

Á toda persona poco acostumbrada á caminar en México de noche, le hubiera parecido aventurado recorrer una escabrosa ladera en medio de tal oscuridad y á paso tan rápido. Yo mismo, si no hubiese estado tan cansado, hubiera considerado más seguro desmontar en algunos puntos y marchar á pie; pero entonces, puse toda mi confianza en mi hábil y ligero animal. Las mulas ven de noche mucho mejor que los hombres; por otra parte, no me dejaba tiempo á reflexionar, sino que proseguía siempre adelante, como si ella también hubiera comido jículi, por la estrecha vereda que ascendía en rapido zigzag, y para colmo de peligro, saltó conmigo un banco de tierra de dos pies de altura, con lo que me vi expuesto á rodar con ella al fondo del abismo; pero nada malo ocurrió, y media hora después estaba en mi campamento.

Durante la noche, resentí los posteriores efectos de la droga, pues al cerrar los ojos comencé á ver imágenes de colores, consistentes en hermosos relámpagos y cabrilleos purpurinos y verdes. Sentía igualmente náuseas y no tuve apetito hasta la mitad del día siguiente, que me encontré enteramente recobrado.

CAPÍTULO X

EJERCITANDO LA PACIENCIA—UN METODO PRIMITIVO DE DESTILACIÓN—
LA NAVIDAD ENTRE LOS HUICHOLES—SANTOS RICOS—CAMBIO DE
AUTORIDADES—FIESTA ESPECIAL DE LA LLUVIA—CORTESÍA INDIA
—LA LEYENDA DEL DILUVIO Y EL ARCA SANTA DE LOS HUICHOLES—
ÚLTIMO RECURSO PARA QUE LLUEVA.

PRONTO recibí la visita del padre. Aquel sacerdote, el único que visitaba á los huicholes, era un joven de aspecto agradable de la hacienda de San Antonio. Según me dijo, iba cada año á Santa Catarina y á San Andrés para bautizar y casar. En esta vez, sin embargo, nada podría hacer, porque los indios estaban demasiado ocupados con sus disputas de tierras, y había resuelto, por lo mismo, marcharse al otro día.

No se resisten los huicholes á ser bautizados, pues teniendo también sus aguas sagradas, creen que no es por demás aprovechar las virtudes que á ellas les agreguen los blancos. Consienten de igual modo en que los casen, pero no consideran que el lazo del matrimonio sea más firme que sus propias costumbres. El obispo de Zacatecas, unos dieciséis años antes de mi visita, casó á varias parejas en el pueblo de San Andrés, pero al presente ningún hombre vive ya con la mujer con quien fue unido.

Un día, después de un baño especialmente frío en una gruta, tuve otro ataque de malaria, y durante mi prolongada estancia en Santa Catarina estuve bastante molesto por el debilitamiento que sigue siempre á esa enfermedad. Con todo, esforzándome en visitar los lugares de las cercanías que me había propuesto, los indios iban á verme á mi

tienda mientras en ella permanecí confinado, y en tales entrevistas obtuve considerables informes, no obstante ser escasos los buenos adivinos.

El gusto de haberme conquistado la confianza de los indios, no estaba exento de molestias. Apenas podía tolerar, sobre todo cuando no me sentía bien y quizás acababa de dormirme después de una noche de insomnio, ver entrar en mi tienda, inesperadamente y muy de mañana, hombres hediondos á tabaco y á ropa sucia. Más de una vez sentí tentaciones de estallar, pero posteriormente me alegré de haber reprimido mi lengua. Por su parte, nunca advirtieron mi irritación, porque eran incapaces de poder leer mis pensamientos en la expresión de mi rostro. Algunos de aquellos indios inciviles, llegaron á serme de grande utilidad, y otros me llevaban regalos de huevos, huacales, mezcal asado y cosas semejantes.

Los indígenas, por supuesto, se volvían á sus ranchos, pero á los dos ó tres días llegaban otros, sucediéndose en constante ir y venir, pues lo más de la existencia de los huicholes se pasa en hacer fiestas para apaciguar á los dioses. Algunas veces los conducía tal ó cual asunto criminal que someter á la justicia nativa, como algún hurto ó fuga con mujer ajena; de suerte que no podía quejarme de falta de oportunidad para estudiar al pueblo.

Felipe, el mismo á quien le había tomado en alquiler mis tres magníficas vacas, fue uno de los que me prestaron buenos servicios. Era honrado (cualidad rara en los huicholes), de amable carácter y corteses maneras, y uno de los individuos de más influencia en el territorio. Era también el principal fabricante de ídolos, acaso el mejor del país, y me hizo la imagen del Padre Fuego. Aunque me dijo que la había labrado con su machete, había hecho uso con toda probabilidad del antiguo instrumento propio para el objeto. El material era el empleado comúnmente, es decir, ceniza volcánica solidificada. Había curioso

parecido entre la escultura y su autor, visible quizás aun en la ilustración misma.

Entre los bienes de Felipe, se contaba un destilatorio primitivo para la producción del aguardiente flojo llamado *toch*. Como la mayor parte de las bebidas alcohólicas de México, sácase este licor de un agave, siendo la variedad empleada para este caso, el sotol. Varias clases de agaves producen diferentes licores, de los cuales el más famoso es el mezcal, que se obtiene del maguey. La fabricación de bebidas alcohólicas extraídas de dichas plantas es una industria muy generalizada en México. Los métodos empleados son los rutinarios, no obstante que se han introducido algunos utensilios modernos como calderas y tubos metálicos para sustituir á los antiguos, y en los últimos años muchas fábricas han levantado sus altas chimeneas, especialmente en la ciudad de Tequila, del Estado de Jalisco, que da su nombre á la mejor clase de mezcal.

Ya sea que los huicholes se preparen á hacer su inocente *toch* ó que los mexicanos preparen su fuerte mezcal, el tratamiento preliminar de la planta es siempre el mismo. Cuécense las pencas entre piedras calientes bajo de un montón de tierra; se machacan en seguida; se ponen en agua á fermentar en cueros de vaca que se cuelgan entre cuatro postes, y dejando la mezcla por una semana al aire libre, queda lista para la destilación.

Aun se encuentra en uso entre los huicholes de la montaña un método primitivo de destilar, que me inclino á considerar precolombino. Consiste el destilatorio en un cerrillo de piedra y lodo formado al rededor de una olla de barro que sirve de caldera, la que, provista de dos vasijas más, constituye el aparato completo. La parte baja del montecillo forma un horno con dos aberturas opuestas para el tiro, donde se dispone el fuego al rededor de la piedra en que descansa la olla que contiene la sustancia fermentada. La parte superior del jarro queda bien

asegurada dentro del montículo que le forma sobre la boca una especie de embudo, y para dar más solidez á éste se colocan superpuestos tres gruesos anillos de zacate sobre el borde de la vasija que hace oficios de caldera.



Felipe, el fabricante de ídolos.

Se efectúa la condensación por medio de un cazo de cobre que se coloca sobre el embudo y se está llenando constantemente de agua fría. Sobre la olla grande se suspende por medio de dos cordeles de yuca, retenidos por la presión del cazo contra las paredes, otra olla pequeña que sirve de recipiente y queda así en el sitio á propósito para recoger las gotas del vapor condensado en el fondo del enfriador. Un individuo se ocupa en estar removiendo de cuando en cuando el condensador para ver el avance de la destilación, y cuando se ha llenado el recipiente, vacía su contenido en un jarro. Vuelve luego á colocar cuidadosamente las vasijas para que la operación continúe, tapando con barro los intersticios á fin de que no se escape el vapor.

El cazo de cobre proviene, por supuesto, de alguna tienda mexicana, pero antiguamente se usaba en su lugar una gruesa rueda de madera con una perilla en el centro para su facilitar su manejo.

Rara vez vuelve á destilarse por segunda vez el licor obtenido, de suerte que conserva bastante agua, pero no

es desagradable al paladar. Es embriagante si se toma en grandes cantidades, mas no parece nocivo á la salud de los huicholes. Nunca se guarda mucho tiempo, y para cada fiesta se debe fabricar nuevo.

Este procedimiento de destilar es el más primitivo, que yo sepa, en el continente americano. El método empleado por los vecinos y parientes de los huicholes, los indios coras, es sólo un paso más avanzado,



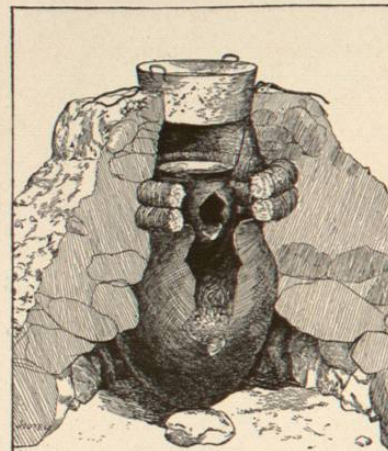
Odres para la fermentación.



Sacando los residuos.

consistiendo el adelanto en que el embudo es un cilindro de más de una vara de altura, formado con cortezas de cedro bien pegadas.

Para recipiente emplean los coras una hoja de maguey que llaman cuchara, por la forma en que la recortan. Co-



Sección de un destilatorio huichol.

lócansla oblicuamente con la cavidad dentro del embudo para recoger el vapor condensado que escurriéndose por el tallo, que pasa á través de un agujero cuadrado abierto en la parte inferior del cilindro, cae directamente en un jarro.

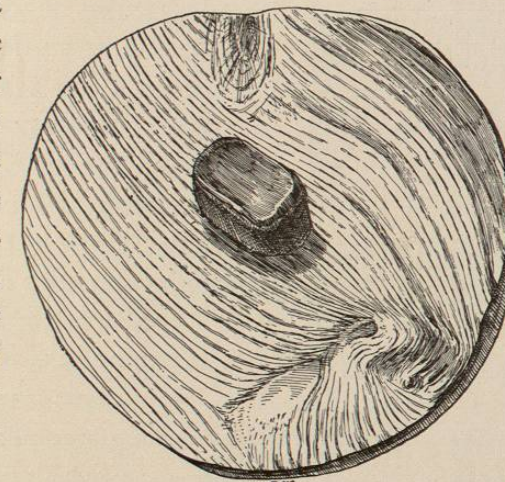
Los coras destilan su licor dos veces, excepto cuando se va á usar en la fiesta de la pubertad, pues en ella debe beberse menos fuerte, llamán-

dosele con toda propiedad, *agua-vino*.

La destilación entre los indios tarascos es prácticamente la misma. Los huicholes fabrican también "vino" de maíz, á la manera de los tarahumares, y saben producir una bebida intoxicante de las guayabas, machacándolas y poniéndolas en jarros con agua. Al cuarto día destilan el fermento y obtienen un licor de buen gusto, según me dijeron, pero que produce dolor de cabeza.

La bebida más importante que fabrican los huicholes es el *nahuá*, tejuino más espeso y mucho más dulce que el de los tarahumares, al que es inferior en todos sentidos. Úsase menos que en el norte, pero también para objetos religiosos exclusivamente. El modo como lo hacen los huicholes es el siguiente: después de barrer cuidadosamente el patio, se pone una capa, como de una vara de diámetro, de arena limpia y fresca. La humedecen y

tienden encima otra de maíz, cuya cantidad varía desde dos almudes hasta una fanega, cubriéndola con zacate y varillas para resguardar el grano del viento, de los pájaros y otros animales. Se riega el maíz, por mañana y tarde, y á los seis días comienza á germinar. Recógenlo entonces cuidadosamente, lo muelen y ponen en ollas á cocer como unas treinta y seis horas, cuidando de echar agua de tiempo en tiempo para sustituir la que se evapora. Por último, se añade agua á la espesa decocción y se guarda en jícaras por doce horas, tiempo en que queda lista sin necesidad de agregarle ningún fermento.



Refrigerador de madera, de estilo antiguo. Diámetro, como 33 cm.; grueso, como 4 cm.

El 17 de diciembre comenzaron los indios á celebrar su fiesta de Navidad, con la que se relaciona la elección de las autoridades, según costumbre introducida por los españoles. Noche con noche había en la iglesia danza de los matachines, y á todas horas se encendían cohetes. Los indígenas andaban bebidos y gritando. Se presta á la reflexión el hecho de que los indios, que tanta compostura guardan en sus fiestas religiosas, consideren las cristianas (llamadas también fiestas del "violín," por ser este instrumento el que se toca) ocasiones propicias para entregarse á la licencia, resultando con ello más desordenadas que las fiestas paganas.

Durante la celebración fueron sacadas de la iglesia las imágenes de los santos, y expuestas en el corredor del Juz-