el Consejo Nacional Antialcohólico como órgano de consulta, asesoría y coordinación de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, que estará formado por el titular, quien lo presidirá, o por quien designe, y por los Directores Generales de Epidemiología, de Control de Alimentos, Bebidas y Medicamentos de Comunicación Social, de Educación para la Salud, de Salud Mental y por los demás funcionarios que nombre al efecto.

El titular invitará a que se integren al Consejo o a que asistan a sus sesiones a representantes de las comisiones de estudio y dictamen del H. Congreso de la Unión relacionadas con la salubridad, de las Secretarías de Gobernación, de Comercio, del Trabajo y Previsión Social, de Educación Pública, de Patrimonio y Fomento Industrial, del Instituto Mexicano del Seguro Social, del Instituto de

Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado, del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, de la Universidad Nacional Autónoma de México y del Instituto Politécnico Nacional.

Asimismo, el titular podrá invitar a que asistan a sus sesiones a representantes de Estados y Municipios y a personas de los sectores social y privado, siempre y cuando estos últimos no tengan intereses económicos directos en la producción o comercialización de bebidas alcohólicas.

SEGUNDO.—El consejo Nacional Antialcohólico tendrá las siguientes facultades:

I.—Examinar y aprobar recomendaciones sobre la campaña en contra del alcoholismo que lleva a cabo la Secretaría y darlas a conocer a ésta;

II.—Promover la participación de otras autoridades, dependencias y entidades, así como de personas de los sectores social y privado;

III.—Apoyar la formación de personal técnico en el campo de la prevención del alcoholismo y de la rehabilitación de alcohólicos;

IV.—Recomendar políticas y



Fig. 96

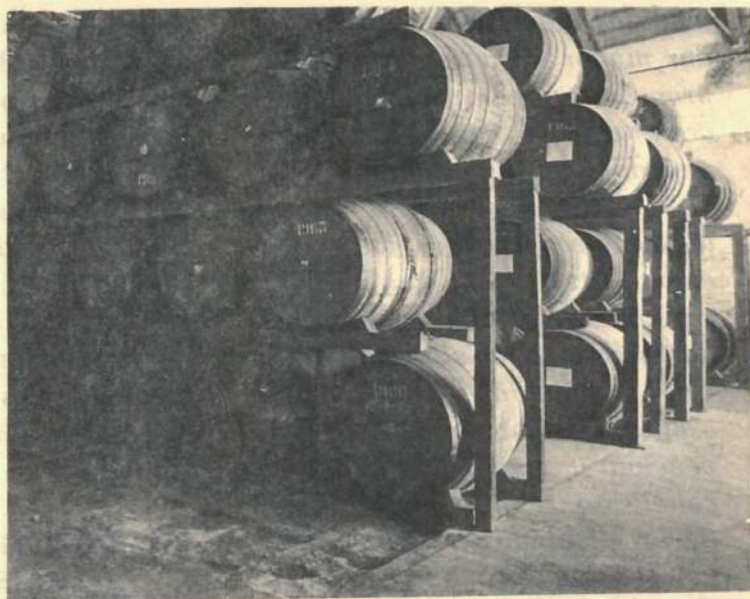


Fig. 98



Fig. 97



Fig. 99

Figs. 96 y 97 Seleccionamos estas dos etiquetas de tequilas que le han dado renombre a la producción de nuestro país. Fig. 98 Barricas en las que se añeja esta bebida. Se sabe que algunas industrias caseras se ayudan para el logro de dicho procesamiento agregándole su ración de piloncillo, viruta de madera, o bien con la tierra colorada de Tepatitlán. Fig. 99 Para significar la importancia que tiene la exportación del tequila en millones de litros a más de 80 países, la Dirección General de Correos, a través de su Sección Filatélica, emitió este timbre especial que ya está a la venta.

medidas específicas tendientes a dar mayor eficacia a los planes, programas y campañas de la Secretaría y de otras autoridades, dependencias y entidades;

V.—*Promover reformas a la legislación aplicable a la producción, distribución, publicidad y consumo de alcohol cuando puedan afectar a la salud pública; y*

VI.—*Estudiar y conocer todo asunto relacionado con la prevención y erradicación del alcoholismo y con la rehabilitación de los alcohólicos, que propongan sus miembros o le encomiende el Secretario del Ramo.*

TERCERO.—*El Consejo Nacional Antialcohólico contará con un Secretario, nombrado y removido libremente por el titular, y quien contará con las facultades que le confiere éste y el Reglamento Interno respectivo.*

CUARTO.—*La organización y funcionamiento del Consejo Nacional Antialcohólico estarán sujetos al Reglamento Interno que expida el titular, a propuesta del propio Consejo.*

QUINTO.—*El Consejo Nacional Antialcohólico celebrará una sesión ordinaria bimestral y las extraordinarias a las que convoque el titular.*

Con el fin de establecer el método para determinar la densidad relativa

de bebidas alcohólicas, las secretarías de Fomento Industrial y de Comercio, aprobaron el 20 de julio de 1981 la Norma Oficial Mexicana NOM-V-32-S-1980, hecha, especialmente, con un picnómetro de vidrio de 25 cm³ de capacidad con termómetro y capilar lateral con tapón esmerilado. La densidad relativa fue definida como la relación de las masas de volúmenes iguales de una bebida alcohólica y agua a la temperatura de 228K (15°C).

154. INDUSTRIA TEQUILERA JALISCIENSE

A la solicitud de la Cámara Regional de la Industria Tequilera, con domicilio en Guadalajara, Jalisco, para que la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial le diera su autorización para reformar los estatutos que la rigen, el subsecretario Natan Warman contestó aprobando y publicando en el *Diario Oficial* su oficio del 13 de agosto de 1981 y los mencionados estatutos.

Expresan en su Capítulo I el carácter jurídico de esa Cámara que es una *institución pública autónoma* (?), así como su duración, jurisdicción y domicilio, y la cual está integrada por las personas físicas o morales dedicadas a la elaboración y/o envasamiento del aguardiente de agave denominado TEQUILA.

Tendrá jurisdicción en el Estado de Jalisco y en los Municipios de Purísima del Rincón, Ciudad Manuel Doblado, Abasolo, Cuerámara, Pénjamo y Huanímaro, del Estado de Guanajuato; los Municipios de Régules, Jiquilpan, Sahuayo, Venustiano Carranza, Pajacuarán, Vista Hermosa, Tanhuato, Ixtlán, Chavinda, Villamar, Cotija, Tocumbo, Los Reyes, Tingüindín, Tangamandapio, Jacona, Zamora, Ecuandureo, Yurécuaro, La Piedad, Zináparo, Numarán, Churintzio, Tangacícuarro, Chilcota, Peribán, Nuevo Parangaricutiro, Tancítaro y Briseñas de Matamoros, del Estado de Michoacán; y los Municipios de Tepic, Jalisco, San Pedro Lagunillas, Santa María del Oro, Jala, Ixtlán, Ahuacatlán y Amatlán de Cañas del Estado de Nayarit; podrá, además, fundar delegaciones en los lugares de su jurisdicción en que lo acuerde el Consejo Directivo, previa aprobación de la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial.

Contempla entre sus objetivos los de:

IV.—Combatir por todos los medios legales y en cooperación con las autoridades, la adulteración, el clandestinaje y el contrabando de los productos de la industria.

V.—Gestionar ante las autoridades Federales y Locales, la ex-

pedición de leyes que protejan la industria tequilera y que fijen tasas justas de impuestos, a fin de impedir la competencia ilícita.

Los miembros de la Cámara son de dos clases: activos y cooperadores. Los primeros son los que pagan su cuota anual de registro, cuyo monto se establece en proporción a la producción de tequila que el miembro obtuvo el año anterior, así como de cuotas mensuales y extraordinarias. Los cooperadores pueden no ser tequileros, siempre que los admita el Consejo Directivo.

Entre los derechos de los miembros activos se cuenta el de:

IV.—Utilizar los servicios que para los miembros activos establezca la Cámara sin erogación alguna por estos conceptos, así como usar la Denominación de Origen TEQUILA en sus productos y la autorización de calidad NOM previa autorización que éstos obtengan de la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial.

Y entre las causas para perder su calidad de miembro activo figuran las de:

III.—El uso de prácticas incompatibles con el decoro industrial.

IV.—La realización de actos contrarios a los intereses generales de la industria o al buen nombre de la Cámara.

PRODUCCION Y EXPORTACION DE TEQUILA DE 1970 A 1976 (miles de litros de 55° G.L.)			
	Producción	Exportación	% Exportado del total producido
1970	23,371	3,441	14.7%
1971	23,318	4,195	18.0%
1972	25,572	6,555	25.6%
1973	34,006	11,263	33.1%
1974	38,483	16,819	43.7%
1975	44,745	19,431	43.4%
1976	50,807	20,495	40.3%

Fuente: Cámara Regional de la Industria Tequilera.

EXPORTACIÓN DE TEQUILA POR PAÍSES DURANTE 1976 (litros)					
1. Australia	107,350	23. Ecuador	3,150	45. Kenya	270
2. Alemania	81,120	24. Francia	89,057	46. Monrovia Liberia	180
3. Africa	7,140	25. Filipinas	11,580	47. Malta	677
4. Argentina	872	26. Golfo Arabia	11,638	48. Noruega	12,569
5. Andorra	900	27. Guatemala	9,366	49. Netherlands	32,569
6. Antillas	282	28. Grecia	456	50. Nicocia Cyprus	450
7. Bahamas	7,770	29. Guam	2,700	51. Nueva Escocia	450
8. Bélgica	183,227	30. Holanda	26,260	52. Nicaragua	1,113
9. Brasil	10,184	31. Honduras	6,056	53. Nueva Zelandia	22,789
10. Bamarian	225	32. Hong Kong	84	54. Puerto Rico	6,975
11. Barbados	90	33. Italia	31,068	55. Panamá	2,250
12. Bermudas	1,350	34. Inglaterra	47,005	56. Paraguay	465
13. Canadá	771,478	35. Indonesia	450	57. República Dominicana	3,510
14. Colombia	19,115	36. Islas Vírgenes	2,280	58. Rozenburg	900
15. Cuba	1,800	37. Israel	2,700	59. Suiza	4,182
16. Curacao	200	38. Irlanda	1,065	60. Suecia	23,479
17. Costa Rica	695	39. Irán	7,522	61. Salvador	2,750
18. Chipre	226	40. Islas Fiji	168	62. Singapore	1,395
19. China	2,724	41. Jamaica	1,980	63. Trinidad Tobago	270
20. Dinamarca	14,775	42. Jordán	315	64. Tahití	180
21. Estados Unidos	19,717,496	43. Japón	42,808	65. Venezuela	4,200
22. España	4,947	44. Kingstown San Vicente	225	66. West Indies	210

Fuente: Dirección General de Normas de la Secretaría de Industria y Comercio. Datos basados en los Certificados de Calidad expedidos para Exportaciones durante el año de 1976.

El Consejo Directivo tiene facultades para establecer delegaciones en determinadas zonas, y éstas, según el:

Artículo 32.—Las Delegaciones retendrán el 60% de las cuotas que perciban de los socios de su zona y enviarán a la Cámara el remanente, dentro de los primeros diez días del mes siguiente de su liquidación.

La asamblea general es el órgano máximo de dirección y administración de la Cámara y el Consejo Directivo es su órgano ejecutivo que se compone de cinco consejeros propietarios con sus respectivos suplentes y un representante de la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial, con voz, pero sin voto. Exige su:

Artículo 49.—El ochenta por ciento de los miembros del Consejo deberán ser mexicanos por nacimiento. El veinte por ciento restante podrán formarlo extranjeros.

Constituido en comisión permanente de arbitraje para conocer y resolver conflictos y asesorar en todo lo relacionado a los intereses, problemas y actividades de la industria tequilera, la Cámara Regional cuenta, asimismo, como lo señala el artículo 59 de los estatutos con un Cuerpo Consultivo integrado en forma permanente por cuatro representantes de miembros activos,

uno de ellos será el último Ex Presidente del Consejo Directivo que hubiese desempeñado este cargo durante un periodo normal, y los tres consultores restantes serán aquellos que el Consejo Directivo designe tomando en consideración su prestigio, experiencia, capacidad y los beneficios que su participación activa represente a la industria tequilera.

También puede integrar Comisiones especiales para el estudio de los asuntos cuando así lo acuerde el Consejo Directivo o el presidente de la Cámara Regional de la Industria Tequilera, la cual, por otra parte, ya había hecho reformas a sus Estatutos, aprobadas entonces por la Secretaría de Industria y Comercio, el 8 de julio de 1976.

El idioma universal del brindis

Alemán	Prosit
Francés	A votre santé
Inglés	To your health
Portugés	A vossa saude
Arabe	Fischettak
Griego	Is yan
Italiano	Salute
Rumano	Noroc
Catalán	Salut
Hebreo	Le chaim
Iranés	Salamati shemoh
Ruso	Vasha zdarovia
Checoslovaco	Nazdar
Holandés	Gezondheid
Japonés	Banzai
Turco	Serifinize
Chino	Kong chien
Húngaro	Egeszegere
Noruego	Skoll
Yugoslavo	Nazravije
Polaco	Naz dravie

155. LEYES DEL TRABAJO

En el aspecto laboral la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos determina en la fracción XII del apartado A del artículo 123, que cuando un centro de trabajo cuente con una población que exceda de doscientos habitantes, deberá reservar un espacio de terreno - que no será menor de cinco mil metros cuadrados (guión) para el establecimiento de mercados públicos e instalación de edificios destinados a los servicios municipales, señalando, a la vez, que

...queda prohibido en todo centro de trabajo el establecimiento de expendios de bebidas embriagantes y de casas de juego de azar.

Cabe agregar que a las prohibiciones anteriores el artículo 116 de la Ley Federal del Trabajo dice que tampoco en los centros laborales se pueden establecer casas de asignación y ordena que en un radio de cuatro kilómetros - cuando los centros de trabajo estén fuera de las poblaciones - no haya expendios de bebidas embriagantes ni casas de juego de azar.

La prohibición relacionada con los expendios de bebidas embriagantes originó la interposición de amparos por parte de vendedores de cerveza a los que les habían clausurado sus comercios, como sucedió, por

ejemplo, con los del poblado de Nanchital en el estado de Veracruz, quienes obtuvieron, en 1931, una sentencia favorable de la Segunda Sala de la Suprema Corte de Justicia de la Nación confirmatoria de la del Juez de Distrito de Salina Cruz, Oaxaca, porque se consideró que la cerveza, en virtud de que no excedía del cinco por ciento de contenido alcohólico, no estaba clasificada como bebida embriagante.

Fue entonces cuando en la legislación mexicana, por primera vez en el mundo, se usó el término de bebidas de moderación para designar a este tipo de productos.

Con anterioridad, cuando era gobernador de Tamaulipas, el licenciado Emilio Portes Gil, más tarde presidente de la República, había expedido el 15 de diciembre de 1927 un decreto prohibiendo la venta de toda clase de bebidas embriagantes, pero excluyendo de entre ellas a la cerveza. Otro tanto expuso el 8 de abril de 1936 el entonces oficial mayor del Departamento del Distrito Federal, y también después presidente de México, don Adolfo Ruiz Cortines, con motivo de la instauración del día anti-alcohólico, cuando se ordenó el cierre de todas las cantinas, pero no de las cervecerías.

Ahora bien, en la Nueva Ley Federal del Trabajo que fue promulgada el 23 de diciembre de 1969 por el

presidente Gustavo Díaz Ordaz, su artículo 135 establece entre otras prohibiciones las de que los obreros no deben

IV. Presentarse al trabajo en estado de embriaguez.

V. ...bajo la influencia de algún narcótico o droga enervante, salvo que exista prescripción médica. En este caso, antes de iniciar su servicio, el trabajador deberá poner el hecho en conocimiento del patrón y presentarle la prescripción suscrita por el médico.

Por su parte, el artículo 47 de la citada Ley, que repite en su fracción XIII las disposiciones anteriores, amplía a quince los motivos de rescisión de la relación de trabajo, sin responsabilidad para el patrón.

Contiene, asimismo, el artículo 133, once disposiciones por las cuales se prohíbe a los patrones presentarse en los establecimientos en estado de ebriedad o bajo la influencia de narcóticos o drogas, que porten armas y hagan propaganda política o religiosa.

156. PROHIBICIONES DEL IMSS

En sus inicios, el Instituto Mexicano del Seguro Social, creado el 19 de enero de 1943, se normaba por el criterio de que los accidentes del trabajo y enfermedades profesionales, enfermedades generales y materni-

dad e invalidez, vejez y muerte, eran los riesgos que

...mayores estragos causan en los sectores populares de la población, tanto por el volúmen de víctimas que las estadísticas revelan, cuanto por los perjuicios que causan a la base económica de las clases pobres y a las repercusiones que tienen en las relaciones del conglomerado social.

Por eso fue que en el artículo 50 de la propia Ley del Seguro Social y a efecto de que estuviera en concordancia con la entonces vigente Ley Federal del Trabajo de 1931, quedó asentado que:

No se considerarán accidentes del trabajo, ni enfermedades profesionales las que ocurran encontrándose el trabajador en estado de embriaguez o bajo la acción de algún narcótico o droga enervante, o cuando el trabajador se ocasione deliberadamente una incapacidad, por sí sólo o por medio de otra persona, o cuando el siniestro sea resultado de algún delito de que fuere responsable el asegurado, de un intento de suicidio o de una riña en que hubiere tomado parte. Cuando los riesgos realizados en las condiciones antes señaladas produzcan como consecuencia la muerte del asegurado, los familiares de éste tendrán los de-

*rechos que otorga el presente
Capítulo.*

La actual Ley del Seguro Social ya no incluye la parte final del precepto transcrito y omitió en su artículo 53 esas prestaciones a que antes tenían derecho tanto la viuda como los hijos del trabajador fallecido por las citadas causas.

En igual forma y con la tendencia de combatir el alcoholismo entre la clase laboral, los contratos colectivos y los reglamentos interiores de trabajo establecen, primero, una prevención o sanción disciplinaria y, después, según sea el grado del problema, la rescisión del contrato, el despido o la conocida *Cláusula de exclusión*, máximo que en apoyo de todo ello existen tesis jurisprudenciales de la Suprema Corte de Justicia de la Nación, como la que fue dictada el 16 de enero de 1975 por la ministra María Cristina Salmorán de Tamayo, en el sentido de que para despedir a un trabajador no sería ya necesario el certificado médico en el que hiciera constar su estado de ebriedad, para lo cual bastaba únicamente el dicho de un testigo. He aquí el texto de la misma:

Embriaguez, apreciación del estado de.- La embriaguez es un estado que puede ser apreciado a través de los sentidos con la sola observación del hecho: esto es, es posible percatarse que una perso-

na se encuentra intoxicada por haber consumido bebidas alcohólicas, cuando su aspecto y su conducta son distintas de las que normalmente siguen las demás personas; no son necesarios conocimientos especiales, como tampoco es necesario que se detallen todos los síntomas que presente en ese estado para llegar a esa conclusión.

A este respecto, hay juristas como el doctor Roberto Báez Martínez que sostienen el criterio en el sentido de que deben ser reformadas las disposiciones anteriores, a efecto de que la embriaguez sea considerada como causal de terminación, mas no de la rescisión del contrato o relación de trabajo.

También se ha hecho el señalamiento de que si el alcoholismo está ya calificado mundialmente como una enfermedad, desde que el médico Thomas Troter la consideró así en 1800, el trabajador asegurado debería recibir en el inicio del problema el correspondiente tratamiento médico en las clínicas y hospitales de las instituciones de seguridad social y no ya cuando los padecimientos constituyen la grave secuela causada por su adicción a la bebida. Se ha visto que las medidas disciplinarias de carácter jurídico antes explicadas, no dieron los resultados positivos que de ellas se esperaban.

157. VAGOS Y MALVIVIENTES

Independientemente de que la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos también se refiere en el inciso 4o. de la fracción XXIX del artículo 73 de la facultad que le otorga al Congreso de la Unión para establecer contribuciones sobre la producción y consumo de cerveza, tiene otra mención directa sobre la embriaguez en la fracción IV del artículo 38, la cual establece la suspensión de los derechos y prerrogativas de los ciudadanos, junto con otras cinco causas:

Por vagancia o ebriedad consuetudinaria, declarada en los términos que prevengan las leyes.

La ley fijará los casos en que se pierden, y los demás en que se suspenden los derechos de ciudadano, y la manera de hacer la rehabilitación.

La Constitución de 1857 incluyó únicamente las prerrogativas del ciudadano, pero no la suspensión de sus derechos, aunque dejó claramente precisado en su artículo 34 que para ser ciudadano de la República se debía de tener la calidad de mexicano, la edad de 18 años siendo casado o de 21 sin serlo, pero, asimismo, el requisito de:

II. Tener un modo honesto de vivir.

A este respecto, todos los códigos penales del país, cuentan con capítulos sobre vagos y malvivientes, como el que rige en el Distrito Federal, cuyo artículo 255 dice:

Se aplicará sanción de dos a cinco años de prisión a quienes no se dediquen a un trabajo honesto sin causa justificada y tengan malos antecedentes.

Se estimarán malos antecedentes para los efectos de este artículo: ser identificado como delincuente habitual o peligroso contra la propiedad o explotador de mujeres o traficante de drogas prohibidas, toxicómano o ebrio habitual, tatur o mendigo simulador o sin licencia.

Con ligeras variantes, otros ordenamientos estatales repiten el texto anterior, como el Código Penal de Veracruz que establece una sanción de seis años y multa de cincuenta a dos mil pesos, en tanto que el de Morelos dedica un artículo especial, el 282 a los ebrios habituales, a los que se aplicará una relegación hasta de tres años, y quienes

...serán reclusos en establecimientos o departamentos destinados para el efecto, por todo el tiempo necesario para su curación.

A modo de información, cabe decir que las leyes antialcohólicas de Suecia establecen que cuando algún individuo ocasione serios daños a otras personas o a sí mismo y se rehuse a recibir

el tratamiento adecuado, pueden reducirse o cancelársele los beneficios sociales a que tiene derecho, que se le tomen a los hijos menores en custodia y que se le interne, aún contra su voluntad, en una institución en la que se le administre "terapia de temperancia".

158. SALUD: DERECHO COSTITUCIONAL

Desde el principio del presente siglo, un alto porcentaje de las disposiciones que contiene la legislación sanitaria se han venido repitiendo sucesivamente en los diversos ordenamientos sobre la materia, disposiciones a las que ya nos hemos referido en otros subtítulos de esta obra.

Por ello es que como una referencia final a todos estos Códigos, cuyo nombre terminó con el promulgado por el presidente Luis Echeverría el 13 de marzo de 1973, únicamente transcribiremos a continuación la parte del Capítulo III intitulado *De las Bebidas Alcohólicas*, que se refiere a:

Art. 248.—Los órganos de difusión comercial, al realizar la propaganda y publicidad de bebidas alcohólicas, deberán combinarla o alternarla en los términos que determine el reglamento respectivo, con mensajes de educación para la salud y de mejora-

miento de la nutrición popular, así como con aquellos mensajes formativos que tiendan a mejorar la salud mental de la colectividad y a disminuir las causas del alcoholismo.

Estos mensajes estaban permitidos por el artículo 59 de la Ley Federal de Radio y Televisión de 27 de junio de 1969, y eran autorizados para su transmisión por el Consejo de Radio y Televisión o por la Comisión de Radiodifusión, según el caso.

Desde que fue elevado a la jerarquía de derecho individual y social, derivado de nuestra Constitución Política, se ha venido imponiendo el concepto "Salud", tanto para las disposiciones sanitarias que ahora se han conjuntado en la *Ley General de Salud*, como en la principal de las dependencias del Ejecutivo que cambió su nombre de Salubridad y Asistencia para llamarse *Secretaría de Salud*.

Dicha garantía constitucional del derecho de la salud quedó consagrado en el párrafo tercero del artículo 4o. de la Carta Magna, cuyo texto es el siguiente:

Toda persona tiene derecho a la protección de la salud. La Ley definirá las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud y establecerá la concurrencia de la Federación a las entidades federativas en materia

de salubridad general, conforme a lo que establece la fracción XVI del Artículo 73 de esta Constitución.

Promulgada por el presidente Miguel de la Madrid, la mencionada Ley General de Salud se divide en 19 títulos con 472 artículos y siete transitorios, entró en vigor el primer día de julio del presente año y contiene disposiciones sobre los programas de lucha contra ciertos hábitos de consumo que perjudican y hasta degradan al hombre, como son el alcoholismo, el tabaquismo y la farmacodependencia.

Repitiendo el mandato de la fracción 4a. del inciso XVI del artículo 73 constitucional, el artículo 17 de este ordenamiento otorga al Consejo de Salubridad General la competencia de:

I.—Dictar medidas contra el alcoholismo, venta y producción de sustancias tóxicas, así como las que tengan por objeto prevenir y combatir los efectos nocivos de la contaminación ambiental en la salud, las que serán revisadas después por el Congreso de la Unión, en los casos que le competen;...

En el capítulo VII del título tercero dedicado a la Salud Mental, el artículo 74 señala:

I.—La atención de personas con padecimientos mentales, la

rehabilitación psiquiátrica de enfermos mentales crónicos, deficientes mentales, alcohólicos y personas que usen habitualmente estupefacientes o sustancias psicotrópicas...

Tiene relación con este mismo tema el decreto publicado en el *Diario Oficial* de la Federación el 26 de diciembre de 1979, que creó el Instituto Mexicano de Psiquiatría por considerar, entre otros fundamentos:

Que los problemas relacionados con la salud mental se encuentran entre los más graves de nuestro tiempo y que los desórdenes y enfermedades mentales, así como el alcoholismo y la drogadicción, anulan o limitan en forma severa la capacidad productiva de los individuos, dañando a la sociedad...

159. IMPORTANTE LEYENDA PREVENTIVA

Contiene el título decimo primero en su capítulo I el *Programa contra el alcoholismo y el abuso de bebidas alcohólicas*, cuyo artículo 185 establece que la ahora Secretaría de Salud, los gobiernos estatales y el Consejo de Salubridad General, al que tal vez no se le vaya a cambiar el nombre porque se remonta a una antigua tradición constitucional, que es la que lo sostiene, deberán con-

juntar sus acciones en el ámbito de sus respectivas competencias para:

I.—La prevención y el tratamiento del alcoholismo y, en su caso, la rehabilitación de los alcohólicos;

II.—La educación sobre los efectos del alcohol en la salud y en las relaciones sociales, dirigida especialmente a niños, adolescentes, obreros y campesinos, a través de métodos individuales, sociales o de comunicación masiva, y

III.—El fomento de actividades cívicas, deportivas y culturales que coadyuven en la lucha contra el alcoholismo, especialmente en zonas rurales y en los grupos de población considerados de alto riesgo.

Artículo 186.—Para obtener la información que oriente las acciones contra el alcoholismo y el abuso de bebidas alcohólicas, se realizarán actividades de investigación en los siguientes aspectos:

I.—Causas del alcoholismo y acciones para controlarlas;

II.—Efectos de la publicidad en la incidencia del alcoholismo y en los problemas relacionados con el consumo de bebidas alcohólicas;

III.—Hábitos de consumo de alcohol en los diferentes grupos de población, y

IV.—Efectos del abuso de bebidas alcohólicas en los ámbitos familiar, social, deportivo, de los espectáculos, laboral y educativo.

Artículo 187.—En el marco del Sistema Nacional de Salud, la Secretaría de Salubridad y Asistencia coordinará las acciones que se desarrollen contra el alcoholismo y el abuso de bebidas alcohólicas. La coordinación en la adopción de medidas, en los ámbitos federal y local, se llevará a cabo a través de los acuerdos de coordinación que celebre la Secretaría de Salubridad y Asistencia con los gobiernos de las entidades federativas.

Para este efecto, se crea un nuevo Consejo Nacional Antialcohólico, que tendrá por objeto promover y apoyar las acciones de los sectores público, social y privado tendientes a la prevención y combate de los problemas de salud pública causados por el alcoholismo y el abuso de bebidas alcohólicas, así como la evaluación del programa a que se refiere el artículo 185 de esta Ley.

Dentro del título décimo segundo que trata del *Control sanitario de productos y servicios y de su importación y exportación*, quedó comprendido con modificaciones substanciales a partir del artículo 217 y hasta el 220, el capítulo III sobre *Bebidas Alcohólicas*, que así se consi-

deran para los efectos legales a aquellas que contengan alcohol etílico en una proporción mayor del 2% en volúmen. Las demás disposiciones son:

Artículo 218.—Toda bebida alcohólica, deberá ostentar en los envases la leyenda: "El abuso en el consumo de este producto es nocivo para la salud", escrito con letra fácilmente legible, en colores contrastantes y sin que se invoque o se haga referencia a alguna disposición legal:

Artículo 219.—Corresponde a los gobiernos de las entidades federativas determinar la ubicación y el horario de funcionamiento de los establecimientos en que se expendan bebidas alcohólicas.

Artículo 220.—En ningún caso y de ninguna forma se podrán expendir bebidas alcohólicas a menores de edad.

160. SUSPENSION DE COMERCIALES

Con el fin de proteger la salud pública, la Ley le otorga competencia a la Secretaría del ramo para autorizar la publicidad que se refiere a la existencia, calidad y características, uso, venta o consumo, en forma directa o indirecta, de los productos y servicios que se relacionen con la

propia Ley, y la cual se sujetará, entre otros requisitos transcritos de ordenamientos anteriores, a que la información contenida en el mensaje deberá ser comprobable y no engañar al público, tener contenido orientador y educativo y no inducir a conductas, prácticas o hábitos nocivos para la salud física o mental que impliquen riesgo o atenten contra la seguridad o integridad física o dignidad de las personas y, en particular, de la mujer.

En relación con la publicidad de bebidas alcohólicas y del tabaco, ésta, según el artículo 308:

III.—No podrá asociar a estos productos con ideas o imágenes de mayor éxito en la vida afectiva y sexualidad de las personas, o hacer exaltación de prestigios social, virilidad o femineidad;

IV.—No podrá asociar a estos productos con actividades creativas, deportivas, del hogar y del trabajo, ni emplear imperativos que induzcan directamente a su consumo;

V.—No podrá incluir, en imágenes o sonidos, la participación de niños o adolescentes ni dirigirse a ellos;

VI.—En el mensaje, no podrán ingerirse o consumirse real o aparentemente los productos de que se trata;

Artículo 413.—La suspensión

de mensajes de publicidad en materia de salud, procederá cuando éstos se difundan por cualquier medio de comunicación social, sin haber obtenido la autorización previa de la Secretaría de Salubridad y Asistencia o cuando ésta determine, por causas supervenientes, que el contenido de los mensajes autorizados afectan o inducen a actos que pueden afectar la salud pública.

En estos casos, los responsables de la publicidad procederán a suspender el mensaje, dentro de las veinticuatro horas siguientes a la notificación de la medida de seguridad, si se trata de omisiones de radio, cine o televisión, de publicaciones diarias o de anuncios en la vía pública. En caso de publicaciones periódicas, la suspensión surtirá efectos a partir del siguiente ejemplar en el que apareció el mensaje.

Por último, la Ley General de Salud en el título décimo octavo que se refiere a *Medidas de seguridad, sanciones y delitos*, ordena que se aplique de uno a nueve años de prisión y multa equivalente de cien a mil días de salario mínimo general vigente en la zona económica de que se trate, a quien adultere, contamine, altere o permita la adulteración, contaminación o alteración de alimentos, bebi-

das no alcohólicas, bebidas alcohólicas, medicamentos o cualquier otra sustancia o producto de uso o consumo humanos.

Cabe señalar al respecto que la *Ley que Reforma, adiciona y deroga diversas disposiciones fiscales*, del viernes 31 de diciembre de 1982, en lo concerniente a la *Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios*, autorizó que se continuarán utilizando marbetes en las bebidas alcohólicas nacionales, distintas de la cerveza, hasta el 30 de junio de 1983, no obstante que se había decretado la desaparición de los timbres fiscales. Dicha disposición amplió su vigencia hasta el 31 de diciembre del mismo año, razón por la cual desde esa fecha el uso del citado marbete ya no es obligatorio.

161. BATALLAS CONTRA VICIOS

Desde que en los Estados Unidos de Norteamérica se llevó a cabo, allá por los años treinta, la más radical de las acciones en contra del alcoholismo, mediante la imposición de la "ley seca", que fue derogada porque los "intocables" de la policía, al contrario de lo que se ve en las películas, fueron vencidos más que por balas, por los dólares de los "gangsters", poco o relativo éxito han tenido en el mundo las campañas que se organizan en contra de este creciente azote de la humanidad.

En la ciudad de México hubo un intento similar, como ya lo referimos en páginas anteriores, cuando la capital fue tomada por las fuerzas revolucionarias tras la caída de la usurpación huertista, y así, periódicamente, algunos gobiernos vinieron realizando actos o dictando medidas de carácter legislativo o administrativo destinadas a refrenar el alcoholismo.

Destaca entre ellos el acuerdo de 30 de diciembre de 1943, por medio del cual el presidente Manuel Avila Camacho autorizó al Departamento del Distrito Federal para que en unión de las Secretarías de Gobernación, de Trabajo y Previsión Social, de Educación Pública, de Salubridad y Asistencia y de las Procuradurías General de Justicia y del Distrito y Territorios Federales, convocara a la reunión que con el nombre de Asamblea General Contra el Vicio, tuvo lugar en el Palacio de las Bellas Artes del 14 al 28 de febrero de 1944.

Se expresó en los considerandos de la convocatoria que el desarrollo acelerado de las actividades consagradas a la explotación del vicio en todas sus formas y manifestaciones, entre cuyos factores figuraba el aumento de la población en el Distrito Federal y la falta de responsabilidad de los sectores dedicados a esas actividades,

...que en lugar de destinar sus recursos económicos a la busca y

propagación de trabajos constructivos, encuantran más lucrativo y fácil obtener ingresos por medio de negocios a todas luces criticables...

movía a las autoridades, como necesidad apremiante, a promover el análisis y encontrar soluciones a dicha problemática, particularmente, porque eran en mayor porcentaje los trabajadores quienes concurrían a los centros de vicio, con la agravante de que sus

...escasos recursos ni siquiera les bastan para proporcionar a sus familias una mala alimentación, si se toma en cuenta el alto costo de la vida alcanza en estos últimos tiempos.

Otro de los considerandos, advertía:

Independientemente de que el auge del vicio es nocivo para el progreso social de nuestra patria, y que éste no debe permitirse ni aun en tiempos normales, es más urgente corregirlo si se tiene en cuenta que en estos momentos de guerra que vive el mundo, México está obligado a asumir una actitud de austeridad, de recogimiento y de trabajo, como un reconocimiento de respeto a los grandes sacrificios que realizan la Naciones Aliadas en los frentes de batalla.

Había entonces una enorme canti-

dad de negocios que trabajaban con amparos concedidos por la autoridad judicial, a la que se criticó por su falta de cooperación, aun cuando en relación con este caso, como se aclaró, no se les pretendía regularizar con otro fin, sino que:

Al Departamento del Distrito Federal no debe preocuparle, ni siquiera, el de su interés por combatir este grave peligro, el que la existencia de tales centros constituye una fuente de ingresos para su patrimonio, ya que es un elemental pensamiento del Ejecutivo que ninguna fuente de tributación debe derivarse del ejercicio de las lacras abominables que padece su población; pero, además, porque de las estadísticas y de los estudios existentes, es fácilmente determinable que, a la postre, los recursos que el Estado invierte en la atención de centros dedicados a atender a las víctimas de aquellas explotaciones, es mucho más fuerte que las cantidades que el propio Poder Público puede recoger por los impuestos con los que pudiera gravar su ejercicio.

162. ALCOHOLISMO, PROSTITUCION, DROGAS

Los tres aspectos fundamentales de la *Asamblea contra el vicio*, que

fueron los del alcoholismo, la prostitución y las drogas heroicas, quedaron sujetos al siguiente:

T E M A R I O :

I.—(MEDICO HIGIENICO).

1o.—*El alcoholismo como factor de degeneración del individuo.*

2o.—*Influencia del alcoholismo en la herencia.*

3o.—*El alcoholismo y sus consecuencias en el embarazo y lactancia.*

4o.—*El alcoholismo y sus consecuencias en la niñez y juventud.*

5o.—*El alcoholismo y sus repercusiones en el organismo.*

6o.—*El alcoholismo y sus influencias en los trastornos mentales.*

7o.—*El alcoholismo y sus relaciones con las enfermedades venéreas.*

8o.—*El alcoholismo y sus relaciones con la tuberculosis y las fatigas.*

9o.—*Morbilidad y mortalidad y el alcoholismo.*

II.—(SOCIAL).

1o.—*El alcoholismo y sus consecuencias en el hogar y la sociedad.*

2o.—*El alcoholismo como mal social.*

3o.—*Los efectos del alcoholismo en relación con la vida moral de la juventud mexicana.*

4o.—*El alcoholismo y la fun-*

ción social de la mujer mexicana.

50.—Acción antialcohólica como medio de proteger las generaciones futuras.

60.—El alcoholismo y miseria.

70.—El alcoholismo y su influencia en el aumento de la delincuencia y criminalidad.

80.—El alcoholismo como factor del retroceso social.

III.—(TRABAJO).

10.—Alcoholismo y salario.

20.—El alcoholismo y la fábrica.

30.—Los centros de trabajo y los establecimientos de bebidas embriagantes; su reglamentación.

40.—Accidentes de trabajo y el alcoholismo.

50.—Los reglamentos interiores de fábricas, talleres, y el alcoholismo.

60.—Accidentes de tránsito y el alcoholismo.

70.—Reglamentación de trabajo de menores y mujeres en relación con los centros de vicio.

IV.—(EDUCATIVO).

10.—La escuela y el alcoholismo.

20.—El deporte y espectáculos como medio de combatir el alcoholismo.

30.—La campaña extraescolar contra los centros de vicio.

40.—Policía Antialcohólica.

50.—La campaña contra el vi-

cio y su organización en centros obreros, campesinos y populares.

60.—Organización técnica de la campaña contra el vicio, (radio, cine, prensa, etc.).

70.—La mujer y el niño como factores sociales en la lucha contra el alcoholismo.

80.—Reglamentación de la propaganda de venta de bebidas embriagantes.

V.—(ECONOMICO).

10.—Utilización del alcohol a usos no potables.

20.—Ventajas de transformación de la industria alcoholera.

30.—Necesidad de restringir la elaboración del alcohol a base de cereales.

40.—Previsión de bebidas alcohólicas de alta graduación.

50.—Control por parte de la Autoridad Sanitaria sobre la calidad de las bebidas alcohólicas (adulteración, falsificación, fabricación a base de especies, etc.).

VI.—(JURIDICO).

10.—Reglamentación y control desde el punto de vista administrativo y legal de giros donde se expenden bebidas embriagantes:

a) Cabarets.

b) Cantinas.

c) Pulquerías.

d) Piqueras.

e) Vinaterías.

f) Cervecerías.

g) Salones de baile, y

h) Otros centros donde se expenden estas bebidas.

VII.—(PROSTITUCION).

1o.—¿No debe conservarse la situación legal que en la actualidad impera respecto a la prostitución?

2o.—¿Debe reglamentarse la prostitución?

VIII.—(DROGAS HEROICAS).

1o.—¿Son eficaces las disposiciones legales en vigor, en materia de drogas heroicas?

2o.—Medios prácticos además de los legales que puedan aplicarse para la persecución de estos vicios.

163. MORAL Y DERECHO

El licenciado José Angel Ceniceiros, con la representación del licenciado Javier Rojo Gómez, jefe del Departamento del D.F., pronunció el discurso de apertura de la Asamblea contra el vicio. Dijo que cuando el alcoholismo y la prostitución se convierten en verdaderas instituciones con arraigo y vida floreciente, son un índice de desorganización social, y explicó que aquella era una época que se caracterizaba por el debilitamiento de los frenos morales,

...que no pueden ser reemplazados por simples frenos físicos, porque la fuerza es eficaz para

conservar el orden mientras actúa, pero no puede actuar en forma permanente sin menoscabo de la moral y del derecho.

Párrafos adelante señaló:

Los que estudian el alcoholismo como lacra social, saben que hay que cuidarse de caer en alguna de dos posiciones extremas, la del pseudocientífico que considera como originadas por el alcohol todas las enfermedades de la mente, todos los males físicos y todos los crímenes, y la del "bon vivant" para quien el alcohol, bueno en sí, no puede producir transtornos y sólo engendra momentos alegres.

Puso de manifiesto que el Departamento Central sabía que mientras no se elevara el nivel de las condiciones del trabajador de acuerdo con un plan integral, poco o nada se podría lograr a base de literatura ineficaz, y que por ello no se escatimaban esfuerzos para la creación de campos deportivos, de entretenimientos diversos y de todo género de reuniones lícitas accesibles a los humildes.

Habló largamente sobre el fenómeno social de la prostitución y de las drogas heroicas, vicio éste para cuyo combate deberían aplicarse medidas técnicas adecuadas, con base en que a los traficantes debía tratárseles como delincuentes y a los viciosos como enfermos.

164. CONCLUSIONES SIN PURITANISMOS

Decenas de ponencias sobre los

puntos del temario fueron presentadas en la Asamblea por diversas instituciones y particulares, acerca de las cuales la sola publicación de sus conclusiones ameritaría un volumen especial debido a la profusión de detalles que contienen, como sucede, por ejemplo, con las que corresponden al resumen de carácter médico-higiénico, en el que se hacen recomendaciones lo mismo sobre la habitación y la alimentación adecuada y racional, que de la necesidad de que

...haya agua de bebida en buenas condiciones de higiene, abundante y fresca, en bebedores higiénicos al alcance de los trabajadores, así como bebidas estimulantes tipo café, té, infusiones, etc., en determinadas industrias tratando de reemplazar el alcohol por el azúcar, como lo realizan los deportistas cuando los requerimientos energéticos son exagerados.

Se puso énfasis en una campaña para la utilización de las horas de ocio de los obreros y en la creación en los centros de trabajo de casinos con fines recreativos y culturales, así como de institutos de reclusión y cura para obreros alcohólicos.

Se pidió que a los inmigrantes se les impidiera dedicarse a actividades conectadas con el vicio; que todos los libros escolares, desde los de la primaria hasta los de profesionales, contuvieran temas de enseñanza antialcohólica; que se reprimiera enérgicamente la elaboración de bebidas adulteradas y, asimismo, que se creara el Consejo Nacional de Higiene Mental, con comités vecinales, tanto

ejidales, municipales y estatales, así como asociaciones de temperancia. En el análisis de estos temas tuvo una activa participación el maestro José María de los Reyes, presidente de la Comisión de Educación.

En medio de largas y acaloradas discusiones concluyó la Asamblea contra el vicio, cuyo mejor logro fue el de la revisión y actualización de los reglamentos sobre la materia a los que ya nos referimos en su oportunidad. Pronunció el discurso de clausura el licenciado Arturo García Formentí, quien desempeñaba el cargo de director general de Acción Social. Manifestó que se habían tratado los temas más escabrosos sin falsos puritanismos y sin fingidos pudores y que la seriedad y la comprensión tolerante de los múltiples y variados aspectos de la existencia fueron las normas y actos que inspiraron las palabras y los actos de esa tarea de depuración social.

165. CANTINAS: CLUBES OBREROS

Con una mayor fundamentación y ampliando uno de los temas que fueron tratados en la Asamblea contra el vicio, el escritor Germán List Arzubide presentó, en 1957, al entonces secretario de Trabajo y Previsión Social, licenciado Adolfo López Mateos, un plan para el aprovechamiento de las horas de ocio de la clase laboral.

Lizt Arzubide señalaba que si el trabajador gasta su dinero en la cantina, mal puede arreglar su hogar,

del que lo expulsan, a su vez, la soledad y el abandono, independientemente de que en este problema de grandes complejidades intervienen el nivel educativo, la herencia, los problemas familiares, el desequilibrio social y otros factores más, como la falta de diversiones y el sano entretenimiento. Por eso, la cantina viene a ser el *Club del Obrero*.

En tales circunstancias, afirmaba, se requiere que el asalariado tenga su mente y su cuerpo ocupados en actividades que él no estime que son prolongación misma de su trabajo, ni paliativos a su situación de desamparo y soledad espiritual que lo orillan a tomar copas.

La proposición consistía en la creación, en los centros de trabajo, de verdaderos y exclusivos *Clubes de Descanso*, mediante el financiamiento en su construcción de sindicatos, empresas y Estado, que tuvieran amplios salones, bien ventilados, iluminados en el día por sus ventanales y en la noche por la profusión de sus lámparas, con mesas para juegos de ajedrez, dominó, etc., lugares agradables para lectura de libros, periódicos y revistas, salas de música, impartición de cursos de idiomas, clases de teatro y declamación, conferencias, pláticas sobre higiene, exposiciones de pintura, concursos, etc. Sencillamente, se trataba de lugares solo para los trabajadores y sus

familias, donde pudieran conversar y fortalecer sus lazos de amistad, clubes que en otras partes del mundo son impulsados oficialmente por los propios gobiernos, sindicatos y empresas.

Actualmente, destacan en la República las medidas que ha implantado el gobernador Cuauhtémoc Cárdenas en el estado de Michoacán para combatir el alcoholismo, en tanto que en Yucatán todos los partidos políticos están demandando la aplicación de la ley para que se permita la existencia de cantinas y centros de vicio, especialmente, cerca de escuelas y de los centros de trabajo.

166. AA: OBRA SALVADORA

La lucha en contra del alcoholismo en México que verdaderamente ha tenido resultados positivos, es la emprendida por los grupos de "Alcohólicos Anónimos", a los que se identifica por la sigla AA.

El programa de rehabilitación que ellos desarrollan, más que un complicado descubrimiento científico, es una síntesis de viejas ideas, que comenzó a aplicarse, de hecho, el 10 de junio de 1935, entre un hombre de negocios de Nueva York, al que de modo ficticio algunos llamaban Bill o Griffith, y un cirujano de Akron conocido también arbitrariamente como Bob o doctor Arms-



Fig. 100 Bajo el tema "El alcohólico: ¿consumidor o consumido?", el dibujante Spezzia ha venido elaborando una serie de mensajes ilustrados con caricaturas, destinados a quienes sufren el drama y las consecuencias de la bebida.

trong, ambos bebedores consuetudinarios que por esa causa se encontraban en apuros, financieramente el uno y profesionalmente el otro.

Griffith, que había pertenecido al Grupo Oxford de Nueva York y había estado como paciente para desintoxicarse en el Central Park West, interesado por el problema del alcoholismo, volvía con frecuencia al hospital para platicar con los internados, y aunque no había conseguido que nadie dejara de beber, descubrió que el trabajar con otros alcohólicos le permitía luchar victoriosamente contra su compulsión por la bebida.

Este corredor de Bolsa viajó a Akron, donde ventilaba un juicio para recuperar el control de una de sus compañías. Como allí no conocía a ningún alcohólico al que pudiera visitar, decidió llamar por teléfono a uno de los clérigos que estaba anotado en la guía del hotel, quien lo puso en contacto con el doctor Armstrong, perteneciente también al Grupo Oxford. Debido a que el pleito de Griffith se prolongó reteniéndolo en Akron, pudo tener éxito con su primer discípulo real, y entonces se unieron para ayudar a otros bebedores.

Pronto consiguieron nuevos candidatos y aunque los logros habían sido lentos, el doctor Armstrong, que ya había recuperado en parte a su

clientela, decidió con su esposa, graduada en Wellesley, convertir su casa en un refugio gratuito para alcohólicos y en un laboratorio experimental para el estudio del comportamiento del invitado. Otro tanto hizo Griffith con su casa de Brooklyn, cuya esposa, que se había empleado en una tienda, le ayudaba en sus horas libres como enfermera de ebrios. En la primavera de 1939, los dos matrimonios habían logrado llevar la sobriedad a unos cien alcohólicos.

En esa época escribieron un libro con el título de *Alcohólicos Anónimos* en el que narraron sus historias y describieron el programa de recuperación, distinto al del Grupo Oxford que mantenía su técnica de "lo toma o lo deja", basada en un evangelismo agresivo y en otros métodos inconvenientes. Aunque es cierto que en el sistema empleado por Griffith y Armstrong se le da a quien decide ingresar a AA una buena dosis de religión, ésta lo es en el más amplio sentido de la palabra, pues se le pide que crea en un Poder Superior a sí mismo, o que por lo menos considere el asunto sin prejuicios, mientras trata de practicar el resto del programa. Cualquier concepto del Poder Superior es aceptable. Un escéptico o agnóstico puede elegir su ser Interior, el milagro del crecimiento, un árbol, la maravilla del hombre ante el crecimiento físico, la

estructura del átomo, o simplemente matemáticas infinitas. Cualquiera que sea la fórmula que utilice, se le enseña al neófito que debe tener confianza en ella y en sí mismo y pedir a su Poder Superior que le de fuerzas.

Las siguientes etapas van desde el levantamiento de un inventario moral del ingresante, la narración de sus experiencias, el reencausamiento de su conducta y aún el proceso de ajustar a la familia a las características que impone la nueva vida de uno de sus miembros que había convertido el hogar en un infierno de angustias. El libro de Griffith y Armstrong sirvió poderosamente para difundir y lograr la aplicación de su método, no sólo en los Estados Unidos, sino en diferentes partes del mundo.

167. MOVIMIENTO 24 HORAS

En nuestro país, se han venido multiplicando los grupos de Alcohólicos Anónimos entre los que figura con innegable éxito el *Movimiento 24 Horas* que, con modalidades propias, se fundó el 15 de junio de 1975 en la casa ubicada en la esquina de las calles de Alfonso Reyes y Gómez Palacio, en la colonia Condesa de la ciudad de México, donde se encuentra instalado un albergue para los enfermos que necesitan un mayor número de horas de terapia.

De ese primer grupo se han desprendido casi un centenar que se sostienen con sus propios recursos, sesionan ininterrumpidamente, y muchos de ellos se encuentran distribuidos en más de la mitad de los estados de la República.

La escritora Margarita Michelena, refiriéndose a la obra de salvación que lleva a cabo, ha explicado que:

En cada grupo milita un promedio de 350 personas y en los albergues y granjas hay un total de 1,500 militantes. He aquí un pequeño ejército de 15 mil personas, hombres, mujeres, adultos y adolescentes de todos los estratos sociales integrados al Movimiento 24 Horas de AA, que trabajan por sí mismos y por los demás con el interés primordial de mantenerse sobrios para recobrar y conservar la salud, la paz, la alegría de vivir con todas las responsabilidades y satisfacciones que son inherentes a una existencia útil, fecunda, plena.

Hasta la fecha, los médicos especializados y los más calificados profesionales de la conducta en el mundo están de acuerdo en que el método de Alcohólicos Anónimos es el único que puede rehabilitar, real y permanentemente, a este tipo de enfermo, al ayudarlo a suspender su hábito y devolverlo así a una vida mental y físicamente sana, a la vida

productiva y armónica de la cual segrega sin fallar el alcohol.

168. SEMINARIO DE ANÁLISIS

Acerca de este grave problema de salud pública, periódicamente se han venido realizando en nuestro país diversos eventos de carácter científico, especialmente médico, cultural, social, político o administrativo, y aún los ha habido de tipo internacional como el de la junta de la Asociación Mundial Antialcohólica que tuvo lugar el 4 de octubre de 1959, pero ninguno le ha igualado en significación al *Seminario sobre el alcoholismo en México*, organizado conjuntamente por la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística y la Fundación de Investigaciones Sociales, A.C.

Durante la semana comprendida entre el 14 y el 18 de noviembre de 1984, se realizaron quince sesiones dedicadas al análisis del alcoholismo en sus aspectos históricos, antropológicos, sociológicos, económicos, agrícolas, industriales, comerciales, fiscales, médicos, psicológicos, criminalísticos, laborales, epidemiológicos, de salud pública, preventivos, de seguridad social y publicitarios, en cuyo análisis y recomendaciones participaron sesenta destacados representantes de treinta instituciones, organismos, dependencias y asocia-

ciones que en una u otra forma tienen relación con esta lacra que afecta a todos los estratos de la vida nacional.

El acto de inauguración que se verificó como todas las reuniones en la sala "Valentín Gómez Farías", de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, estuvo a cargo del licenciado José Francisco Ruiz Massieu, subsecretario de Planeación, de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, quien dijo que este tipo de problemas sólo puede ser resuelto con la participación de la ciudadanía, mediante esfuerzos importantes en favor de la educación de la salud y de una necesaria contribución que permita el cambio y la racionalización de los valores sociales, en los que la instancia de medidas draconianas tiene poca posibilidad de prosperar, pero los cuales son problemas a los que hay que atacar con conocimiento, inteligencia, solidaridad social y voluntad política.

Participaron en la organización del Seminario sobre el Alcoholismo en México, como presidente de la SMGE, el doctor Luis Sánchez Meda y el antropólogo Luis Berruecos Villalobos, a quién le tocó dar a conocer las conclusiones que fueron expuestas en el curso de las sesiones, coordinadamente con el autor de esta obra.

No haremos ni siquiera una breve referencia acerca de los trabajos, co-

mentarios, opiniones y críticas que se presentaron en el Seminario, porque todos ellos quedaron incluidos en el tercer volumen de la colección que bajo el título de "El Alcoholismo en México" ha venido publicando la Fundación de Investigaciones Sociales, A. C., cuyo presidente ejecutivo, el doctor Valentín Molina Piñero, expresó en su oportunidad que en las páginas de este libro:

...encontrarán los gobiernos federal, locales y municipales, las instituciones científicas, las asociaciones culturales, los grupos de carácter social y todos y cada uno de sus lectores, una variada gama de informaciones, análisis y conclusiones acerca del fenómeno del alcoholismo, cuyo único propósito es el de que contribuyan a remediar las causas que lo originan y a combatir los daños que el abuso del alcohol ocasiona a un amplio sector de la población mexicana.

169. CENTRO DE DOCUMENTACION

Sólo porque se trata de una enfermedad social y humana que flagela día a día y en todos los niveles a los hogares mexicanos, hemos de insistir en la necesidad de que el actual gobierno de la República que preside el licenciado Miguel de la Madrid, incluya de modo prioritario en su pro-

grama de labores, medidas destinadas a refrenar el alcoholismo, como parte del compromiso que tiene de llevar a cabo la renovación moral de la sociedad, comenzando con la instalación, funcionamiento e impulso de un *Centro de documentación sobre el alcoholismo en México*, toda vez que ni siquiera se conocen datos estadísticos verdaderos acerca de los daños y perjuicios que ocasiona, por ejemplo, como generador de delitos y en menoscabo de la economía nacional.

Hay dependencias oficiales y organismos de variada índole que publican cifras y cuadros con base en sus propios cálculos y estimaciones, pero ninguno tiene coincidencia con otro. Tal vez por eso resulta difícil conseguirlos, como ha sido el caso de los que necesitábamos incluir en este libro.

Allá por el año de 1928 se supo, por ejemplo, que ingresaron a las cárceles municipales de las localidades donde había juzgados de primera instancia, 163,504 personas por embriaguez, de las cuales eran 147,446 hombres y 16,058 mujeres. Pero en la actualidad, no existen datos con esa precisión y, por el contrario, se desconoce a ciencia cierta el número de mexicanos consignados por las autoridades competentes, que bajo los efectos del alcohol provocaron riñas, ocasionaron lesiones o come-

tieron homicidios, violaciones y robos independientemente de los datos relativos a las víctimas que causaron.

Tampoco se sabe el saldo real de muertos y heridos que arrojan los accidentes de tránsito ocasionados por manejadores ebrios; sus números de licencias de conducir para cancelárselas temporal o definitivamente; las víctimas habidas por no usar los cinturones de seguridad; el costo material que representan la destrucción y las averías de los vehículos; el porcentaje de criminales nacidos de padres alcohólicos y el de familias que tengan ebrios dentro de ellas; el número de suicidios de hombres y mujeres por esa causa; los datos derivados de encuestas hechas con seriedad acerca de los niños, estudiantes, mujeres, militares y digamos, profesionales adictos a la bebida; los grados de ausentismo, abandono, despidos y cancelaciones de contratos de trabajo motivados por la embriaguez y los perjuicios que ocasionan a la fuerza productiva del país; la disminución o incremento que han tenido las áreas de cultivo de magueyeras, viñedos y cereales; la producción de pulque, cerveza, vino y alcohol; los empleos que crean, los subsidios que reciben y los impuestos que pagan; las importaciones y exportaciones de licores; en suma, que no se cuenta ni siquiera con una relación bibliográfica en la

que los interesados pudieran documentarse para el estudio del multicitado tema, independientemente de que también se desconocen las estadísticas de lo que se gasta en procesos judiciales, indemnizaciones, sepelios, pagos de marcha, operaciones quirúrgicas, tratamientos de rehabilitación, invalidez y por otros conceptos más, que en última instancia servirían para considerar en que proporción el elevado monto que origina esta problemática sobrepasa o no a las cantidades recaudadas por los impuestos que los gobiernos aplican a la producción, venta y consumo de bebidas embriagantes.

170. ENSEÑANZA ANTIALCOHOLICA OBLIGATORIA

En la anterior relación de cuestionamientos a manera de sítesis, podríamos decir que quedaron evidenciados los funestos estragos que causa el alcoholismo, no sólo en el individuo que es adicto a la bebida, sino en su propia familia y en la sociedad misma. Para todos, es un azote devorador que avanza día a día, paulatinamente, ante la indiferencia de aquellos que tienen el deber y de quienes podrían participar en la proscripción de un enemigo que ahoga todo principio de vida superior y verdaderamente humana.

Sin en embargo en ninguno de esos

aspectos el drama se agudiza de igual modo que en los niños que son hijos de padres alcohólicos, para que los que nada o muy poca cosa se ha hecho a fin de protegerlos contra los malos tratos, injurias y golpes, amenazas y angustias a que los someten.

Hace apenas unas cuantas semanas que los legisladores se acordaron de ellos al autorizar en la Ley General de Salud la prohibición de que se les vendan bebidas embriagantes. Tal vez la medida aunque buena haya resultado contraproducente porque deben ser muchas las veces en que el padre, la madre o el hermano ebrios se estén desquitando con los menores que ya no pueden ir a comprarles la botella de licor en el supermercado o en la tienda de la esquina. El siguiente paso debería ser el establecimiento de la enseñanza antialcohólica obligatoria en todas las escuelas.

Ciertamente, el vino, en su acepción generalizada de bebida etílica, es cepa de controversias. De él se habla o se canta, lo mismo para santificarlo que para maldecirlo. Se le prohíbe con drasticidad o se le promueve con efervescencia. Y un ejemplo típico lo encontramos hasta en los banquetes oficiales, como aquellos que fueron servidos en el Palacio Nacional durante dos recientes y contrapuestos sexenios. Mientras el presidente Díaz Ordaz ofrecía en las minutas de las conmemoraciones nacionales *Vino Tinto la*

Romanée, Vino Blanco Batard Montrachet y Champaña Dom Perignon, el presidente Echeverría Alvarez ordenaba que se sirviera *Agua de Jamaica*, en vez de vino tinto, *Agua de Tamarindo*, en vez de vino blanco, y *Horchata* en lugar de Champaña.

Abundan, desde luego, pensamientos muy bellos sobre el vino. Recordando la forma en que se iniciaba antiguamente su proceso de elaboración, cuando hombres y mujeres descalzos maceraban los racimos de uvas, Lope de Vega, príncipe de los ingenios, dijo de él que:

Desde que le pisaron, por huir de los pies se sube a la cabeza.

Debería quedarse a la altura del paladar, en un equilibrado y justo término medio, porque cuando sólo llega, digamos, metafóricamente hablando, al nivel del corazón, hace brotar la alegría, pero cuando llega hasta el cerebro hace estallar la locura.

En lo que se refiere a su procedencia, también muestra su reverso de sombras cada vez que se le califica como infusión del infierno, mientras hay quien considera que sólo tiene un anverso de luces, al expresar que encuentra felicidad en su modo de vivir

*Con dos tragos del que suelo
llamar yo néctar divino,
y a quien otros llaman vino
porque nos vino del cielo.*

BIBLIOGRAFIA

1. AGUAYO SPENCER R: *Versión paleográfica de testimonios de la embriaguez en la Nueva España*. México, 1980.
2. ALMAZAN M. A: *El cañon de gran alcance*. México, 1975.
3. ALVAREZ J. R: *Enciclopedia de México*. México, 1977.
4. BALBAS A: *Recopilación de leyes de los reynos de las Indias*. Madrid, 1756.
5. BANCO DE MEXICO: *Indicadores económicos*.
6. BENAVENTE T. DE: *Relaciones de la Nueva España*. México, 1956.
7. BENITEZ F: *Los Indios de México*. México, 1973.
8. BLAS DIAZ JIMENEZ J. DE: *Los vinos internacionales*. México, 1981.
9. BUSTO E: *Diccionario enciclopédico mejicano*. México, 1884.
10. CALDERON DE LA BARCA, MARQUESA ERSKINE INGLIS F. DE: *La vida en México*. México, 1978.
11. CALDERON NARVAEZ G: *Consideraciones acerca del alcoholismo entre los pueblos prehispánicos de Mexico*. México, 1981.
12. CARRANCA Y TRUJILLO R: *Derecho penal mexicano*. México, 1950.
13. CENICEROS J. A.: *Criminalia*. México 1944.
14. CODIGOS PENALES: *Distrito Federal, Veracruz y Morelos*.
15. CONSTITUCION POLITICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.
16. CORONA NUÑEZ J: *Mitología tarasca*. México, 1957.
17. CUELLAR A: *Tezcatzóncatl escultórico - El Chac Mol - Dios mesoamericano del vino*. México, 1981.
18. CHAVERO A: *México a través de los siglos. Historia antigua y de la conquista*. México, 1953.
19. DALÍ, HYACINTHE S. D. P: *Los vinos de gala*. París, 1977.
20. DEL VALLE ARIZPE A: *Calle vieja y calle nueva*. México, 1956.
21. DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION.
22. DIARIOS Y REVISTAS NACIONALES. México.
23. DUBLAN M. y LOZANO J. M: *Disposiciones legislativas*, México, 1875.
24. EL CONSTITUCIONALISTA. periódico, México 1913-1916.
25. ENCICLOPEDIA SOPENA. Barcelona, 1959.
26. FARGA A: *Historia de la comida en México*. México, 1968.
27. FUNDACION DE INVESTIGACIONES SOCIALES. *Publicaciones*.
28. GALVAN M. OJEDA J. DE, NAVARRO J., y ARRILLAGA B. J: *Colecciones México, 1829, 1833, 1853 y 1867*.
29. GAMIO M: *Legislación indigenista de México*. México, 1958.
30. GARCIA CUBAS: *El libro de mis recuerdos*. México, 1883.
31. GONÇALVES DE LIMA O: *El maguey y el pulque de los códigos mexicanos*. México-Buenos Aires, 1956.
32. GUERRERO GUERRERO R: *El pulque*. México, 1980.
33. HUMBOLDT A. DE: *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*. México, 1953.
34. IBARRA DE ANDA F: *México, acreedor en la civilización mundial*. México, 1947.
35. JOBE J: *El gran libro del vino*. Barcelona, 1980.
36. LA BIBLIA. Madrid, 1978.
37. LICHINE A: *New Encyclopedia of wines and spirits*. Nueva York, 1981.
38. LOBATO J: *Nueva Ley Federal del Trabajo*. México, 1984.
39. LOPEZ ROSADO D. G: *Historia y pensamiento económico de México*. México, 1968.
40. MERA CARRASCO J: *Entre copa y copa*. México, 1973.
41. NOVO S: *Cocina mexicana o Historia gastronómica de la ciudad de México*. México, 1972.
42. ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD. *Manual de clasificación estadística*. Ginebra, 1978.
43. OROZCO Y BERRA M: *Historia antigua y de la conquista de México*. México, 1960.
44. PALAVICINI F. F: *Historia de la Constitución de 1917*. México, 1938.
45. PEREZ HERNANDEZ J. M: *Estadística de la República Mexicana*. Guadalajara, 1962.
46. PLINIO: *Historia Natural*. Barcelona, 1945.
47. PONCE F: *El alcoholismo en México*. México, 1911.

48. PORRUA, S.A: *Diccionario de historia, biografía y geografía de México*. México 1976
49. PRIETO G: *Memorias de mis tiempos*. México, 1890.
50. ROMERO H. M: *Una tournée pulquera*. México, 1983.
51. ROS A: *El tabaco, el café y el vino*. México, 1963.
52. RUIZ E: *Derecho constitucional*. México, 1902.
53. SAHAGUN B. DE: *Historia General de las Cosas de Nueva España*. México, 1938.
54. SOCIEDAD MEXICANA DE GEOGRAFIA Y ESTADISTICA. *Boletín*.
55. SODI D: *Nuestra ley penal*. París, 1918.
56. SOUSTELLE, J: *La vida cotidiana de los aztecas*. México, 1956.
57. TORQUEMADA J. DE: *Monarquía india*. México, 1977.
58. URIBE ESCOBAR G: *La cerveza desde el punto de vista médico social*. Medellín, 1942.
59. VAILLANT G. C: *La civilización azteca*. México, 1955.
60. VILLEGAS RUIZ R: *Usted y el vino*. México, 1979.

INDICE GRAFICO

Figura	Página.
1. Mayáhuel, primigenia divinidad del pulque.	14
2. La representaban con cuatrocientos senos.	14
3. Los dioses la convirtieron en maguey.	14
4. Patécatl, genio descubridor del ocatli.	15
5. Quetzalcóatl y Tezcatlipoca, en imagen dual.	17
6. Xólotl, rey chichimeca, según su Códice.	18
7. Metl, el maguey, interpretación jeroglífica.	19
8. Un peón tlachiquero en el manejo del acocote.	21
9. Ome Tochtli, dios mesoamericano del pulque.	23
10. Octecómatl, cántaro para guardar el octli.	25
11. Tezcatzóncatl, dios del vino entre los mayas.	27
12. Malinalli, simbólica deidad de la muerte.	31
13. Ozomatli, mono relacionado con el alcohólico.	35
14. Fragmento escrito por Cortés sobre el pulque.	36
15. Thares Upeme, dios tarasco de la ebriedad.	40
16. Representación de la unidad hombre-maguey.	42
17. Con el meñique, una india da pulque al niño.	52
18. Clásica escena de ebrios durmiendo la "mona".	56
19. "Casilla" pulquera en una calle capitalina.	61
20. Quema de "Judas" promovida por cantineros.	67
21. Una de las primeras pulquerías para los ricos.	71
22. Típico ebrio por hábito arrabalero "teporocho".	77
23. Conocida escena de la extracción del aguamiel.	85
24. Un "cuero" o "pellejo", el raspador y el calabazo.	85
25. Finca pulquera con parecido a una fortaleza.	102
26. Iglesia y patio de una hacienda hidalguense.	102
27. Tina o "toro" para fermentar el aguamil.	104
28. Bebedores de pulque, en pose del siglo pasado.	108
29. Foto de la pulquería "El Panal de las Abejas".	111
30. "El Gran Combate", reflejo del ingenio popular.	113
31. "El Gran Susto", nombre que sigue al anterior.	114
32. "La Gran Victoria", que complementa la trilogía.	114
33. "La Besanzoni", en honor de una diva italiana.	116
34. "La Vaciladora", con sus puestos de fritangas.	117
35. "Waterloo Trafalgar", o sea que había batallas.	118
36. "La Diosa Euterpe", en céntrica casa colonial.	120
37. Vasos, jarras y otros recipientes pulqueros.	123
38. No faltan las jícaras conocidas como "xomas".	123

39.	Ni las “catrinas”, “tornillos” y “cacarizas”	123
40.	Parte de un “Alabado” escrito en un tinacal.	125
41.	Habla de la reina Xóchitl, su descubridora.	125
42.	Por ella ofrece el brindis ritual a un amigo.	125
43.	Nada más y mejor que con el néctar purísimo.	125
44.	Vino aquí a ser rey, superior a Moctezuma.	125
45.	Y pide su sepultura en el fondo de un maguey.	125
46.	“San Lunes”, dilecto Patrono de los Mexicanos.	127
47.	Grabado de supuesta pulquería de ultratumba.	129
48.	Alegres “calacas” representan a los personajes.	129
49.	No falta ni la enchiladera ni los bailadores.	129
50.	Figurilla de un antiguo fabricante egipcio.	140
51.	El virrey Antonio de Mendoza, la trajo aquí.	140
52.	Autorización real de Carlos V para producirla.	140
53.	Los calderos de Flandes la elaboraron en 1544.	141
54.	La cerveza ayudó a los descubridores marítimos.	141
55.	Vaso de Hamburgo grabado con artístico blasón.	148
56.	Vaso de 1662, para uso de jugadores de baraja.	148
57.	Vaso de vidrio o “römer” que procede del Rhin.	148
58.	Ejemplar de Bohemia que imita a un barrilito.	148
59.	Exterior de una gran cervecería regiomontana.	149
60.	Industria a la que complementan otras factorías.	149
61.	Un desplegado de propaganda para su consumo.	157
62.	Están ilustrados con caricaturas de Quesada.	158
63.	Josué y Caleb con un gigantesco racimo de uvas.	183
64.	Arsubanipal, rey asirio reposa bajo la viña.	183
65.	San Vernier, protector del vino en la Borgoña.	183
66.	San Vicente, patrono de los viticultores galos.	184
67.	San Urbano, papa del siglo III, de la vendimia.	184
68.	Oenochoé, hermoso vaso griego del siglo VI a. C.	184
69.	Balsamario romano, antecedente de las botellas.	184
70.	Cyathos, medida para sacar el vino y servirlo.	184
71.	Parte de un viñedo en Baja California Norte.	197
72.	Muchachas de Aguascalientes en una vendimia.	197
73.	Enseña suiza en hierro con racimos de uvas.	198
74.	Escultura austriaca de la “Cabra del viñedo”.	198
75.	Antiguo alambique que se usó en el Oriente.	221
76.	Uno moderno de los que emplea en la industria.	221
77.	Sembradío del agave “xiguin” tequiliana “Weber”.	222
78.	Un trabajador realizando la “jima” del maguey.	222
79.	A lomo de mula se transportaban dichas piñas.	222
80.	Don José Cuervo y su esposa Ana González Rubio.	239
81.	Etiquetas de tres conocidas marcas de tequilas.	239

82.	Don Evaristo Madero, precursor de la viticultura.....	240
83.	Foto del padre del presidente Francisco I. Madero.....	240
84.	Otro gran industrial: Lorenzo González Treviño.....	240
85.	Primera asamblea general de la Compañía de Parras.....	240
86.	Teatro de la República, cuna de la Ley del 17.....	260
87.	Don Venustiano Carranza y los constituyentes.....	260
88.	El monje Dom Perignon, sinónimo de champaña.....	260
89.	Calle del antiguo pueblo de Cognac, Francia.....	260
90.	Gran variedad de botellas hubo en el S. XVIII.....	260
91.	Tinas que utilizaban para fermentar tequila.....	281
92.	Un alambique donde se produce este aguardiente.....	281
93.	Vasos y copas que son utilizados actualmente.....	282
94.	Autorretrato de Diego Rivera que pintó en 1907.....	303
95.	Textos y caricaturas en contra del alcoholismo.....	304
96.	Características etiquetas de marcas tequileras.....	319
97.	La producción se exporta a 80 diversos países.....	319
98.	Una bodega con barricas para su añejamiento.....	319
99.	Estampilla especial que Correos le ha dedicado.....	319
100.	¿Es el alcohólico “consumidor o consumido”?.....	320

INDICE GENERAL

Página

PROLOGO. DR. VALENTIN MOLINA PIÑEIRO.....	7
-------------------------------------------	---

PULQUE

1. ETAPAS DE LA EMBRIAGUEZ.....	11
2. ORIGENES DEL PULQUE.....	12
3. LAGRIMAS DE QUETZALCOATL.....	17
4. ATRIBUTOS DEL MAGUEY.....	19
5. DESVERGÜENZAS DEL BORRACHO.....	23
6. MUERTE A CARROTAZOS.....	25
7. RAIZ DE INFORTUNIOS.....	28
8. MALHECHORES SIN SALVACION.....	30
9. IDOLATRIA Y ALCOHOLISMO.....	32
10. REDADAS DE NIÑOS.....	36
11. SACRIFICIO SIN NOMBRE.....	38
12. ASPERGES CON PULQUE.....	39
13. NUEVA LUCHA VIRREYNAL.....	41
14. PEDREA CONTRA PALACIO.....	43
15. SEVERAS MEDIDAS FISCALES.....	45
16. PRENDAS POR PULQUE.....	47
17. ULTIMO BANDO COLONIAL.....	50
18. EBRIAS SIN PUDOR.....	52
19. PRINCIPIA LA INDEPENDENCIA.....	53
20. ORDENADA VIDA CAPITALINA.....	55
21. RAYUELA, TABAS, DADOS.....	58
22. ERARIO Y MORAL.....	62
23. GRAVES DESORDENES TAURINOS.....	64
24. DUREZA CONTRA MORDELONES.....	65
25. PENAS CONTRA JUDAS.....	66
26. REQUISITORIA DEL PULQUE.....	68
27. DIPUTADOS SIN PULQUERIA.....	72
28. EXPENDIOS CON MUSICA.....	73
29. IMPUESTOS EN ORO.....	75
30. EBRIOS POR HABITO.....	76
31. MILLONES DE LITROS.....	78
32. TRAJINERAS CON PULQUE.....	79
33. PATRONATO DEL MAGUEY.....	81
34. PROHIBICION DE "CUEROS".....	84

35.	CALIDAD DEL AGUAMIEL.....	86
36.	PRESENCIA DEL NOPAL.....	87
37.	MODERNAS DISPOSICIONES SANITARIAS.....	89
38.	REQUISITOS FISICOS-QUIMICOS.....	91
39.	TINACALES CON LIMPIEZA.....	92
40.	NUEVA LEY GENERAL.....	94
41.	GRAVE ABATIMIENTO INDUSTRIAL.....	95
42.	INSALUBRIDAD Y EROSION.....	96
43.	"SALUD", REMINISCENCIA RITUAL.....	99
44.	BONANCIBLE ARISTOCRACIA PULQUERA.....	100
45.	HACIENDAS Y TINACALES.....	103
46.	PULQUERIAS DE ANTAÑO.....	105
47.	SUCIOS JACALONES COSTUMBRISTAS.....	107
48.	RECUERDOS DEL PORVENIR.....	110
49.	FABULOSO RECORRIDO PULQUERO.....	113
50.	CAPSULAS DE SABIDURIA.....	117
51.	OTRAS MANIFESTACIONES FESTIVAS.....	121
52.	CAMIONES, TORNILLOS, CATRINAS.....	122
53.	PICANTES COPLAS PULQUERAS.....	124
54.	PULQUE HECHO CHAMPAÑA.....	130

CERVEZA

55.	CERVEZA, BEBIDA PREHISTORICA.....	135
56.	PRIMERA FABRICA VIRREYNAL.....	136
57.	REGALOS A CARLOS V.....	138
58.	COMIENZA SU AUGE.....	139
59.	IMPORTANTES INNOVACIONES CERVECERAS.....	142
60.	CONTINUADO DESARROLLO INDUSTRIAL.....	144
61.	PROLIJO REGLAMENTO PORFIRISTA.....	145
62.	BEBIDA DE MODERACION.....	147
63.	VUELVE LA PROSPERIDAD.....	150
64.	CERVECERIAS PARA FAMILIAS.....	153
65.	PROHIBICION DE SINFONOLAS.....	155
66.	CONSUMO PROTEGIDO OFICIALMENTE.....	159
67.	SITIOS DE VENTA.....	160
68.	NUEVO REGLAMENTO SANITARIO.....	162
69.	EMPRESAS EN QUIEBRA.....	164
70.	CERVEZA CONTRA ALCOHOLISMO.....	169

VINO

71.	DESCUBRIMIENTO DEL VINO.....	173
72.	BIBLICO IMPULSO VITICULTOR.....	174

73.	SEVERA PROHIBICION MAHOMETANA.....	175
74.	PRIMEROS SARMIENTOS MEXICANOS.....	176
75.	COMPETENCIA CON ESPAÑA.....	177
76.	ACTAS DE CABILDO.....	179
77.	NUEVAS EXTENSIONES CULTIVADAS.....	181
78.	HIDALGO EN DOLORES.....	181
79.	LICORES DE MAXIMILIANO.....	185
80.	PRINCIPALES EMPRESAS MEXICANAS.....	187
81.	MADERO, EL PRESIDENTE.....	190
82.	VINO DE HUITZUCO.....	192
83.	VARIETADES DE UVA.....	193
84.	PRODUCCION POR ENTIDADES.....	195
85.	FANTASIOSAS PROPIEDADES CURATIVAS.....	199
86.	ACUCIOSA REGLAMENTACION ESPECIALIZADA.....	199
87.	ADICION DE SUBSTANCIAS.....	202
88.	REGISTROS Y SANCIONES.....	204
89.	VIEJA CONTROVERSA REDIVIVA.....	207

ALCOHOL

90.	ELABORACION DEL ALCOHOL.....	211
91.	HISTORIA DEL CHINGUIRITO.....	213
92.	EBRIEDAD, VERGÜENZA PUBLICA.....	214
93.	CARCEL Y AZOTES.....	217
94.	"BOTILLERIA" EN PALACIO.....	219
95.	RELACION DE AGUARDIENTES.....	220
96.	ARGUMENTOS DEL OBISPO.....	224
97.	MEZCAL: "MAGUEY ASADO".....	225
98.	"MEXICAL", NOMBRE APROPIADO.....	227
99.	"ZIHUAQUIO", SIN COMPARACION.....	229
100.	GEOGRAFIA DEL TEQUILA.....	230
101.	PRIMERA CONCESION REAL.....	232
102.	EXTRAORDINARIO DESARROLLO INDUSTRIAL.....	233
103.	DENOMINACION DE ORIGEN.....	235
104.	APARECEN FALSIFICACIONES EXTRANJERAS.....	236
105.	CLARA FUNDAMENTACION JURIDICA.....	237
106.	EXCLUSIVO PRODUCTO MEXICANO.....	241
107.	PRIMER BANDO MEXICANO.....	241
108.	OFICINAS DE FUEGO.....	243
109.	FEDERALISMO Y CENTRALISMO.....	245
110.	CLASICA CORRUPCION POLICIACA.....	246
111.	DELITOS EN NOCHEBUENA.....	247
112.	REGLAMENTACION DE VINATERIAS.....	249

113.	BAILES DE CARNAVAL.....	250
114.	PRIMIGENIA PROTECCION TURISTICA.....	252
115.	CAMILLAS PARA BORRACHOS.....	253
116.	COCK-TAILES, HIGH-BALLS, MINT-JULES.....	256
117.	APERITIVO "PETER GAY".....	258
118.	CORRIDAS DE TOROS.....	261
119.	REGLAMENTOS DE TEATROS.....	263
120.	CUARTELES SIN CANTINAS.....	264
121.	ULTIMA DISPOSICION PORFIRISTA.....	266
122.	DEFUNCIONES POR MILES.....	267
123.	CLASIFICACION DE AGUARDIENTES.....	268
124.	PRIMERA "LEY SECA".....	270
125.	PRETENDIDA PROHIBICION CONSTITUCIONAL.....	270
126.	DEGENERACION DEL PUEBLO.....	273
127.	URGENTES LEYES ANTIALCOHOLICAS.....	274
128.	CARRANZA DECRETA IMPUESTOS.....	275
129.	CAPSULAS SOBRE TAPONES.....	276
130.	CASAS DE ASIGNACION.....	277
131.	OTRO CODIGO SANITARIO.....	278
132.	CAMPAÑA NACIONAL ANTIALCOHOLICA.....	279
133.	BILLARES Y BOLICHES.....	280
134.	SOCIEDADES DE PRODUCTORES.....	283
135.	WHISKY, TAMBIEN AGUARDIENTE.....	284
136.	REGLAMENTACION DE FABRICAS.....	287
137.	AZUCAR PARA ALCOHOL.....	290
138.	CONTRA EL VICIO.....	291
139.	REQUISITOS PARA CANTINEROS.....	293
140.	ADULTERACION CON AGUA.....	295
141.	AGUARDIENTES DE UVA.....	297
142.	CANCELACION DE APERTURAS.....	298
143.	BACANORA, COMITECO, TEQUILA.....	299
144.	BRANDY, GINEBRA, RON.....	301
145.	ESCOCES, ANIS, LICORES.....	302
146.	HABANERO, PARRAS, ROMPOPE.....	307
147.	TECNICAS DE ELABORACION.....	308
148.	INFORMACION PARA REGISTROS.....	310
149.	PROPAGANDA SIN ENGAÑOS.....	311
150.	DISTRIBUCION DE MIELES.....	312
151.	NORMAS PARA PUBLICIDAD.....	313
152.	ORDENAMIENTO SOBRE ESPECTACULOS.....	315
153.	CONSEJO NACIONAL ANTIALCOHOLICO.....	317
154.	INDUSTRIA TEQUILERA JALISCIENSE.....	321
155.	LEYES DEL TRABAJO.....	324

156.	PROHIBICIONES DEL IMSS	325
157.	VAGOS Y MALVIVIENTES.....	327
158.	SALUD: DERECHO CONSTITUCIONAL.....	328
159.	IMPORTANTE LEYENDA PREVENTIVA.....	329
160.	SUSPENSION DE COMERCIALES.....	331
161.	BATALLAS CONTRA VICIOS.....	332
162.	ALCOHOLISMO, PROSTITUCION, DROGAS.....	334
163.	MORAL Y DERECHO.....	336
164.	CONCLUSIONES SIN PURITANISMOS.....	336
165.	CANTINAS: CLUBES OBREROS.....	337
166.	AA: OBRA SALVADORA.....	338
167.	MOVIMIENTO 24 HORAS.....	341
168.	SEMINARIO DE ANALISIS.....	342
169.	CENTRO DE DOCUMENTACION.....	343
170.	ENSEÑANZA ANTIALCOHOLICA OBLIGATORIA.....	344

Este libro se imprimió en los talleres de Fotolitográfica Leo, S.A., Dr. Olvera 205, de México, D.F. La edición que consta de 3,000 ejemplares estuvo al cuidado de los editores y se terminó en diciembre de 1984.

