

# Las bebidas indígenas fermentadas y los patrones de consumo de alcohol de los grupos étnicos

Luis Berruecos Villalobos\*

En esta presentación, abordaremos tanto las bebidas tradicionales no comerciales, como las que, inventadas en otras regiones, han llegado a nuestro país y se utilizan de manera frecuente, por lo cual ya forman parte de nuestras tradiciones. Contamos con la información, pero no se incluye por falta de espacio, de los nombres originales, los lugares de producción, su forma de elaboración y el tipo de consumo. Cabe hacer notar que tanto las bebidas alcohólicas como las no alcohólicas tradicionales mexicanas se siguen produciendo después de cientos de años; algunas, sobre todo, en las zonas rurales, en particular entre las 64 etnias con las que contamos en la actualidad. Se elaboran de manera local o regional, usualmente con fines domésticos, medicinales y curativos, o incluso religiosos o rituales; no están, por lo general, disponibles para la venta masiva, sino que más bien se utilizan en casa o siguiendo ancestrales tradiciones de los antiguos mexicanos.

## El estudio del problema a través de la historia

**A**un cuando existen reportes de estudios médicos enfocados a los efectos del consumo de alcohol en el organismo humano y que datan de finales del siglo XIX, la investigación psicosocial y cultural sobre este problema se remonta apenas a los años setenta con el surgimiento del actual Instituto Nacional de Psiquiatría y su División de Investigaciones Epidemiológicas y Sociales, que es la que más estudios han hecho en la materia.

\* Profesor-Investigador del Departamento de Relaciones Sociales de la UAM-X. <lberruecos@prodigy.net.mx>

En cuanto al problema del consumo de alcohol y el alcoholismo en México, sabemos que no es un fenómeno nuevo en tanto que ha sido documentado desde el siglo XVI: existe una enorme variedad de bebidas fermentadas –como se verá más adelante– que han sido consumidas por los diferentes grupos indígenas del país.

Al respecto y de acuerdo con Taylor<sup>1</sup>, en esa época, las nociones de moderación parecían centrarse en las ocasiones en las que podía beberse, pero más también en cuanto a quién podía beber mayor cantidad. En ocasiones rituales en los que estaba permitido el consumo de alcohol, los hombres adultos podían aparentemente beber hasta el estupor sin vergüen-

<sup>1</sup> 1979.

za. Este mismo autor identifica dos patrones de consumo primordiales: el primero, sólo por parte de la nobleza con fuertes penas impuestas a los violadores de esta ley; y en segundo lugar, consumo popular en ocasiones rituales asociadas con la agricultura, la religión y los ciclos de la vida como el nacimiento, el matrimonio y la muerte, con penas menores a quienes no seguían estas disposiciones.

Otros investigadores sugieren la existencia de normas diferentes para grupos de la población y de acuerdo con las ocasiones de consumo. Según otros autores<sup>2</sup>, el permiso de intoxi-

<sup>2</sup> Corcuera de Mancera, S. *El Fraile, el Indio y el Pulque, evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*. Fondo de Cultura Económica, México, 1991.

carse durante ciertas fiestas se extendía a las mujeres; al respecto, también el Códice Mendocino menciona la edad de 60 años para que hombres y mujeres empezaran a beber sin restricciones.

Cuando se dio la Conquista española, ello trajo consigo la modificación de los patrones tradicionales de consumo, que cambiaron de un uso ocasional limitado a ciertas festividades, a uno de uso profano indiscriminado. Más tarde se introdujeron las bebidas destiladas, y la cantidad de personas que bebían y se intoxicaban se incrementó. De acuerdo con Taylor<sup>3</sup>, esto se asoció con varios factores: la inclusión de una proporción mayor de aquellos que formaban parte del grupo de estrato social menor, esto es, los más pobres llamados “macehuales”, en el grupo de bebedores; el ajuste de la intoxicación ritual a las numerosas festividades del calendario cristiano y a la comercialización del pulque; otras razones pudieron estar relacionadas con la ausencia de normas que restringían el uso; la disminución de la autoridad de los líderes indígenas<sup>4</sup> y de la ausencia de una normatividad efectiva de las nuevas autoridades<sup>5</sup>.

## Situación actual de las etnias mexicanas<sup>6</sup>

México es y siempre ha sido un país pluriétnico y multicultural, esto es, está conformado por varios grupos sociales de diversos orígenes que hablan lenguas diferentes y tienen costumbres y modos de vida particulares. Desde luego que la mayor etnia en la actualidad está representada por hablantes de la lengua española y que mayoritariamente viven en centros urbanos, pero hay un número considerable de ciudadanos que radican en el campo, en zonas rurales, que con economía básicamente de autoconsumo, se dedican a la agricultura y que si bien conocen la lengua española y la usan para sus diversas transacciones comerciales, en realidad utilizan cotidianamente su lengua indígena y sus costumbres. Así, nos referimos a una población cuya dimensión en realidad casi nadie conoce con exacti-

<sup>3</sup> *Op.cit.*

<sup>4</sup> Rojas, G. F. “Estudio histórico-etnográfico del alcoholismo entre indios de México” en *Revista Mexicana de Sociología* IV (2), 1942, pp. 111-125.

<sup>5</sup> Corcuera de Mancera, *Op. cit.*

<sup>6</sup> Para mayor información, consultar el artículo de Luis Berruecos: “Situación actual de los indígenas mexicanos” en *Psiquiatría*, Órgano Oficial de Difusión de la Asociación Psiquiátrica Mexicana, A. C., época 2, vol. 11, núm. 2, mayo-agosto, 1995, pp. 48-51. Otra versión más actualizada de este artículo, acaba de ser publicada en Berruecos, Luis, “La situación actual de la población indígena en México” en *México, visión global: La agenda para el siglo XXI*. Coordinadores: Miguel Ángel Jiménez Godínez y Alberto Cinta Martínez, ciudad de México, Miguel Ángel Porrúa, septiembre de 2006, 427 pp. 213-230.

tud pero que podría oscilar entre los 10 millones de personas, según las fuentes oficiales, y alcanzar hasta casi 16 millones de acuerdo con otros investigadores: todo depende de cómo se clasifique a dicha población y los criterios y parámetros que para tal efecto se utilicen.

De cualquier manera, nos enfocamos más en aquellas comunidades llamadas indígenas, tan desconocidas aún para la mayoría de los mexicanos; uno de sus principales problemas es el de una alta ingesta de alcohol aun cuando los patrones de consumo del mismo en México sean diversos<sup>7</sup>.

En el siglo pasado, uno de esos ricos ingleses filántropos interesados en el estudio de la sociedad, quién sabe si por gusto o por presentir que de ahí surgirían problemas futuros por la pobreza en la que la mayor parte de la gente vivía entonces, realizó una extensa investigación de campo patrocinada por él, con el objeto de escribir en un libro las condiciones de vida de la gente pobre de su ciudad, titulando la obra *A una mitad de Londres, cómo vive la otra mitad*. Esta obra despertó gran curiosidad puesto que, en efecto, una mitad no sabía de la existencia de la otra.

Un primero de enero de hace algunos años, nos enteramos de que había un levantamiento armado en el sur de México. No fue sino hasta entonces que más de una mitad de los mexicanos supo de la existencia de los otros, lo que les permitió que aprendieran que no es “Chapas” el estado donde se originó el movimiento, ni “tosti” o “tselta” los grupos predominantes indígenas de dicho estado.

En el ya no tan reciente censo de población de 1990<sup>8</sup>, aún se nos indica que en México existen poco más de cinco millones de indígenas, cuando cualquier antropólogo conoce perfectamente que la cifra es casi más del doble. ¿Por qué esta situación?, cabe preguntarse. Las respuestas van desde la simple observación de que tal parece que entre menos indígenas existen, más concesiones económicas se adquieren de los grandes centros financieros, puesto que, al parecer, el tener gran población indígena es símbolo de atraso y poca modernidad, tal vez a eso se deben los múltiples errores de aplicación de técnicas de recolección de datos por parte de los censores del INEGI o los criterios de clasificación utilizados. Las cifras de los posteriores cen-

<sup>7</sup> Véase el artículo de Luis Berruecos: “Aspectos Culturales del consumo del alcohol en México” en *Alcohol Consumption Among Mexicans and Mexican-Americans: A Binational Perspective*. Edited by M. Jean Gilbert, Spanish Speaking Mental Health Research Center, University of California at Los Angeles, December 1988, 287 pp. 85-102.

<sup>8</sup> Instituto Nacional de Geografía, Estadística e Informática, Gobierno Federal, *Censo General de Población*, México, 1990.

esos no cambian radicalmente en cuanto a los números y una de las tantas explicaciones que al respecto se dan, es la alta fecundidad pero también la elevada mortalidad infantil.

De cualquier manera, podríamos afirmar sin lugar a dudas que en la actualidad, cerca del 10% de la población mexicana es indígena, pero ello nos remonta a la añeja discusión de *qué es ser indio y qué no* o por qué el censo solamente considera a los mayores de cinco años hablantes de lenguas indígenas, cuando perfectamente sabemos que después de los dos años, cualquiera puede hablar articuladamente aunque con un vocabulario escaso y, desde luego, también si es indígena, pues es su lengua materna: de esta población, los que cuentan con tres y cuatro años, son eliminados indiscriminadamente, lo cual constituye un importante porcentaje de habitantes.

Otros errores pueden también atribuirse al hecho de que, muchas veces, al levantar los censos, la población no está en su lugar de origen por aprovechar el tiempo que tardan los cultivos en producir y trasladarse a otras comunidades del país o de fuera a trabajar, o aparecen en otras partes de la República a donde han ido a ganar el dinero que las condiciones de vida de su localidad les negó, incrementando la población flotante de las ciudades en donde, al ser interrogados, reniegan de su pasado indígena por temor a represalias de aquellos que tienen la responsabilidad de cuidar a los ciudadanos. Muchos más radican temporalmente en el extranjero y no son considerados y otros, simplemente, deciden dejar de usar su lengua materna fuera de su contexto familiar o cambiar el nombre de su lengua original o simplemente por proceder de un lugar: existe, por ejemplo, un grupo “lingüístico” en el censo denominado motozintlecos, que en realidad pertenecen a la lengua maya pero que así fue auto-bautizado por proceder de Motozintla.

El recientemente fallecido doctor Leonardo Manrique, en un excelente trabajo sobre la población indígena mexicana<sup>9</sup>, señala los orígenes de la palabra *indio*: en un principio, cabe asentar que proviene del latín (nacido en un lugar) hasta extenderse ahora en el sentido de abarcar a “originario de” o “no introducido”, oponiendo *indígena* a “procedente de afuera” o “introducido”.

Estas muy marcadas diferencias históricas, culturales y aun biológicas entre lo indígena y lo que no lo es, han cambiado radicalmente en el presente y aún cuando Colón tuvo a bien —al no descubrir puesto que murió sin saber a dónde llegó— denominar indios a los pobladores de “las Indias”

y ahora la palabra se usa denigrantemente para insultar a otro, los vocablos *indio*, *indígena*, *etnia* o *grupo étnico* se refieren en México a lo mismo, esto es, a los grupos que han heredado por siglos la cultura que crearon y desarrollaron los fundadores de este país.

Mucho se ha especulado acerca de si es cierto o no que a la llegada de los españoles, habitaban aquí 20 millones de indígenas, que constituían el 100% de la composición racial, misma que cambió a un 85% en 1570, 75% a mediados del siglo XVII hasta llegar a poco más del 10% en la actualidad.

Ya el maestro Alfonso Caso señalaba que indígena es, simplemente, “quien se siente indígena, no sólo el que habla o se viste como tal”, y en cuanto al número de lenguas existentes, Manrique ha señalado<sup>10</sup>, que en los últimos once censos, varían enormemente los listados de cuántas lenguas se hablan en el país, pero que el promedio es de 40, aunque hay 20 que son las que contienen mayor número de hablantes. Asimismo, el autor ha propuesto el criterio de *inteligibilidad* para señalar que si lo que existe es intercomprensión entre dos lenguas aparentemente distintas, estamos hablando de dialectos, mientras que si hay *ininteligibilidad*, se trata de lenguas.

Ejemplos de lo anterior: existen en los censos lugares donde se habla de varias clases de *zapotecos*: de Uxtlán, de Cuiztla, etc., cuando son la misma lengua; o de *yaquis* y *mayos*, que se entienden entre sí pero forman dos unidades políticas diferentes, por lo cual se distinguen unos de otros.

También hay quien piensa que el *pololoca* y el *popoloca* son lo mismo: al respecto y para aclarar esta situación, Manrique ha agrupado 77 lenguas y a éstas en 39 grupos que, a su vez, se conforman en 12 familias.

Asimismo, es importante señalar que los nombres de las lenguas son los que los “preconquistadores” mexicas o mayas dieron a sus subordinados en su propia lengua o los propios españoles después y que se han “castellanizado”, pero que no corresponden al nombre original: por ejemplo *otomí*, es el nombre que damos en español a los que a sí mismos se llaman *ñha-ñhú*, o *tarascos* a los que a sí mismos se denominan *purépechas*, o *tarahumares* a los que a sí mismos se llaman *rarámuri*.

Debemos hacer notar que en el censo se subdividen arbitrariamente algunas lenguas: por ejemplo, hay 3 lenguas *pames*: la *pame* propiamente dicha que hablan la mayoría de los pames, (que a sí mismos se llaman *xigue*) y los pames del norte y del sur (que a sí mismos se denominan *xiyui* y *xioi*, respectivamente).

<sup>9</sup> Leonardo Manrique Castañeda, *La Población Indígena Mexicana*, México, INEGI, Gobierno Federal, 1994.

<sup>10</sup> *Op. cit.*

También existen seis clasificaciones de *mixtecos* cuando en realidad se trata de una sola lengua; así, encontramos dos *popolucas*, seis tipos de *mixtecos* como se mencionó y varias clasificaciones de *chinantecos*. Abundando en lo anterior, tenemos que los grupos *cochimi*, *cuicapá*, *kiliwa*, *kumiai* y *paipai* que habitan en Baja California, son todos *yuma* así como los *papabuco* y los *solteco* de Oaxaca son, en realidad, *zapotecos*.

Regionalmente, tres estados, Yucatán, Quintana Roo y Campeche, son los que tienen mayor proporción de población indígena: todos son *mayas* pero, por otra parte, en Chiapas, hay 14 lenguas registradas pero todas ellas pertenecen a la misma familia *maya*. En Oaxaca hay un 39% de hablantes de lenguas indígenas que manejan 15 lenguas diferentes, mientras que en Hidalgo, hay un 26% pero solamente existen 4 lenguas. De hecho, Oaxaca, Veracruz, Chiapas y Yucatán, concentran al 54% de los hablantes de lenguas indígenas del país y si a ellas sumamos la de los estados de Puebla, Hidalgo, México y Guerrero, alcanzamos el 80% esto es, en solamente un cuarto de las entidades federativas se concentran 4 quintos de la población indígena. Finalmente, dos estados de la República no cuentan con lenguas indígenas: Nuevo León y Aguascalientes.

Respecto de lo anterior, sorprende que siendo Veracruz y Chiapas dos de los estados de la Federación que más recursos naturales aportan para la riqueza general del país, sean los que al concentrar gran cantidad de población indígena, también ostenten el problema de contar con una de las poblaciones más marginadas.

Para concluir, sería importante mencionar que muchos son los problemas que aquejan desde hace varias decenas de años a los indígenas mexicanos: salud, educación, vivienda, alimentación, empleo, comunicaciones, en fin, bajas condiciones de vida. A lo anterior, hay que añadir el alto consumo de alcohol en estas comunidades reportado por no muchos estudios al respecto, por lo cual resulta paradójico que, habiendo fundado un gran país, sus descendientes sean los que peor viven actualmente dentro de la estructura social y económica de México; a pesar de diversos movimientos armados que buscaban, y continúan haciéndolo, reivindicar sus derechos.

Cabe resaltar que la situación actual de los diez o más millones de indígenas de México, aunque los censos indiquen una cifra mucho menor, es verdaderamente preocupante. Por ello no sorprende que en Chiapas haya habido un levantamiento en donde casi el 100% de las peticiones que se hacen, recaigan justamente dentro de las carencias señaladas.

Como ciudadanos mexicanos, como aportadores de impuestos, aunque sea de manera indirecta, puesto que al comprar cualquier producto que incluya impuestos federales o locales están contribuyendo a la riqueza del erario fiscal, los indígenas también tienen derechos, merecen ser tratados como cualquier ciudadano y hasta ahora no se les ha escuchado.

Recientemente se ha puesto de moda el tema de los derechos humanos: como seres racionales que son, los indígenas también los tienen y en muchas ocasiones se lee en la prensa cómo éstos son pisoteados constantemente, sobre todo por agencias del sector judicial que, aprovechándose de su poco conocimiento de la lengua oficial, que no es la de ellos, los someten a una cantidad de arbitrariedades inimaginables.

Ya es hora de que el gobierno de la República preste atención a este importante sector de la población mexicana, no sólo por gratitud a los descendientes de nuestros antepasados, cuyas grandes culturas florecieron en nuestro país y que son objeto ahora de la admiración de propios y extraños, sino también en razón del derecho que como mexicanos tienen a disfrutar de una mejor vida.

## Las bebidas fermentadas tradicionales indígenas mexicanas<sup>11</sup>

El hombre, para vivir, requiere de satisfacer sus necesidades primarias, una de las cuales es la de mitigar la sed. Aun cuando la simple agua natural cumple esta misión, no es de extrañar que uno de los primeros descubrimientos de la humanidad fuera precisamente el observar que de cualquier tubérculo, fruto o producto de la naturaleza, una vez que se había fermentado, producía una sustancia conocida como *etanol*, que es el compuesto químico del único alcohol potable.

Este hallazgo ha hecho que el hombre, en la actualidad, disponga de diversas variedades de bebidas, entre las que destacan las alcohólicas, que esencialmente se pueden dividir en tres grupos: las fermentadas, las destiladas y las que llamaremos tradicionales no comerciales. Las primeras son las más antiguas en la historia y se producen de manera natural, mientras que las segundas son aquéllas que se elaboran en alambiques (que fueron inventados por los ára-

<sup>11</sup> Para mayor información, consultar el artículo de Luis Berruecos publicado como: "Bebidas y Licores de Hoy" en *Bebidas Nacionales. Guía México Desconocido* núm. 18, Editorial Jilguero, S.A. de C.V., ciudad de México, noviembre 1994, pp. 50-84 y reimpreso en *Unicornio: Suplemento Científico y Cultural de "Por Esto"*, año 12, núm. 619, pp. 3-6, domingo 16 de marzo de 2003, Mérida, Yucatán, México.

bes y después llevados a España y a nuestro país) a través de complicados procesos químicos que logran una concentración más alta de etanol.

En esta presentación, abordaremos tanto las bebidas tradicionales no comerciales, como las que, inventadas en otras regiones, han llegado a nuestro país y se utilizan de manera frecuente, por lo cual ya forman parte de nuestras tradiciones. Contamos con la información, pero no se incluye por falta de espacio, de los nombres originales, los lugares de producción, su forma de elaboración y el tipo de consumo. Cabe hacer notar que tanto las bebidas alcohólicas como las no alcohólicas tradicionales mexicanas se siguen produciendo después de cientos de años; algunas, sobre todo, en las zonas rurales, en particular entre las 64 etnias con las que contamos en la actualidad. Se elaboran de manera local o regional, usualmente con fines domésticos, medicinales y curativos, o incluso religiosos o rituales; no están, por lo general, disponibles para la venta masiva, sino que más bien se utilizan en casa o siguiendo ancestrales tradiciones de los antiguos mexicanos. También es importante mencionar que cuando hablamos del tipo de consumo doméstico, nos estamos refiriendo a una producción familiar que se destina al uso dentro de la casa habitación o con amigos y familiares. El consumo religioso se da tanto en los rituales católicos como en las propias ceremonias de un pueblo (petición de lluvia, ceremonias de curación, etc.). Como cada comunidad tiene innumerables fiestas a lo largo del año, sería virtualmente imposible mencionarlas todas, pero sí cabe destacar en particular y de manera primordial, las más generalizadas en nuestro país, sobre todo en zonas indígenas o rurales, como son las fiestas de muertos (más importantes para los indígenas, por ejemplo, que las fiestas de Navidad o fin de año), las celebraciones de los santos patronos del pueblo o las mayordomías, que son fiestas que se encargan por elección a una persona (mayordomo), quien se ve obligado a sufragar enormes gastos para la misma que incluyen, desde luego, bebidas sobre todo alcohólicas, tanto tradicionales no comerciales como aquellas que pueden comprarse fácilmente.

La primera bebida que al parecer se conoció en México, fue el *octli* o *pulque*, cuyo uso actual se encuentra bastante generalizado, sobre todo en las áreas geográficas en donde se localiza el maguey, que es de donde se obtiene este producto. Se utilizaba básicamente de manera religiosa, ritual o medicinal: acerca de ello, hay múltiples referencias en los códices y en diversos libros sobre la historia antigua de nuestro país como los de Clavijero, Chavero, Robelo, Benavente, Sahagún, Torquemada y otros. Su co-

nocimiento se remonta a varios siglos atrás de nuestra historia.

Con la llegada de los españoles, se empezaron a cultivar sobre todo por los franciscanos en las Californias, los primeros sarmientos para la producción de uva e, incluso, en los albores de la Colonia, se intentó la producción de cerveza con base en el trigo y la cebada, lo cual no prosperó comercialmente hasta fines del siglo XIX, en especial en el norte del país y muy en particular, en Monterrey, ciudad que prosperó grandemente gracias a esta industria que incluye otras no menos importantes como son las del vidrio, la hojalata, la lámina, el corcho, el transporte y la mercadotecnia y publicidad. Si bien no hay evidencias contrarias, el tequila y el mezcal empezaron a elaborarse en épocas tempranas, aunque su producción en serie se remonta a mediados del siglo XVIII y hasta la fecha. También en la Colonia se introdujeron en nuestro país los destilados producidos en alambiques, de entre los cuales cabe resaltar en particular el brandy: se trata ahora de una famosa bebida, sobre todo a partir de que a alguien se le ocurrió que podía mezclarse con bebidas gaseosas (los franceses consideran un “crimen” el mezclar productos de uva con refrescos) lo que lo ha convertido en uno de los productos de mayor venta en algunas zonas del país, desplazando incluso a la cerveza. En Europa, aún a la fecha y con honrosas excepciones por su alta calidad, se sigue considerando al brandy como un coñac de mala calidad, básicamente porque se usa una uva de menor calidad que la de la región que le dio el nombre (Coñac): quizá por ello no tuvo el éxito que le esperaba en nuestro país.

Básicamente, dentro de las bebidas fermentadas, las más conocidas son los vinos en sus diversas variedades, que cronológicamente en la historia parecen ser las primeras que se fabricaron presumiblemente en Medio Oriente y la zona mediterránea, así como la cerveza, descubierta hace más de ocho mil años por los egipcios y los babilonios, mismos que elaboraban ocho distintos tipos usando, entre otras técnicas, la de la fermentación del pan. Tanto las bebidas alcohólicas como las no alcohólicas de producción casera y de uso ritual, religioso o doméstico, es factible encontrarlas en diversas regiones del país, aunque con diferentes técnicas de elaboración o nombres particulares: por ejemplo, el aguardiente, el pulque, el ponche o el rompope, son bastante comunes en toda la República, aunque su forma de preparación y sus nombres cambian de región en región. Lo mismo sucede con las bebidas no alcohólicas como serían las aguas frescas, los atoles, chocolates, licuados, “pollas” o, incluso, el café, que en ocasiones se

preparan de manera diferente y llevan, por tanto, el nombre de quien inventó la combinación o del lugar donde se originó o, a veces, de alguna de las sustancias predominantes para su elaboración. Sería imposible explicar el significado lingüístico de cada uno de los nombres indígenas de estas bebidas pero baste decir que sí lo tienen y que, por lo general, se deriva de la sustancia más importante utilizada en su elaboración.

También hay que destacar las bebidas que no se originaron en nuestro país, pero que tienen cierta aceptación en algunos sectores de la sociedad dependiendo, más que nada, de su costo y de la habituación que a ellas se tenga por su distribución, costumbre étnica o incluso publicidad: nos referimos, en concreto, al whisky, al brandy (del cual ya hicimos mención), al vodka y a la ginebra, originalmente europeas, o al ron, que tiene un origen eminentemente americano. Asimismo, existen múltiples bebidas destiladas: las hay para antes de comer (aperitivos), o después (digestivos) y de otros tipos. Las combinaciones de estas bebidas con jugos, frutas y sustancias diversas, son casi infinitas.

## Patrones de consumo de alcohol en la población indígena

Hoy en día, los patrones de consumo de alcohol entre las culturas indígenas muestran importantes variaciones, que pueden oscilar desde una completa integración del alcohol en todos los aspectos de la vida, como sucede con los chamulas de Chiapas<sup>12</sup> y el uso restringido a ciertas ocasiones entre los rarámuri o tarahumaras de Chihuahua<sup>13</sup>, hasta la diferencia entre la orientación hacia la abstinencia entre aquellos que han adoptado las religiones protestantes en comparación con los miembros de las mismas etnias, quienes permanecen católicos.

Los patrones de consumo típicos del México actual en varones urbanos son: el moderado alto (consumo mensual con cinco copas o más por ocasión, que abarca un 16.9% de esta población) y el consuetudinario (consumo de cinco copas o más al menos una vez por semana, que comprende un 12.4%), en tanto que entre las mujeres es más frecuente el consumo mensual con menos de cinco copas por ocasión, que corresponde a un 4.8% de esa población; asimis-

<sup>12</sup> Bunzel, R. "The role of alcoholism in two Central American cultures" en *Psychiatry* 3, 1940, pp. 361-387.

<sup>13</sup> Kennedy, J.G. "Tegüino complex: the role of beer in Tarahumara culture" en *American Anthropologist* 65, 1963, pp. 620-640.

mo, cabe hacer mención que el segundo patrón de consumo fue el moderado alto con 2.7% de las mujeres adultas urbanas consumiendo bajo este patrón<sup>14</sup>.

El número total de bebedoras consuetudinarias y de mujeres que cumplieron con el criterio de dependencia en los doce meses previos a la aplicación de diversas encuestas, muestra que la población femenina se mantuvo estable con 45% de la población en 1998 y 43% en 2002; 0.8% y 0.7% de bebedoras consuetudinarias y 1% y 0.7% con dependencia. A pesar de lo anterior, se observó un aumento en el número de bebedoras moderadas altas (de 2.6% a 3.7%). En la población masculina, el número de personas que cumplieron con el criterio de dependencia se mantiene estable en las dos últimas encuestas realizadas: 9.6 y 9.3% respectivamente<sup>15</sup>.

Los estudios transculturales que han compartido metodologías similares en México y Estados Unidos, reportan que en México se tienen tasas más bajas de dependencia (8% en comparación con 18% en la población norteamericana)<sup>16</sup>. Tasas más altas de consumo poco frecuente y de grandes cantidades (24% y 6%) y tasas menores de consumo frecuente de bajas cantidades (3% y 12%)<sup>17</sup>; se observan también tasas más altas de ingreso a salas de urgencia con niveles positivos de alcohol en sangre (21% y 11%)<sup>18</sup>, sugiriendo que en México una proporción importante de los problemas que se derivan del abuso de alcohol es resultado de prácticas inadecuadas en personas no dependientes<sup>19</sup>. Comparaciones internacionales también ubican a México en los primeros lugares de mortalidad de cirrosis hepática en el mundo con tasas de 22 muertes por cada 100,000 habitantes<sup>20</sup>. Al ajustar la pirámide poblacional

<sup>14</sup> Véase *Las etnias mexicanas y su consumo de alcohol*, de María Elena Medina Mora y Luis Berruecos Villalobos (en prensa).

<sup>15</sup> ENA, 1988, 1998, 2002.

<sup>16</sup> Vega W., Kolody B., Aguilar-Gaxiola S., Alderete E., Catalano R., Caraveo, J. "Lifetime Prevalence of DSM-III-R Psychiatric Disorders Among Urban and Rural Mexican Americans in California", *Arch Gen Psychiatry*, vol. 55, 1998, pp. 771-778.

<sup>17</sup> Caetano, R. and Medina-Mora M. E. "Acculturation and Drinking among People of Mexican Descent in Mexico and the United States" en *Journal of Studies on Alcohol*, 49 (5), 1988, pp. 462-471.

<sup>18</sup> Cherpitel, Ch., Parés A., Rodes, J., Rosovsky H. "Drinking in the injury event: A comparison of emergency room populations in the US, Mexico and Spain" en *International Journal of Addictions*, 28, 1993, pp. 931-943.

<sup>19</sup> Borges G., Cherpitel C., Medina-Mora M.E., Mondragón L., Casavuevas, L. "Alcohol consumption in ER patients and the general population" en *Alcoholism, Clinical and Experimental Research*, 22, 1986-1991.

<sup>20</sup> SSA, 1998.

mexicana a la de la Comunidad Económica Europea, con el fin de poder comparar tasas de mortalidad evitando el sesgo producto de una población mexicana más joven, y por tanto con menos riesgo de morir por una enfermedad crónica, la mortalidad por ésta causa alcanza una tasa de 48.6 muertes por cada 100,000 habitantes, superior a la observada en Francia o en Estados Unidos de 17 y 11.6 por 100,000 habitantes respectivamente<sup>21</sup>. Si bien la sobremortalidad en nuestro país puede estar asociada con otros riesgos, como infecciones hepáticas o deficiencias nutricionales, es un hecho que la mortalidad por cirrosis asociada con el abuso de alcohol se encuentra en ascenso. En los hombres, aumentó en 72% entre 1970 y 1995 y presentó un aumento de 13% para las mujeres. Durante el mismo periodo, la mortalidad por cirrosis hepática asociada a otras causas disminuyó en 33% para los hombres y en 20% para las mujeres<sup>22</sup>. Las variaciones en los diferentes estados de la República son considerables con oscilaciones de 6.78 por 100,000 habitantes para los estados de Durango a 44.19 por cada 100,000 habitantes en Hidalgo que, por cierto, tienen las tasas más altas<sup>23</sup>. De hecho, la sobremortalidad por cirrosis se localiza en la parte central del país, en los estados de México, Hidalgo, Puebla y Tlaxcala que contienen altos porcentajes de población indígena. La tasa de mortalidad por esta enfermedad en el Valle del Mezquital, habitada por etnias otomías, se ha estimado en 140 por cada 100,000 habitantes. Esta observación ha llevado a la hipótesis de la concurrencia de otros factores de riesgo relacionados con factores genéticos nutricionales o daño al hígado<sup>24</sup>.

A pesar de la riqueza de información, poco se ha profundizado en el estudio del uso y abuso de alcohol, y el alcoholismo y sus implicaciones en comunidades indígenas actuales, por lo que carecemos, por ejemplo, de cifras precisas sobre cirrosis hepática por consumo exagerado de alcohol entre estas poblaciones. Por lo anterior, sería deseable realizar más investigación sobre los efectos del consumo inmoderado en estas poblaciones marginadas para estar en condiciones de diseñar programas preventivos acordes con su situación cultural.

<sup>21</sup> Edwards G., Anderson P., Babor T. F., Casswell S. et al. *Alcohol policy and the public good*. Oxford University Press, 1994.

<sup>22</sup> Secretaría de Salud, Dirección General de Epidemiología, Instituto Nacional de Psiquiatría, Consejo Nacional contra las Adicciones. *Encuestas Nacionales de Adicciones, Alcohol*. México, 1988, 1998, 2002.

<sup>23</sup> SSA, 1970 y 1998.

<sup>24</sup> Narro et al., 1992.....

Convendría preguntarnos si las metas de la administración anterior se cumplieron, si se han contemplado o se incluirán en futuros programas de gobierno. Hacemos el anterior razonamiento en virtud de que en cada cambio de administración pública, se solicita a la comunidad científica proyectos, ideas, planes y programas para incorporarlos a un Plan Nacional de Desarrollo que a fin de cuentas no se cumple por falta de voluntad política, de recursos económicos o de presiones de diversos grupos sociales.

El ingenio del hombre es infinito para contender con el problema de la satisfacción de la sed. Aparte del agua, se han descubierto a lo largo de los siglos infinidad de bebidas, tanto alcohólicas como sin etanol. En este trabajo, abordamos en principio el problema del consumo del alcohol y el alcoholismo en México que, como se deriva de la información proporcionada, va en aumento y constituye sin duda alguna un grave problema de salud pública.

Derivado de lo anterior, no ha habido y al parecer por un tiempo no habrá voluntad política para atender este grave mal social a pesar de los esfuerzos que con escasos recursos han hecho varios investigadores del tema.

En cuanto a las etnias mexicanas, estamos ante un panorama complejo por su pluralidad y por la situación social, económica y política que viven dichas poblaciones que, entre otros males, tienen el grave problema del consumo exagerado de alcohol y la falta de atención gubernamental, lo cual complica el estado de cosas, sobre todo si tomamos en cuenta que, como se mencionó, además de las bebidas comerciales, las etnias mexicanas producen al menos 172 fermentadas de las cuales el 87% lo constituyen bebidas con contenido alcohólico y solamente el 13% no contienen esta sustancia que altera el sistema nervioso central y, al ser una droga por tal razón, lo deprime, desinhibiendo al sujeto y permitiendo la liberación de sus impulsos reprimidos, lo cual constituye quizá una de las poderosas razones por las cuales se explica que el hombre consuma alcohol.

Resulta evidente que las consecuencias del consumo inmoderado del alcohol y el alcoholismo, si bien constituyen graves problemas de salud pública en los núcleos urbanos, lo son más aún en regiones rurales e indígenas que no cuentan con acceso directo a los servicios de salud y otros apoyos, por lo cual resulta urgente realizar más investigación sobre los patrones de consumo en zonas indígenas y sus repercusiones en los ámbitos individual, familiar, social y laboral, que permitan el diseño de mejores estrategias para atender a la población ya enferma y evitar que el mal siga creciendo.

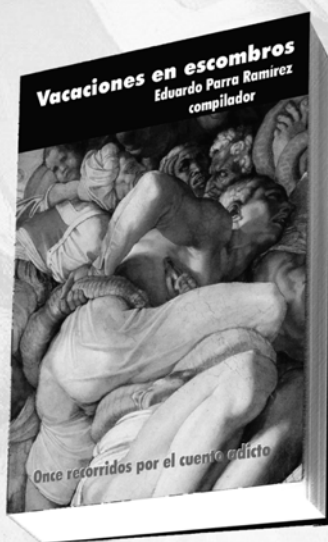
# Colección Días de vino y rosas Presenta



## La última copa

Saúl Ibargoyen

Sobre esta nueva novela del autor uruguayo/mexicano, ha escrito Bernardo Ruiz: "*La última copa* es un baile, una danza con la muerte que la novela convierte en dramática escena: un giro vertiginoso, multiplicado, donde atrás de cada barra y de cada puerta se desciende en la escala de la degradación y el peligro: persecuciones policíacas, amaneceres en el lodazal, memorias perdidas y encuentros amorosos insatisfechos, indeseados, golpizas y riñas, abandonos, incoherencias, autoengaños y desprecios... No hay moraleja. Saúl Ibargoyen ha querido escribir un libro inolvidable. Lo ha logrado".



## Vacaciones en escombros

Eduardo Parra Ramírez

La asiduidad de los lectores al tema de las adicciones satisface una necesidad simultánea de paraíso y de pesadilla. La experiencia de la droga es una de las búsquedas humanas en donde mejor se expresa la sensación de altura dentro de la certeza del abismo. Buscando más allá de las anécdotas, examinando las posibilidades de la narrativa breve, los once autores de *Vacaciones en escombros* han logrado expresar la intensidad de esos infiernos en una variedad de propuestas cuentísticas que se nos ofrece como un menú de historias sobre adicciones. Cuentos que nos inhalan, nos conducen al vértigo de una espiral sanguínea que desemboca en una propuesta literaria sólida y en una prueba de ácido para nuestra capacidad de asombro.

De venta en librerías y en Librería EÓN  
Pasaje Zócalo-Pino Suárez, local 20 Tel.: (55) 5542-4167