

CAPITULO 3º

La ciudad de Tequila.

Cualquiera que recorra el camino de Tequila observará que ese camino se hace más bajo al llegar á Amatitan. En esta poblacion se asciende, como recordarán nuestros lectores, á una hora, de tal suerte que puede decirse con toda seguridad, que partiendo de Amatitan se encuentra un valle mucho más bajo que el del Arenal y que Amatitan está en el extremo oriental de ese valle, y Tequila en el occidental. La llanura, pues, se limita al Este por el cerro de Amatitan y al Oeste por el de Tequila, formando las dos poblaciones mencionadas sus confines. Esta circunstancia hace que tengan un paisaje bello y sorprendente. Por lo que toca á Tequila, reclinada al pie de una elevada montaña, parece un nido de pajaros colocado entre las rocas y abrigado de los vientos. Visto Tequila desde el sendero escarpado que va á Magdalena, ofrece un panorama magnífico: el sendero está tallado en la peña; sus espirales dan vuelta caprichosamente; semejante á un caracol de elevado campanario, posee escalones atrevidos, aéreos, que, suspendidos en el abismo, causan vértigos al que osa mirar su sima. Pues bien, des-

de ese punto tiene Tequila una vista hermosísima: sus calles y plazas se destacan perfectamente; á los pies del espectador bulle agitada la muchedumbre; se escucha el rumor causado por las gentes que transitan por las calles, como el lejano sumbido de las abejas. Por todas partes se elevan columnas de humo: son las tabernas, principal fuente de riqueza en Tequila, que, cual monstruos gigantes, arrojan al respirar enormes cantidades de vapor; por todas partes se ven campos sembrados de *agave americana*. El color azul ceniciento de esta planta hace un contraste muy notable con el suelo rojo, y le dá un matiz lindísimo.

Las calles de Tequila son rectas y bien orientadas: existen muy regulares edificios. La iglesia parroquial se levanta al Oriente de la plaza. Es un monumento de cantería sin pintura alguna al exterior, lo que hace que su mole se eleve magestuosa y lúgubre destacando su negra silueta sobre la risueña plaza de armas engalanada con sus verdes naranjos. Según estoy informado, el Sr. Gorjon tomó empeño en adornar la plaza, lo que consiguió perfectamente. Es cuadrilonga, su mayor extensión es de Oriente á Poniente; un elegante embanquetado la circunda, y los asientos son de mampostería y de buen gusto. Una

fuente antigua se encuentra en el centro decorada con tritones y dioses marinos.

La iglesia, examinada interiormente, es buena; sus altares pertenecen según creo al orden dórico. El costado occidental de la iglesia ve á la plaza, la entrada principal mira al Sur. Enfrente de la iglesia hay un pequeño portal que contiene varias tiendas de comercio, y en el atrio un bonito jardín.

Tequila tiene 4,370 habitantes, de estos son 164 indígenas. Hay en dicha población dos escuelas municipales y dos particulares, concurren á ellas 439 alumnos de ambos sexos; se les enseña: escritura, aritmética, geografía, gramática castellana y moral, urbanidad, historia de México, dibujo natural y lineal.

En el mes de Marzo último hubo en Tequila 28 nacimientos, 2 matrimonios y 30 defunciones. El número de nacimientos habidos en el último semestre en Tequila, según el registro parroquial, es de 110 en dicha ciudad y 185 en la comprensión del curato. Ya dijimos en otro lugar que el número de nacimientos habidos en el mismo semestre en la vicaría de Amatitan y su jurisdicción fué de 130. Según cálculos de personas de criterio, desde el año de 1872 á la fecha, ha habido en Tequila un aumento consi-

derable de población, pudiendo estimarse ese aumento en un 25 p^o. Hay que advertir que no existe entera conformidad entre los datos tomados del registro civil y los de la parroquia.

El comercio se mantiene en Tequila en estado regular; consiste en ropa, abarrotes y comestibles. El principal giro es la elaboración del vino mezcal. Existen en la ciudad doce tabernas, una en Huisisilapa, otra en la hacienda de la Estancita y dos en el rancho de la Cofradía.

El número de barriles de vino que en esas tabernas se elaboran es de dos mil cada mes, más bien más que ménos. Todo ese vino sale de la población y el que se consume en ella además de la cantidad dicha, puede calcularse en 125 barriles mensuales, es decir, que esta cantidad debe agregarse á la de dos mil de que se ha hablado. El sistema de elaboración es de fuego directo por medio de alambiques. He aquí según el Dr. Oliva, el procedimiento para extraer el alcohol del Maguey, impropriamente llamado *vino* de Tequila.

“El mezcal se obtiene poniendo á fermentar después de tatemadas las cabezas y destilando; el anhidro, poniendo en contacto por 24 horas el alcohol de 36° C con cal apagada, calentada al rojo, que todavía caliente se pone en el alambi-

que,virtiéndole un peso igual al suyo de alcohol y destilando despues lentamente al baño de María, fraccionando los productos, repitiendo la operacion."

El mezcal, pues, se obtiene como todo alcohol; de dos clases: del comercio y *anhidro, puro ó absoluto*. El del comercio ó hidratado contiene además de agua, acido acético, aceite y principio extractivo, segun el sentir del ilustre farmacólogo citado, flegma y un principio acre. El mezcal es de un sabor y olor particulares.

Tomado el mezcal de Tequila con moderacion, es útil en algunas enfermedades, especialmente en las del estómago, y sobre todo, en aquellas cuya curacion requiere un medicamento tónico.

El vino de Tequila usado con exceso es muy dañoso: además de los padecimientos que ocasionan los alcohólicos en general, como *delirium tremens*, etc. etc., parece que tiene una accion muy particular sobre el higado, pues en los tomadores de mezcal son muy frecuentes las inflamaciones de esa entraña que terminan por supuracion. Las hepatitis pueden ocasionarse, y de hecho se ocasionan con los otros alcohólicos; pero repito que es más comun y más rápidamente desarrollado con el vino Tequila.

El vino mezcal es consumido con aprecio en

la República, por cuyo motivo sale de Tequila la mayor parte del que allí se elabora, para venderse en otros puntos. Este producto del país tiene tambien prestigio en el extranjero, pues tengo noticias que en Estados-Unidos se ha vendido á precio de oro. El único inconveniente que se ha tocado para darle impulso á ese ramo de industria, es el subido importe que causa su conduccion al extranjero. Es de desearse, por tanto, que se proteja la exportacion del Tequila con leyes adecuadas, pues de esta manera el mezcal se convertiria en un fecundo manantial de riqueza pública.

A pesar de la facilidad que hay en Tequila para que el afecto al vino satisfaga su vicio, no está tan desarrollado como era de esperarse, cosa que verdaderamente sorprende. Asegura el Dr. Oliva que el mezcal proviene del *agave americana* de Linneo; pero sin clasificar las diversas especies de ese género, que produzcan mezcal. En Tequila se cultivan varias clases de magueyes diferentes en figura y tamaño, que llevan los nombres vulgares de chino bermejo, chato y mano de mula; lo que prueba que en efecto existen variedades del género *agave americana* que dan mezcal. El Sr. D. Gaspar Sanchez Ochoa publicó en "El Cultivador," periódico de agricul-

tura, un excelente trabajo sobre el maguey, lleno de interés, especialmente para las poblaciones que como Amatitan, Tequila y Magdalena, viven del cultivo del maguey y fabricacion del mezcal. Estas consideraciones me hacen copiar en seguida dicho trabajo.

* * *

Esta preciosa planta, una de las más útiles y ricas producciones del suelo mexicano, tiene en esta tierra privilegiada su más perfecto desarrollo. Es de origen enteramente americano; pero no obstante, en las Américas del Sur y Centro América, su crecimiento es lento y su fecundidad tan limitada, que en muchas partes ni aún se le conoce. En los Estados-Unidos solo se encuentra en los invernaderos, por lo que se le puede llamar con más exactitud planta oriunda, enteramente del suelo azteca. El maguey pertenece á la familia *Amaryllidice* y al género *agavus* ó *agave*, cuya palabra viene del griego y significa noble, ilustre; por lo que, aplicándose á la planta del maguey, podria decirse planta gentil, planta gallarda, magestuosa y distinguida.

El género *agave* á que pertenece el maguey, se divide en dos grandes especies, *agave ameri-*

acan y *agave orientalis*; pero esta última, que nace y crece con dificultad en las tierras de la India, tiene un aspecto tan estéril y triste, que parece una planta enteramente diversa del legítimo y verdadero *agave americana*.

El maguey mexicano ha sido importado á la India por los ingleses, pero sus grandes esfuerzos no han dado resultado alguno, pues aquellas regiones parecen no favorecer en nada al legítimo maguey azteca, notándose su degeneracion completa y perdiendo del todo sus cualidades peculiares y hasta su magestad y gallardía

El *agave* mexicano tiene dos grandes producciones, su abundante líquido que vierte el centro ó corazon de la planta del maguey, y el filamento de sus ojas; del primero se elabora el pulque, y con este elementicio y medicinal licor, se pueden fabricar varios vinos de excelente calidad.

El maguey que nace y crece en los terrenos pertenecientes á los Estados del interior de la República, lo sujetan á un procedimiento industrial del todo diverso al que se aplica para la extraccion del pulque, y obtienen, los que lo benefician, el riquísimo vino mezcal conocido con el nombre de Tequila en el Estado de Jalisco, y con el de Pinos en los Estados de San Luis Po-

tost, Zacatecas, Durango y otros. Este vino posee grandes cualidades higiénicas, es sumamente apreciado en el extranjero, y en los Estados-Unidos ha sido bautizado con el nombre de *Mexican brandy*, y en Inglaterra con el de *Mexican gin*. Este ramo de industria peculiar del país, con la exportacion, formará un manantial de riqueza inagotable. Le mismo que el filamento de las hojas del maguey, y que lleva el nombre de *henecken*, y cuya industria es conocida desde tiempos muy remotos por los toltecas, que habitaron el suelo mexicano.

La industria del maguey ha ido en constante adelanto y desarrollo, pero en estos últimos tiempos ha venido á ser un precioso y riquísimo efecto de exportacion, pues todos los días se hacen en Europa y los Estados-Unidos varias aplicaciones á distintas industrias con tan importante textil.

Antes de examinar detenidamente el porvenir inmenso que tiene el *agavus azteca* para la exportacion, analizaremos el origen de esta planta, gentil desde los tiempos primitivos, el descubrimiento de su líquido como licor y las primeras industrias que criaron los toltecas del filamento de sus hojas.

Cuando los conquistadores pisaron por pri-

mera vez las ricas campiñas del suelo del *Andhuac*, se presentó ante su vista un panorama nuevo enteramente y engalanado con tantas maravillas de la naturaleza, que con razon los trasportaba de continuo á profundas meditaciones y á un éxtasis de contemplacion constante; y, efectivamente, todo debió causarles novedad; las raras montañas coronadas de nieves eternas que se elevan sobre la mesa central, destacándose del fondo de dilatados y perfumados valles, cubiertos siempre de verdor que esmalta á las numerosas flores las que brotan sobre la tierra mexicana. Pero una de las plantas que más llamaba la atencion de los conquistadores, era, y con razon, el maguey que asomaba sus gentiles hojas de entre los siticios, las festucas y las yedras silvestres.

La planta del maguey, despues que pasó el huracan de la conquista, fué objeto de mucha atencion y de profundo estudio para los hombres científicos que venian de Europa, unos como viajeros y otros á vivir sobre el suelo de lo que se llama Nueva España. Veamos lo que el padre José Acesa escribió sobre sus estudios del maguey en 1586.

El árbol de las maravillas es la clasificacion exacta que merece la planta del maguey. En

efecto, su remoto y misterioso origen, su forma, su modo de vivir y morir, sus multiplicados productos, todo contribuye á que sea digno de ocupar un lugar muy distinguido entre la infinidad de plantas que forman la magnífica y admirable flora mexicana.

¿Quién plantó el primer maguey? ¿dónde se plantó? ¿fué esta planta anterior al diluvio ó posterior á este grande cataclismo? ¿se formó acaso de algunas de las sustancias que quedaron depositadas en la tierra? O era el maguey planta de las regiones del Asia, y las aves atravesando las montañas y los mares trajeron estas semillas para depositarlas en la mesa central del *Anáhuac*, ó los primeros habitantes que pasaron á estas regiones fueron los que condujeron en su larga y extraña peregrinacion todas las semillas de las plantas útiles, á fin de cultivarlas y servirse de ellas para su alimento y vestido. El origen del maguey es tan oscuro y dudoso, como de los habitantes primitivos que ocuparon estas ricas regiones; y cuando se trata de profundizar la materia, se encuentra que la historia de esta planta está unida de una manera íntima á las tradiciones fabulosas y á los grandes sucesos de las antiguas razas que ocuparon estas dilatadas y fecundas tierras.

El historiador Lorenzo Buturini, que como es sabido reunió una abundante y preciosa coleccion de mapas y manuscritos antiguos de los mexicanos, dice: que el dios *Ixquitecalt* fué el que inventó el modo de sacar el aguamiel del maguey, y que un monarca de los *Culhuas* que se embriagó en público, para disculpar tan vergonzosa falta, instituyó una fiesta que fué la *cuarta movable*, en honor de los dioses del vino, y en dicho dia se daba licencia general á todos para embriagarse.

Cualquiera que sea el fundamento de esta interpretacion de las figuras simbólicas de los indios, no cabe duda que es más exacta y verídica la siguiente narracion de otro historiador de crédito, y que parece haberla sacado ó traducido de los papiros de maguey, donde estampaban sus significativos geroglíficos los antiguos toltecas.

Por los años de 1045 á 1050 reinaba en el imperio de *Toyan* el octavo rey tolteca, llamado *Tepancaltzin*; era un monarca sabio, rígido en sus costumbres, muy amado de sus vasallos y temido y respetado de sus vecinos y tributarios; jamas habia cometido falta que empañase su conducta. Un dia, y era en el año décimo de su reinado, se presentó en su palacio un noble y pariente suyo llamado *Papanzint*. Señor, le di-