

SB317
A22
RS



FONDO BIBLIOTECA PUBLICA
DEL ESTADO DE NUEVO LEON



GOBIERNO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO
DE NUEVO LEON



EL MAGUEY MEXICANO.

HONRADO con el carácter de Presidente de la Comisión Agrícola, por la que mi Patria está representada en este Concurso, he creído oportuno formular este breve estudio sobre el Maguey mexicano, esa planta de tan numerosas y ricas especies, de tan variados y valiosos productos, y que es un importante factor en la riqueza nacional y un elemento de vida para las clases obreras y menesterosas.

Al presentar mi modesto trabajo en este solemne concurso del Progreso, al que traen sus mejores obras las ciencias, el arte, la industria y el comercio, no persigo otro fin que revelar una de las plantas mas preciosas de la flora mexicana que, si hoy

con sus productos empíricamente elaborados ha hecho brotar muchas y muy sólidas fortunas en la Mesa central y en la mayoría de los Estados de mi Patria, mas tarde, cuando los industriales científicos en concurrencia con el capital se consagren al beneficio de las múltiples materias que ofrece el Maguey, no solo se descubrirán y aprovecharán nuevas y poderosas riquezas, sino que se mejorarán las condiciones sociales y económicas de nuestras multitudes trabajadoras, enseñándoles nuevos objetivos en qué aplicar sus energías de labor y adelanto.

El fin que me propongo en esta Monografía es, en suma, hacer conocer tanto en la gran República norte americana como en los pueblos cultos de Europa el Maguey mexicano en todas sus especies, su cultivo, sus productos en su vida vegetativa y sus residuos en su muerte, para que así sepan los industriales extranjeros que en nuestro pródigo é inagotable suelo hay muchas materias primas, no consideradas aún, qué explotar, y que ofrecen éxito seguro y utilidades importantísimas.

Para consumir la patriótica tarea que me he impuesto creo necesario imprimir á mi obra un orden expositivo preciso, que le dé claridad á la vez que concisión, puesto que no debo ocupar por mucho tiempo á este ilustradísimo Concurso que tiene tantos y tan complexos objetos en qué concentrar su inteligente atención.

En tal virtud haré primero la descripción y clasificación botánica del Maguey mexicano en todas sus especies conocidas y explotadas; presentaré el análisis químico del principal y más valioso de sus pro-

ductos, el Pulque, la bebida regional que alimenta á dos ó tres millones de hombres y dá vida á un importante ramo de la agricultura: explicaré los procedimientos que se emplean en su preparación y á la vez señalaré lo que este líquido vale como agente nutritivo y reparador de la economía humana; y demostraré, además, que el pulque no tiene participación alguna en el desarrollo de la criminalidad, como la ignorancia y la rutina repiten sin cesar.

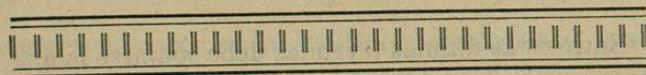
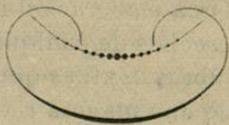
Después de haber desarrollado estas materias consagraré mi atención á otras sustancias alimenticias y forrajeras que se obtienen del Maguey, y ministraré los datos que poseo sobre las otras plantas de la misma familia que abundan en algunos Estados, que también son un elemento de riqueza, y que producen alcoholes y aguardientes muy especiales por su pureza y sus cualidades tónicas y reconstitutivas.

Por último pronosticaré el génesis de nuevas industrias cuando una elaboración inteligente vaya á extraer de los desechos de cualquier Maguey muerto las hermosas fibras textiles que contiene y que hoy se utilizan de una manera rutinaria, y la abundante y selecta materia prima que hay en todos los Agaves para la industria papelera.

No podré excusarme de tratar, someramente aunque sea, la importancia del Maguey como ramo agrícola, considerándolo también como una cifra muy alta en nuestra riqueza, como un principal contribuyente del Tesoro Federal y del de muchos Estados y como elemento importantísimo de vida para algunas empresas ferrocarrileras.

He aquí, Señores, el plan de la obra que traigo á esta solemnidad del trabajo, ya que nuestra exposición no puede ser objetiva, puesto que nuestros productos agrícolas no permiten ser transportables, por sus condiciones de tan fácil descomposición.

Y al traer este pobre contingente, solo como una muestra de los ignotos y numerosos tesoros de nuestro suelo pátrio, me honro en dar á mi nombre y en el de los agricultores de nuestro ramo un sincero y cordial saludo á los ciudadanos aquí presentes de la gran República Norte Americana cuya prosperidad aplaudo, deseando la tenga igual mi querida Patria, México, siempre libre y soberano.



PRIMERA PARTE.

EL MAGUEY.

CAPITULO PRIMERO.

Historia del Maguey y su descripción botánica.

I.—PARTE HISTORICA.

COMO en todos los pueblos primitivos, la historia de los que habitaron el Anahuac está llena de tradiciones legendarias, unas de cierto valor etnográfico y otras que solo florecen en el campo del lirismo.

Entre estas últimas leyendas debe contarse la que hace surgir en la historia el ágave mexicano, durante el imperio del octavo monarca tolteca Tecpancaltzin, que subió al trono de Tolán en 987 de la Era vulgar.

Se cuenta que á los diez años de su reinado (997 d. E. V.) llegó á su corte un noble, Papántzin, con su hija Xochitl (flor) la que presentó al monarca un vaso con la miel del Maguey, de la que todos gustaron embriagándose.

Prendóse Tecpancaltzin de la joven, la hizo raptar, y la escondió en la cima del cerro Palpan, donde había una fortaleza real y donde élla tuvo un hijo al que se le puso el nombre de Meconetzin (hijo del Maguey).

Este bastardo subió al trono á la muerte de su padre, lo que trajo una guerra civil que originó la destrucción del gran pueblo tolteca, que, olvidando sus virtudes primitivas, se había corrompido.

Según esta tradición popular, desde el descubrimiento del pulque se contarían hoy 901 años. Pero esto no está comprobado.

La embriaguez fué un vicio común en todos los pueblos anteriores á los toltecas. Los quinámes, los ulmecas, los zapotecas y los xicalancas que migraron por el Anahuac y el alto llano para perderse por el Este y el Sudeste se embriagaban ya, con el licor del Maguey sin duda, pues en las comarcas que recorrieron esas tribus y cuantas salieron de la gran familia nahuatl no se producía otro licor embriagante que la savia del Maguey, y esos

pueblos no conocían la destilación alcohólica ni los vinos de uva.

La novela de Xochitl no precisa, por tanto, la fecha en que se descubrió la fabricación del pulque.

La historia ayudada por una crítica severa ministra los únicos datos ciertos sobre esa planta, que brevemente voy á presentar.

El "Metl" ó Maguey es sin duda originario de la América y desde la más remota antigüedad se cultiva en el Alto Llano para la extracción del aguamiel y la fabricación del pulque.

Pero no solo en la Mesa Central existe esta planta, sino que se extiende en una inmensa zona del Continente Americano, desde los 34° de latitud Norte al 6° de latitud Sur.

Sus productos como materia téxtil son superiores al "abacá" de Manila y como planta sacarina rivaliza con la vid.

Las razas que habitaron el Anahuac explotaron hasta donde sus rudimentarias industrias lo permitían los productos del Maguey. Véamos lo que sobre ésto dicen documentos perfectamente auténticos.

Hernán Cortez, en la segunda de sus cartas dirigidas al Emperador Carlos V, á raíz de la conquista, hablando de lo que vió en el mercado de Tlaltelolco, dice: "Venden ["los indios"] miel de abeja y cera y miel de cañas de maíz, que son tan melosas y dulces como las de azucar; y miel de unas plantas que llaman en las otras y éstas (regiones sin duda) "Maguey" que es mucho mejor que arroje; y de

estas plantas hacen azúcar, y vino, y que asimismo venden.”

Uno de los compañeros de Cortez, dice: “También sirve [el Maguey] para hacer vestidos de los hombres y mujeres, zapatos, cuerdas y sirve también para techar casas.”

Y Motolinia, el gran fraile que tanto estudió las lenguas y las antigüedades americanas, afirma que las pencas del Maguey hechas pedazos, servían á unos artifices, llamados “amentecatli,” para hacer sobre ellas sus preciosos mosaicos de pluma y oro. Acosta llama á esta planta, aunque impropriamente, “el árbol de las maravillas,” y dice que los indios la emplean tanto en las artes y en la economía doméstica, como en los sacrificios que ofrecían á las sangrientas divinidades mexicanas.

Esto lo confirma nuestro sabio historiador Orozco y Berra que, apoyándose en autoridades tan competentes como Torquemada, Sahagun y el Padre Durán, dice en su historia antigua de México: “En la fiesta “Pancuetzalistli” bebían el “motlaloetli” ú octli [pulque] azul, porque lo toman de ese color: en la fiesta de Atemoztli daban el vino á las mujeres, como si fuera prevenido en el ritual; en la fiesta de Yzcaltli al licor tomado le daban el nombre de “tezcalcehuelo.” Ninguna olla de vino nuevo se comenzaba sin ofrecer un tanto á Yxtlilton. Ometochtli era dios del vino y del juego; cuando echaban el ocpatli al aguamiel, y ésta, empezando á fermentar, hacía espuma, encendían braseros, les ponían copal y zahumaban el “octli” en honra del dios. Componían el pulque con miel ó chilti, frutas, yer-

bas y otros ingredientes, según el gusto ó la sazón.”

Hablando el mismo Sr. Orozco de otros usos que hacían los indios de las partes del Maguey se expresa así: “Las puas terminales de las hojas servían en las penitencias religiosas; se empleaban como punzones, de clavo en las paredes y maderas, de alfileres para retener lienzos gruesos, y en algunas especies se arrancaban unidas á las fibras de la planta, y entonces servían de aguja é hilo á la vez. Las hojas y pencas frescas servían á las molenderas para recibir la masa, á los albañiles para arrancar el barro.”

Concretándome ahora al descubrimiento del pulque, haciendo abstracción de la leyenda de Xochitl, que no comprueba qué á la hija de Papantzin se debe esta invención, relataré lo que un ilustrado ingeniero, el Sr. Segura, hace observar sobre una monografía sobre el Maguey.

Nada se sabe sobre la época en que los mexicanos descubrieron extraer el aguamiel ó el filamiento del Maguey; su origen está envuelto en la fábula.

Los mexicanos en religión no solo profesaban el sabeismo sino que eran politeístas y tenían muchos dioses que presidían los diversos actos de su vida. Tenían pues un dios para el vino que llamaron Toltotecatl, Omextli, Ometochli, Texcatzoncatli, etc.

En esta teogonía impera una confusión indecifrable. Sahagun refiriéndose á los Olmeca huixtoli dice: “Estos mismos inventaron el modo de hacer el vino de la tierra; era mujer la que comenzó y supo

primero agujerar los magueyes para sacar la miel de que se hace el vino, y llamábase Macavel, y el que halló primero las raíces que echaban en la miel se llamaban Pantecatl. Los autores del arte de saber hacer pulcre, así como se hace ahora, se decían Tepuztecatl, Quatlapanqui y Ttiloa, todos los cuales inventaron la manera de hacer el pulcre, en el monte llamado Chichinahuia, y porque el dicho vino hace espuma, también llamaron al monte Popopocaneltepetl, que quiere decir monte espumoso.”

Después de recorrer estos extractos históricos véamos la hipótesis que formula el Sr. Segura sobre la manera como debe haberse descubierto el pulque.

Dicho Señor, supone que se debió á un fenómeno de observación; sabido es de las gentes de campo que en los magueyales abunda un roedor del género “arbícola” conocido entre nosotros con el nombre de “metoro.”

Este animal sabe con su admirable instinto la época en que el Maguey está en sazón, y entonces lo perfora y se bebe el aguamiel de la que gusta en exceso. Quizá alguno observó frecuentemente á este roedor, notó que de la perforación hecha por él brotaba un líquido blanco, dulce, fermentado y espumoso, lo probó y al ver que era sano y agradable, rompió el tallo del Maguey y encontró así el secreto de la fabricación del licor.

Pero esto no es mas que una hipótesis, y lo que en realidad puede afirmarse es que se ignora del todo á quién se debe tan precioso descubrimiento.

Para terminar con la parte histórica del Maguey, á fin de concretar este punto y no incidir en repeticiones inútiles, consagraré unas líneas á la etimología de las palabras Maguey y pulque, únicas usadas hoy.

La palabra Maguey es una corrupción hecha por los españoles de la que usaban los indígenas para designar esta planta: los aztecas la llamaban “metl.”

En cuanto al “pulque,” se nota que este nombre en los primeros historiadores de México, como Sahagun, está adulterado, escribiendo aquéllos “pulcre,” lo que sorprende tanto mas cuanto que en los idiomas nahuatl no había r, y solo se encuentra esta letra en el tarasco.

Tampoco pulque es voz de origen araucano como pretende Clavijero. Parece que se deriva de una palabra nahuatl “polihqui-uctli,” pulque corrompido. Pero esta frase era de difícil pronunciación para los españoles, quienes comenzaron por cometer un acópoque convirtiendo el primer componente en poliuh y agregando la última sílaba del componente segundo.

Quedó pues “poliúhtli,” demasiado lingual para los conquistadores, que siendo extremeños ó andaluces trocaron la tl por r, y continuando en sus alteraciones de pronunciación acabaron por decir pulcre.

Estas son las teorías filológicas sobre nuestro licor nacional, que consigno porque circulan con algún valor en el campo científico, sin que yo me atreva á otorgarles una sanción definitiva.

Mas habiendo concluido ya con la parte histórica, debo ocuparme de la descripción botánica de la planta.



II.

REGIONES PULQUERAS Y PARTE BIBLIOGRAFICA.

Precisado como lo he hecho ya, que el Maguey es originario de América, debo anotar que hoy esta planta está muy esparcida en el viejo continente.

Después de la conquista transmigró el Maguey al extranjero, implantándose en California y en las Antillas, y hoy se encuentra al lado del Golfo en Cuba, Jamaica y Santo Domingo, y al Norte en la Florida, Georgia y Carolina del Sur.

Prospera también el Maguey en Caracas, en Venezuela, en Cumaná y en el Orinoco, en Perú y en el Chile.

En Europa nuestro Maguey es demasiado conocido, aunque no se explota, y sirve especialmente como planta de ornamentación.

Se ve en muchos puntos de Italia, en el lago Como, en el lago Mayer de Luzana, en Luca, Florencia, Siena, Arezo, Padua, Bolonia, Venecia, Perugia y en muchos jardines del monte Palatino: en Roma hay las más hermosas variedades.

En todo el litoral de la Dalmacia es muy común lo mismo que en las comarcas meridionales de Francia.

También se le encuentra en España, sobre todo en Cataluña, Granada, Valencia, al Sur del Guadalquivir en Andalucía, en Extremadura y en Palencia.

En Portugal lo hay en los litorales del Atlántico á la altura de Coimbra, en Grecia en el Peloponeso en los jardines de Smirna, cerca de Kalamate y en la isla de Creta.

En Turquía embellece los jardines de Constantinopla, y se cultiva como planta ornamental en Servia, Bosnia, Czernagora y Montenegro.

Se dá facilmente en Suchum [Rusia] en la Costa del Mar Negro, y lo mismo en Africa, en las islas Canarias, en las Azores, y en la de Madera, en la de Borbon, Mauricio, en los cabos Verde y de Buena Esperanza, siendo muy abundante en Argelia.

En la Asia, pero especialmente en la India Oriental, prospera con exceso.

Pero es preciso advertir que en muchos de esos puntos, como en la alta Asia y en Africa, el Maguey no ha sido importado, sino que es producto indígena.

Muchos son los sabios naturalistas extranjeros que han hecho estudios especiales sobre el Maguey, ya clasificándolo, ya delineando sus zonas topográficas.

Según Ch. Martins, el Maguey, en Europa, se encuentra en la región mediterránea comprendida en-