

Normatividad relativa a las bebidas embriagantes desde los pueblos mesoamericanos hasta el siglo XX

por

Juan Pablo Salazar Andreu*

Resumen

El consumo de bebidas “espirituales”, embriagantes o simplemente alcohólicas, es un fenómeno que ha acompañado a la especie humana desde tiempos inmemoriales. En este artículo se realiza un breve recuento de su evolución en el territorio que actualmente ocupa la República Mexicana, con especial énfasis en la regulación y normatividad que le fue aplicada en cada época.

Palabras clave

Alcohol, prohibición, pulque, chiringuito, ley seca.

Abstract

The consumption of "spiritual" drinks, intoxicating or simply alcoholic beverages, is a phenomenon that has accompanied the human race since immemorial times. This article gives a brief account of its evolution in the territory currently occupied by the Mexican Republic, with special emphasis on the regulations that were applied to it at each time.

* Cronista de la Ciudad de Puebla, Miembro del Sistema Nacional de Investigadores del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Catedrático Investigador de la Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla, Catedrático de la Universidad Panamericana.

Keywords

Alcohol, prohibition, pulque, chiringuito, dry law.

Introducción

Desde Mesopotamia con el vino y el antiguo Egipto con la cerveza, hasta los grupos nahuatlacas con la producción de pulque, el consumo de bebidas alcohólicas ha sido una constante de la especie humana desde las primeras civilizaciones.

Siendo instrumento de rituales religiosos o bien como objeto de comercio, las diversas bebidas embriagantes han sido objeto de regulaciones a veces más rígidas y otras más someras. Las normatividades aplicadas han buscado desde impedir el consumo de dichas bebidas, acusándolas de ser origen de los males sociales, hasta simplemente tasarlas para recaudación de impuestos, haciendo del mismo Estado un cómplice los mismos males que en muchas ocasiones acusa al alcohol.

Sin atreverse a dictaminar una posición específica sobre lo que el consumo de bebidas alcohólicas implica en la sociedad, es fin del presente estudio el realizar un recorrido por su regulación en el territorio mesoamericano, novohispano y finalmente mexicano, Esto para aportar un poco de luz sobre un fenómeno muy característico de la humanidad y que, es indudablemente punto de discordia en toda época en la que se ha sujetado a cuestionamientos.

Pueblos mesoamericanos

En la mitología mesoamericana, particularmente en la propia del pueblo azteca, la leyenda de la diosa Mayahuel y del dios Quetzalcóatl, apunta al origen divino del pulque y de la planta denominada maguey, de la cual se obtiene el primero.¹

¹ *Bebida alcohólica, blanca y espesa, del altiplano de México, que se obtiene haciendo fermentar el aguamiel o jugo extraído del maguey con el acocote.* Real

La deidad, va en la búsqueda de una razón de alegría para los humanos: “*He aquí que el hombre estará aún triste si no le hacemos nosotros algo para regocijarse y a fin de que tome gusto en vivir en la tierra y nos alabe, cante y dance*”². Entonces el dios viajó a la búsqueda de la diosa virgen llamada Mayahuel, quien vivía con su abuela Tzitzimitl. Encontrando a ambas diosas dormidas, despertó a la virgen y le dijo “*Te vengo a buscar para llevarte al mundo*”, ella aceptó su propuesta de convertirse en la alegría de los seres humanos, y cargada por Quetzalcóatl, descendió a la tierra. Pero apenas Tzitzimitl despertó, fue en búsqueda de su nieta con el apoyo de otras diosas. Para ocultar a Mayahuel, Quetzalcóatl la convirtió en árbol, pero apenas la diosa sintió la presencia de su abuela, comenzó a temblar desgajando sus ramas y permitiendo que la anciana deidad la descubriera. Tzitzimitl, ofendida y enojada, tomó el árbol que era su nieta y lo destrozó, procediendo después a masticar las ramas y escupir los pedazos. Quetzalcóatl reunió entonces los restos masticados, que se considera eran los huesos de la virgen, y los enterró, brotando poco después el maguey, “*del cual hacen los indios el vino que beben y [con el] que se embriagan*.”³

El pulque ciertamente tenía un lugar especial en las culturas mesoamericanas. La técnica referente a su producción había sido perfeccionada desde los Olmecas, la cultura madre mesoamericana; sin embargo, culturas como la maya, la tolteca y la azteca por nombrar sólo algunas, contaban con normas específicas sobre su consumo. Incluyendo en ello los momentos en que podía consumirse y por quienes, estando mayormente restringido a la celebración de ceremonias religiosas y fines terapéuticos, como es el caso de las mujeres que recientemente hubieran pasado por un

Academia Española, *Pulque*, disponible en <https://dle.rae.es/?id=UdQs5zv> consultado el 20 de septiembre de 2019

² Vela Enrique, “El Mito del origen del Maguey” en *Arqueología Mexicana*, Número 57, disponible en <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/el-mito-del-origen-del-maguey> consultado el 20 de septiembre de 2019.

³ Idem. 2.-

parto⁴. Los mayores de cincuenta años, quienes ya eran calificados como ancianos, y que podían consumir el pulque; situación distinta a la que tenían los jóvenes, que si eran descubiertos en ebriedad, podían llegar a ser lapidados o apaleados hasta la muerte.⁵

Quiróz Márques señala que las principales bebidas en el periodo prehispánico fueron el pulque, el tepache, el pozonque, el socollule y el mezcal, de los cuales el último tuvo mayor éxito entre los europeos a su llegada al Nuevo Mundo.⁶

Período de los Austrias

El consumo de mezcal por parte de los castellanos redujo la demanda de las bebidas europeas, por lo que se procedió a prohibirlo mediante la Real Orden de 1585, con la que se buscó eliminar la producción y consumo de bebidas extraídas del maguey.

La prosecución de las faltas a dicha normatividad será jurisdicción del Tribunal de la Acordada, con apoyo de la Iglesia; a tal grado que Martín de Elizacochea, Obispo de Valladolid usó la temible arma de la excomunión contra cualquier vendedor y consumidor de mezcal.⁷

La influencia castellana, modificó también los procesos de producción de bebidas, introduciendo la vid y la destilación que pronto fueron actividades propias de la economía novohispana. Las bebidas embriagantes tendían a ser altamente comercializadas, por lo que tuvieron que ser reguladas por parte de la corona. Los

⁴ Se asumía que los dolores posparto cedían y la producción de leche materna mejoraba.

⁵ Cfr. Fundación de investigaciones sociales A.C., "La conquista y su impacto en el beber", *Alcohol Infórmate*, disponible en www.alcoholinformate.org.mx consultado el 20 de septiembre de 2019.

⁶ Limón Mariana "La época en la que tomar mezcal era motivo de excomunión" *Revista Life and Style*, disponible en <https://lifeandstyle.mx/mundo/2017/03/22/la-epoca-en-la-que-tomar-mezcal-era-motivo-de-excomunion>

⁷ FAO, "El consumo de leña en la producción de mezcal. El caso de Santiago Matatlan, Oaxaca" en *Cinco estudios de caso sobre el uso de dendroenergía en industrias rurales de México*, Chile, 1991, disponible en <http://www.fao.org/3/AD096S/AD096S00.htm#TOC>

castellanos intentaron sin éxito persuadir a los indígenas de consumir vino, por lo que en un afán puramente comercial, la producción y distribución de pulque se convirtió paulatinamente en una actividad de los europeos. El pulque se convirtió entonces en un producto asequible que brindó importantes beneficios económicos para los castellanos.⁸

Será en el siglo XVII que la Iglesia comenzó a observar y atender el abuso en la bebida; sin embargo, la misma sería una importante fuente de ingresos, y dado que ya no existía ningún tipo de normatividad que restringiera su consumo, se desarrolló la costumbre de acompañar todos los alimentos con algún tipo de bebida embriagante. El simbolismo religioso de la bebida era relegado al olvido convirtiéndose en un equivalente de fiestas y excesos, especialmente si se considera que su venta se fue acompañando de música, juegos de azar, baile, comida, entre otras muchas “amenidades”.⁹ Además, el alcohol se comenzó a considerar un instrumento adicional para la dominación, de tal suerte que más tarde fue un factor determinante para doblegar a los Yaquis.

Período de los Borbones

Con el siglo XVIII el pulque y el *chiringuirito*, eran las bebidas más consumidas. Los dueños de las haciendas comenzaron a interesarse en el negocio, cultivando una gran cantidad de magueyes; sin embargo, la elaboración del pulque requería cierta inversión, ya que pese a no necesitar muchos cuidados ni supervisión, un maguey tardaba cerca de doce años en ser candidato para su explotación, además, su proceso de elaboración daba lugar a un producto que caducaba rápidamente, por lo que los hacendados obligaron a sus arrendatarios a comprar el pulque.

En el caso de la Puebla de los Ángeles, la bebida se encontraba bajo el control de un grupo de productores muy exclusivo que abastecía a Tulancingo, San Juan de los Llanos, Teziutlán,

⁸ Ídem Cita N° 5, Fundación de Investigaciones Sociales A.C.

⁹ Ídem Cita N° 5.-

Tehuacán, Zacualpan y Tlaxcala. La utilidad que dejaba el pulque, provocó que las autoridades buscaran participar de los beneficios del negocio, recabando impuestos y persiguiendo a fabricantes ilegales de pulque y aguamiel, aún en aquellos casos en que lo producían sólo para propio consumo. Retornando al territorio poblano, el barrio de Santiago Apóstol (donde actualmente se encuentra la Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla) era famoso por su producción clandestina de pulque, que administraban miembros de la élite indígena, evadiendo impuestos pese al encono de otros productores criollos y peninsulares.¹⁰

El denominado chiringuito o ron mexicano es descrito con bastante precisión por Francisco Leandro de Viana, conde de Tapa, en 1781, en un documento al que llamó: “Memoria sobre las bebidas de la Nueva España, sus efectos y sus gravámenes excesivos”:

El chinguirito es un aguardiente de caña, de tanta o mayor fortaleza que el del vino: se hace por destilación de miel y agua en alambiques, cuyo mecanismo o explicación química de estas fábricas se puede ver en el grande diccionario, y en los autores que cita. En la Nueva España no se observan las reglas facultativas de estas fábricas, y es lo que hace más dañoso el uso del chinguirito. La abundancia de miel, su baratura, y cortísimo gasto de alambiques, dan facilidad para que en cualquiera parte se oculten los fabricantes de dicha bebida, y la hagan a poca costa con mucha utilidad en su venta: Una olla y una cazuela son los únicos instrumentos, con que las mujeres pobres de México fabrican el chinguirito en lo oculto de sus casas.¹¹

El lugar idóneo para instalar fábricas y producir en grandes cantidades dicha bebida, fueron las haciendas azucareras, ya que las mieles para su obtención eran parte de la producción y por tanto

¹⁰ "Bebidas embriagantes de la Nueva España", en Revista Grieta, disponible en <http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/grieta/pdf/grieta05/5.pdf> consultado el 21 de septiembre de 2019.

¹¹ Delfín Guillaumin Martha, “Historia del Aguardiente o ron mexicano: el chiringuito” en *Historia de la Cocina y las Gastronomía*, Diciembre 2013, disponible en <https://www.historiacocina.com/es/chiringuito> consultado el 22 de septiembre de 2019.

el negocio resultaba perfeccionado. Curiosamente hay datos de su producción en conventos. El chiringuirito llegó a prohibirse ya que causaba daños a la salud y fue motivo de disputa en diversos puntos del territorio novohispano.¹²

El México independiente y porfiriano

La producción de cerveza en el actual territorio mexicano data del siglo XVI, cuando don Alonso de Herrera obtuvo un permiso para elaborarla el 12 de diciembre de 1543, vendiendo la misma a ocho reales la arroba debido al alto costo de su producción en la época. Por tal motivo productos como el pulque tuvieron más éxito, mientras que la cerveza se observó más como un producto para las élites¹³; sin embargo, para el siglo XIX se le dio un nuevo auge, que realmente no rindió frutos sino hasta el desarrollo ferroviario en el país.

La búsqueda de regular las bebidas alcohólicas en ésta etapa se centraron más en la recaudación. En 1879 se gravaron vinos, aguardientes y cerveza con el denominado impuesto del timbre.

Durante el Porfiriano, las bebidas alcohólicas fueron una parte importante de la base tributaria, especialmente de los estados y municipios quienes conservaron la potestad tributaria para gravar su producción, distribución y venta. En 1884 los envases de vinos, licores y cervezas debían tener adheridas las estampillas del impuesto federal correspondiente. En la cerveza, la base del impuesto se estableció de acuerdo al tipo de envase y se distinguió entre cerveza nacional y extranjera.¹⁴

¹² "Bebidas embriagantes de la Nueva España", en Revista Grieta, disponible en <http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/grieta/pdf/grieta05/5.pdf> consultado el 21 de septiembre de 2019.

¹³ ídem Cita N° 11, Delfín Guillaumin Martha op.cit.

¹⁴ Cfr. Márquez Graciela, *¿Modernización fiscal? Impuestos sobre bebidas alcohólicas, 1884-1930*, Colegio de México, 2004, pp.8-9, disponible en http://www.economia.unam.mx/amhe/memoria/simposio09/Graciela%20MARQ_UEZ.pdf consultado el 21 de septiembre de 2019.

Período post-revolucionario y la ley seca

Desde 1916 hasta 1931, se presentaron en México las denominadas “*campañas antialcohólicas*”, disposiciones obligatorias que buscaban reducir el alto consumo de alcohol; medidas que fueron sufriendo diversos cambios según la época o la zona en la que se situaban. Su naturaleza era preponderantemente política y social, buscando cumplir con los estándares del nuevo siglo XX cuyo ideal era el de un ciudadano mexicano diligente y sin vicios.¹⁵

El efecto inmediato que tuvieron las campañas antialcohólicas fueron problemas de índole económico, especialmente si se considera la necesidad de compaginar la política arancelaria en la importación y exportación de los productos “prohibidos”. Además, resultó problemático la identificación de los espacios en los que se producían bebidas como el pulque y el aguardiente, los cuales además tenían una estrecha relación con los juegos de azar, situación que detonó la venta ilegal de bebidas alcohólicas en la frontera de México con Estados Unidos, éste último que también sufría su propia prohibición en la denominada Ley Volstead.¹⁶

La llamada Ley Seca o Ley Volstead, por ser obra del legislador Andrew J. Volstead inició el 16 de Enero de 1920; sin embargo, la “prohibición” como también se le ha denominado coloquialmente, fue resultado de otros antecedentes que se presentaron durante el último tercio del siglo XIX en Estados Unidos, a saber:

1. El movimiento milenarista que encabezó la Iglesia Adventista: con el surgimiento en 1890 de la Asociación Protectora Norteamericana¹⁷

¹⁵ Cfr. Méndez Reyes Jesús, "De crudas y moralidad: campañas antialcohólicas en los gobiernos de la posrevolución", Sánchez Santiró Ernest (coord.) *Cruda realidad producción, consumo y fiscalidad de las bebidas alcohólicas en México y América Latina*, siglos XVII- XX, Historia Económica, México Instituto Mora, 2007, pp. 243-269.

¹⁶ Cfr. Méndez Reyes, Op.Cit.

¹⁷ Hinojosa Mónica y Marín Isidro, "La ley seca en los Estados Unidos", Cannabis Magazine, S/L, 2019, p.p 96-102

2. El avanzado crecimiento del capitalismo en el país norteamericano
3. Las propuestas para moralizar el proletariado el cual se encontraba "corrompido con ideas socialistas"¹⁸
4. Los primeros movimientos feministas de la denominada primera ola: De las principales organizaciones que apoyaba movimientos prohibicionistas se encontraba la "*Woman's Christian Temperance Union*", uno de los iniciales grupos feministas que se caracterizaba por no aceptar entre ellas a mujeres negras, católicas o judías.¹⁹

La Ley Seca fue una normatividad que surgió en Estados Unidos entre los años veinte y los treinta cuyo objetivo fue restringir la venta, transporte, elaboración y consumo de bebidas alcohólicas. Se fundamentó en la enmienda XVIII de la Constitución norteamericana y fue motivado por la idea de que la prohibición del alcohol sería la "*panacea universal de todos los problemas sociales*"; sin embargo, fue en realidad un gran potencializador del crimen organizado. Inició en 1914 con un pliego petitorio de más de seis millones de firmas que pedían la prohibición de todas las bebidas embriagantes, señalando además a los inmigrantes, los afroamericanos y gente de la clase obrera como parte del problema al reunirse en tabernas.²⁰

La gran influencia del positivismo europeo en México, que tuvo su auge entre 1870 y 1890, así como la Doctrina Social de la Iglesia Católica, fueron factores que potencializaron la expansión ideológica de la lucha contra el alcohol a ambos lados del Atlántico. Durante el Porfiriato (1876-1911), escenario que buscó cristalizar en México las tendencias científicas e ideológicas del Viejo Continente, se sostuvo la hipótesis de una falta de moralidad en los indígenas y las clases económica y socialmente más débiles, apuntando como factor principal de dichas fallas al abuso de las

¹⁸ Ídem. Cita N° 15, Méndez Reyes, Op.Cit.

¹⁹ Ídem. Cita N° 17, Hinojosa y Marín Op.Cit.

²⁰ Ídem. Cita N° 17.-

bebidas embriagantes, el juego y las fiestas. Por lo que el alcoholismo comenzó tomar los tintes de una verdadera enfermedad, la cual se debía combatir en México como un asunto de sanidad e higiene.²¹

“Los congresos Higiénicos Pedagógicos, de la década de 1880, y los de sanidad y profilaxis explicaron el alcoholismo como una enfermedad y un desorden público siguiendo la teoría de la degeneración física y psiquiátrica desarrollada en Europa a partir de 1857” “En Estados Unidos se vincularon alcohol y muerte en el último tercio del siglo XIX y hacia 1900 se atribuyó el alcoholismo un promedio de 516 muertes en Nueva York. Entre 1920 y 1917 la cifra aumentó a 619 muertes anualmente y 1922 - 1927 en el periodo de prohibición el número creció a 639 muertes anuales por causa del alcohol”²²

Como curiosidad histórica se debe señalar que prohibir el alcohol fortaleció los negocios de contrabando y la venta clandestina de estas bebidas en las fronteras de México y Canadá.

“En segundo lugar hubo efectos sociales emparejados al descrédito e ineficacia de la ley seca, como la creación de bandas organizadas para introducir alcohol al país y aún aumento importante de la delincuencia y la corrupción en la administración pública. Tan solo en Chicago el 60% de la policía estaba ligado al tráfico de licor, 10% de los mismo habían sido procesados o dados de baja y tres de cada diez guardadores del orden se les había abierto una inspección”²³

En septiembre de 1923, un reportero le hizo una entrevista al entonces presidente Álvaro Obregón, pidiendo su opinión sobre la prohibición en los Estados Unidos, respondiendo el entonces mandatario que *“El exceso es lo único que debería considerarse vicio.”²⁴* Aseveración que indudablemente expuso en parte la razón de la condescendencia que, durante su administración, se tuvo hacia el desarrollo de la producción de bebidas embriagantes en la

²¹ Ídem. Cita N° 15.-

²² Ídem. Cita N° 15, Méndez Reyes.

²³ Ídem. Cita N° 15, Méndez Reyes.

²⁴ Ídem. Cita N° 15, Méndez Reyes.

frontera con Estados Unidos. Además, Álvaro Obregón hizo caso omiso sobre la prohibición del alcohol en el territorio mexicano, al grado de que en Abril de 1924 a través de la Secretaría de Hacienda, permitiendo que los navíos que tenían por destino Estados Unidos pudieran desembarcar en puertos mexicanos, así como cargar y descargar bebidas alcohólicas en los mismos.

Lógicamente el presidente vio la prohibición norteamericana, como una oportunidad de obtener un impuesto nuevo: el llamado Impuesto de Almacenaje por Ingreso de Bebidas Alcohólicas al país. El arancel del alcohol aumentó 30% más, y los productos como el agua mineral y las gaseosas elevaron dramáticamente su impuesto en la producción nacional.

Durante el primer tercio del siglo XX, las campañas electorales mexicanas buscaron el apoyo popular señalando la no prohibición de bebidas alcohólicas en territorio mexicano, pero esto cambió cuando se lanzó una iniciativa de campaña que combatía la embriaguez y los daños que esta ocasiona, con la única finalidad de incrementar la recaudación fiscal. Cuando Plutarco Elías Calles asumió el poder, dio inicio un proceso de "moralización" iniciando con la imposición de sanciones a quien promoviera el consumo del alcohol. Poco tiempo después el gravamen del alcohol y el aguamiel aumentó drásticamente; Calles reconoció el valor de la Ley Volstead, pero señalaba la intención de no caer en sus errores:

“La prohibición del licor, no ha dado el resultado que se esperaba, hoy hay más crimen en nuestro país que en otras épocas de la historia. El gasto que hace el gobierno en sostener la proscripción cuesta millones de dólares anuales, sin calcular la pérdida de contribuciones que se pagaban por manufactura de licores. Antes de la prohibición se vendía licor bueno, hoy se vende veneno y en la boticas por tres o cuatro dólares, se adquiere un galón de licor”²⁵

El Estado buscó regular el consumo, pero sin descuidar la recaudación que de ello se obtenía, y haciendo de ésta el principal

²⁵ Ídem. Cita N° 15, Méndez Reyes, Op.Cit.

vehículo para “combatir el vicio”, pero las regulaciones no pasaron del uso de timbres para la venta de las bebidas.

Para 1926, el problema tuvo un escalamiento particular con el inicio de la Guerra Cristera, conflicto en el que Iglesia y Estado se enfrentaron, derivado de los intentos callistas de controlar a la primera. Cuando en 1929 se anunció un posible acuerdo en el conflicto señalado, se estableció el Comité Nacional de Lucha contra el Alcoholismo, cuya administración correspondió al Departamento de Salubridad, con un programa basado en los siguientes puntos:

“a) No permitir la apertura de ningún centro de vicio, y aquellos que se clausurasen fueran dados de baja definitivamente

b) Impulsar los deportes tanto en las escuelas, como en los gremios de campesinos, obreros y similares en todos los estados del país

c) Organizar semanalmente conferencias y actos culturales en los que se monten representaciones teatrales alusivas al combate del alcoholismo

Teatros al aire libre, enseñanza gráfica y carteles, pinturas de cuadros, murales y folletos.

d) Fundar ligas antialcohólicas de mujeres "para lograr eficazmente la obra de redención social que persigue la revolución mexicana a través de las madres y esposas"

e) Dedicar en las escuelas federales, obligatoriamente, la última hora de trabajo de la semana para pláticas moralizadoras de los maestros a sus alumnos.”²⁶

²⁶ Ídem. Cita N° 15, Méndez Reyes, Op.Cit.

Fuentes de información

- Delfin Guillaumin Martha, “Historia del Aguardiente o ron mexicano: el chiringuito” en *Historia de la Cocina y las Gastronomía*, Diciembre 2013, disponible en: <https://www.historiacocina.com/es/chiringuito>
- Delfin Guillaumin Martha, “La Cerveza en México” en *Historia y Cocina*, disponible en: <https://www.historiacocina.com/paises/articulos/mexico/vezamex.htm>
- FAO, “El consumo de leña en la producción de mezcal. El caso de Santiago Matatlan, Oaxaca” en *Cinco estudios de caso sobre el uso de dendroenergía en industrias rurales de México*, Chile, 1991, disponible en: <http://www.fao.org/3/AD096S/AD096S00.htm#TOC>
- Fundación de investigaciones sociales A.C., “La conquista y su impacto en el beber”, *Alcohol Infórmate*, disponible en www.alcoholinformate.org.mx
- Hinojosa Mónica y Marín Isidro, “La ley seca en los Estados Unidos”, *Cannabis Magazine*, S/L, 2019, p.p 96-102
- Limón Mariana “La época en la que tomar mezcal era motivo de excomunión” *Revista Life and Style*, disponible en <https://lifeandstyle.mx/mundo/2017/03/22/la-epoca-en-la-que-tomar-mezcal-era-motivo-de-excomunion>
- Márquez Graciela, *¿Modernización fiscal? Impuestos sobre bebidas alcohólicas, 1884-1930*, Colegio de México, 2004, pp.8-9, disponible en: <http://www.economia.unam.mx/amhe/memoria/simposio09/Graciela%20MARQUEZ.pdf>
- Méndez Reyes Jesús, “De crudas y moralidad: campañas antialcohólicas en los gobiernos de la posrevolución”, Sánchez Santiró Ernest (coord.) *Cruda realidad producción, consumo y fiscalidad de las bebidas alcohólicas en México y América Latina*, siglos XVII- XX,

Historia Económica, México Instituto Mora, 2007, pp. 243-269.

- Real Academia Española, *Pulque*, disponible en: <https://dle.rae.es/?id=UdQs5zv>
- S/A “Bebidas embriagantes de la Nueva España”, en Revista Grieta, disponible en: <http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/grieta/pdf/grieta05/5.pdf>
- Vela Enrique, “El Mito del origen del Maguey” en Arqueología Mexicana, Número 57, disponible en: <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/el-mito-del-origen-del-maguey>