

**Alcoholismo.
Reseña
histórica***

SAMUEL MAYNEZ PUENTE

DISMINUIDAS LAS aguas del diluvio y después de haber enviado el cuervo y la paloma, Noé sale del arca y, como era labrador, trabaja la tierra y planta una viña.

Bebe su vino —cuenta el génesis— y queda embriagado, echándose desnudo en medio de su tienda. Lo descubre su hijo Cham y sale a decir a sus hermanos Sem y Jauhet, quienes, teniendo vueltos los rostros para no ver las vergüenzas de su padre, cubren su desnudez. Despertado Noé, maldice a su hijo menor, sentenciándolo a ser esclavo de los esclavos de sus hermanos.

Con esta bíblica embriaguez, seguida de su natural cauda de complicaciones, iníciase la historia del alcoholismo sobre la faz de la Tierra.

El descubrimiento del alcohol queda perdido en la memoria de los siglos. Seguramente fue de los primeros hallazgos del hombre y desde entonces, su inseparable compañero. Se reconoce a Noé como el primer fabricante de vino, aunque los asirios suponían a Baco su inventor. Lenormand admite que el cultivo de la viña fue patrimonio de la raza semítica, prehistórica cuando habitaba el nordeste de la Mesopotamia. En el remoto Egipto se abusó de una bebida semejante a la cerveza que los historiadores llaman *zitus* y que Diodoro proclamaba inferior sólomente al vino de uvas, bebida que fue objeto de muy severa prohibición.

El alcoholismo es general en todas las razas humanas, y solo existen entre ellas diferencias de grado. Tácito habla de la intemperancia de los germanos y Plinio de la de los pueblos de la Galia y de España.

* De la Mesa Redonda sobre Alcoholismo, llevada a cabo en la Facultad de Medicina de México el mes de Mayo de 1960.

Cervicia era la bebida embriagante de las Galias; *ceria*, el brebaje favorito en España. Los bretones se embriagaban con un licor extraído de la miel fermentada. Además del vino de dátiles y de palmas usado en la Nubia y Abisinia, hay que contar el *bousa* obtenido del mijo.

No menos difundido se hallaba el alcoholismo en Asia, donde los turcos inmemorialmente beben el *raki*, néctar muy fuerte preparado con frutas; los afganos el *arak*, extraído del mijo y la cebada. En la India el *vino de Soma* disfruta de un inmenso favor; en Siberia se liba un zumo embriagador y tóxico sacado de un hongo: el *agaricus muscarius*; los tártaros manchúes tienen el *lambwine*, preparado de arroz y leche fermentada, mediante el cual consiguen estrepitosas borracheras. Con el mismo objeto, los chinos desde lejanos siglos se valen del *sam-ohso*, exprimido del sorgo y que produce tan perniciosos efectos como el *yuyo*. En la Malasia es tradicional el *bodik*, que viene a ser un aguardiente de arroz. El *guarapo*, de que los negros gustan tanto, elaborase desde que la caña de azúcar se cultiva.

¿Por qué no se habrá escrito, de acuerdo con la historia, una geografía de la sed? Ahí podría explicarse cómo el alcoholismo aumenta en progresión creciente desde los países ecuatoriales a los fríos. Hecho que parece debido a una mayor necesidad de excitación y a la falta de vino en los rumbos del norte. Y habría de explicarse, también, cómo el sol penetra a ciertos jugos y la niebla es madrina de otros. Precisar cómo las ginebras y los acquavites son un puente de líquido aroma que lleva a los vodkas, y aún más allá, a los licores asiáticos de arroz. Situar a las islas brumosas que ahuman la cebada y fabrican el whisky, y a las soleadas con cielos de trópico que producen el ron. Los habaneros, las mistelas, el comiteco, el xtabentum, donde el agua y la selva sostienen diálogo. Los mezcales de otras zonas más diáfanas. Los dorados aguardientes y los caldos mediterráneos color de sangre, en donde calienta de frente el sol. El *tokay* de la lejana Hungría, la *zuica* de Rumania, el *snaf* de la rubicunda Dinamarca, el *saké* del Japón, de Korin y Hokusai, el *Slivovitz* que se bebe en las tabernas de Praga, la ginebra que genera canciones románticas y riñas sangrientas en los marineros de Jutlandia. ¿Y qué del calvados de Pierre Premier, del ajenjo de Paul Verlaine y del aguardiente con pólvora del general Sóstenes Rocha?

El alcohol etílico fue lanzado por Arnaldo de Villanueva en 1300 y el metílico por Jairlo en 1852. ¿Pero son realmente las fechas lo que nos interesa? Indudablemente no. Nuestra reseña se pierde en la penumbra de la historia; el hombre ha bebido siempre porque en el vi-

no ha encontrado la pura materia orgánica a una potencia espiritual que hace conciencia su alegría, su desesperación, su soledad y su dolor, elementos inconfundibles que forman las columnas de su destino.

Pero nunca como en nuestra época, la universalidad del problema ha adquirido matices tan peculiares. Nuestra época tomó posición ante el hábito de beber y naturalmente adoptó una posición higiénica. Ligas, legislaciones, impuestos, trabajos de laboratorio... ¿cuánta actividad y preocupación no va incluida en esta palabra: alcoholismo?

José Ortega y Gasset dice: la solución que mi edad histórica ofrece al tema del vino es el síntoma de su prosaísmo, de su hipertrofia administrativa, de su enfermizo prurito por la previsión y el burgués acomodo, de su total carencia de esfuerzo heroico. ¿Quién tiene hoy mirada tan penetrante para ver a través del alcoholismo —una montaña de papeles impresos cargados de estadísticas— esta simple imagen de unos pámpanos lascivos retorciéndose y unos anchos racimos que el sol traspasa con sus saetas de oro? Antes, mucho antes que el vino fuera un problema administrativo, fue el vino un dios. Y la sangre de las grandes civilizaciones, permítasenos agregar.

Y el mismo pensador, hondamente preocupado en el problema, vuelve a expresar: nosotros tenemos el mundo metido en cajones: somos animales clasificadores. Cada cajón es una ciencia, y en él hemos aherrado un montón de esquirlas de la realidad que hemos ido arrancando a la ingente cantera maternal: la naturaleza. Y así en pequeños montones, reunidos por coincidencia, caprichosas tal vez, poseemos los escombros de la vida. Para lograr este tesoro exánime tuvimos que desarticular la Naturaleza originaria, tuvimos que matarla.

Nuestra edad —quedó preparado el camino —está exenta de dioses; edad administrativa en que, en vez de Dionysos, hablamos de alcoholismo.

Erich Fromm pone en la misma escala del Psicoanálisis de la sociedad contemporánea, suicidios, homicidios y alcoholismo, para considerar a este como un evidente síntoma de inestabilidad mental y emocional.

¿Es posible que la vida de prosperidad que lleva la clase media, si bien satisface nuestras necesidades materiales, nos deje una sensación de profundo tedio, y que el suicidio y el alcoholismo sean medios patológicos de escapar a ese tedio? ¿Es posible que esas cifras constituyan una radical ilustración de la verdad de aquel acerto según el cual “no solo de pan vive el hombre”, y que revelen que la civilización moderna no satisface algunas necesidades profundas del individuo hu-

mano? Y, si es así, ¿cuáles son estas necesidades? Interroga la sutileza de Fromm y hace pensar si será por esto por lo que los Estados Unidos comunicaron en 1954 que tenían 55 millones de ciudadanos aficionados al “trago”, con 4 millones catalogados francamente como alcohólicos. Por la expresión floklórica que se conoce como “cruda”, dicen sus estadísticas, permanecen 175,000 hombres sin trabajar por cada día laborable del año, cifra que supera una vez y media la pérdida como resultado de accidentes automovilísticos e industriales, y triplica el guarismo correspondiente a las huelgas.

En la República Mexicana, la dura y polvosa tierra de la meseta es la tierra de los cactus. Horizonte de magueyales y nopaleras, donde el aire es delgado y polvoriento; tierras pobres y reseacas que han producido los acentos nacionales más determinantes, las expresiones mexicanas más puras y entrañables.

Por esos rumbos y entre los humos y hechizos de la leyenda, bajo el reinado de Tecpancaltzin, un noble tolteca de nombre Papantzin descubrió el pulque.

Y es de rigor afirmar que ninguna cultura antigua opuso tantas barreras enérgicas a la embriaguez, como la azteca. En ello están de completo acuerdo Bernal Díaz del Castillo, precursor de los biógrafos de Don Quijote, y el enciclopedista padre Sahagún, historiador de los sueños y químico de los mitos.

Mediante rígida legislación, los pueblos precortesianos controlaron el uso del *octli* y contra la embriaguez se practicó una severa política de represión. Las ordenanzas de Netzahualcoyótl castigaban con la muerte al sacerdote o al dignatario sorprendidos en estado de ebriedad. Al plebeyo se le exponía la primera vez a las rechiflas de la multitud mientras se le rapaba la cabeza en la plaza pública, y en caso de reincidencia, se le castigaba con la muerte. (Ixtilxlóchitl: *Relaciones* e Ixtilxlóchitl: *Historia chichimeca*).

En cuanto la Conquista hubo destruido las estructuras morales y jurídicas de la civilización mexicana, el uso del pulque alcanzó entre los indígenas el desarrollo que conocemos.

Los gobiernos de la colonia propiciaron su uso, seguramente con dos finalidades: la obtención de buenas alcabalas y el embrutecimiento de las masas populares. Así se inicia el auge de la bebida nacional. Las pulquerías se convierten en predilecto sitio de recreo con todas sus consecuencias, incluyendo la entrada triunfal de las artes populares y el espíritu festivo del mexicano que enmascara el drama con la gra-

cia y la ironía con que toma los nombres de los novelones más en boga, los de las óperas más conocidas y los asuntos políticos que lo hacen sonreír, para bautizar esos establecimientos. A lo largo del siglo XIX “hay una pulquería a cada veinte pasos” y el pulque se convierte en oro blanco para fundar linajes.

Después de 1850 las familias pulqueras empezaban a desplazar a las mineras y a convertirse en la clase aristocrática de México. Cuando arriba Maximiliano para ocupar su efímero trono, las familias más ilustres son las dueñas de todas las pulquerías y sus fortunas y su aristocracia están acuñadas en caldo de tinacal.

De la bebida nacional brotó también el rastacuerismo afrancesado de nuestros elegantes porfirianos del último tercio del siglo XIX. Aristócratas que suspiraban en francés, que fueron los brillos del Jockey Club y que ya antes de 1910 comenzaron a fugarse a Europa para gastar su capitales extraídos del “jugo de las verdes matas” y de la embriaguez del pueblo hambriento.

Para el indio, el pulque ha sido como el cohete de sus festividades —¿habrá alguna relación entre tronarlo y ponérselo?—; desahoga un poco la presión de su alma atrapada entre el silencio y la miseria.

La tristeza del mexicano es una tristeza que vuelve macabra la fiebre del alcohol. Habitualmente, cada una de las fiestas pueblerinas arroja un crecido saldo de muertos y heridos. El alcohol desestanca angustias de siglos y las carga de animosidad y de sangre. Se cobran deudas insignificantes, agravios de mujer y de amistad: una palabra que lastimó hace tres meses o una sospecha de intriga en el centro ejidal.

En la actualidad, el imperio del alcohol en México es aterrador y no admite punto de comparación con el de ninguna otra parte del planeta, ante todo, porque se ceba en una población depauperada que arrastra un hambre crónica inmemorial.

Las fiestas capitales en los destinos del mexicano: el 12 de diciembre, las bodas, los velorios, los entierros y sobrevivir un día más en su existencia, son celebraciones que naufragan en océanos de alcohol. Y todo ello pone su sombrío, feroz acento, en estas mañanas, en estas tardes y en estas noches de la vida mexicana, y confunde en íntimo calor los aliños más delicados de la piedad y las más salvajes presencias de la locura.

Más hay que tomar en cuenta, si reseñamos el alcoholismo en México, la clase de licores que beben los humildes: mezcales con alumbre, habanero vil, rones teñidos con permanganato, amargos de mecate

y pulques aderezados con basura. Cada trago es una buena dosis de explosivo efectiva para enloquecer el alma más plácida y volver energúmeno al más franciscano de los apóstoles. Hay más de cuatro mil tabernas dispersas en las barriadas pobres, cuyos propietarios son nuevos "conquistadores". Sobre sus mesas y mostradores pueden verse los billetes sucios y arrugados. Los han dejado el zapatero, el mecánico, el tornero, el prensista, el plomero, los estudiantes de la delincuencia, los bachilleres del hampa, los profesionales del vicio y también, los agentes uniformados de la policía.

Pero esta reseña histórica no estaría completa, aún en su brevedad de síntesis, si no entraran a la consideración los tropiezos y las conquistas de la lucha antialcohólica en el mundo entero.

La represión total, intentada hace algunas décadas por la Ley Seca o "Volstead Act" en los Estados Unidos de Norteamérica, al prohibir de manera absoluta la venta y el consumo de bebidas alcohólicas, demostró ser un grave error, que tratando de proteger a la sociedad, unió el alcoholismo a sus tres hermanos carnales: el fraude, el crimen y otras intoxicaciones.

Dirigiéndose hacia otras épocas de la historia, encontramos que en China, como en el México precortesiano, se aplicaba la pena capital a los ebrios. En la Edad Media, Carlomagno hizo decretar la excomunión contra los borrachos, hasta cuando se enmendaban. Y como la medida resultó, naturalmente ineficaz, se agregaron cruentos castigos corporales. Francisco I no encontró mejor medio, que condenar a ser amputado de una oreja al borracho que resultaba incorregible.

En general, podría decirse que las campañas para que sean de resultados positivos, no deben ser orientadas hacia el prohibicionismo impuesto por la coacción, sino realizadas por las tareas educativas, utilizando todos los alcances de la difusión de cultura, de trabajos sociales y de auténticas campañas de salud mental.

En nuestro ambiente, gran parte de la solución que debe apuntarse a este problema, está en el mejoramiento de la nutrición popular. En los países donde el pueblo come lo que necesita, el alcohol no deja los rastros trágicos que quedan en el nuestro. Quiroz Cuarón señaló ha poco, que cada vez que asciende un punto el precio de la vida en México, aumenta el consumo de bebidas alcohólicas; y es un hecho que la mejoría de la dieta alimenticia, tiene reflejo directo en la atenuación del alcoholismo. Donde se produce vino y se come bien, hay menos

embriaguez. Desafortunadamente, entre nosotros el vino no está al alcance de todas las posibilidades.

Creemos que lográndose la mejoría de la dieta popular, esta podría complementarse aún, con bebidas de tolerancia, como la cerveza, que posee elementos nutritivos de valor indiscutible, entre ellos, vitaminas que se requieren para la oxidación y eliminación más rápida del alcohol ingerido. La bebida de bajo contenido alcohólico, con valor nutritivo y dentro de todas las posibilidades económicas, como la mencionada, parece ser un elemento eficaz en la reducción del vicio. Así ha sucedido en Estados Unidos, en Suecia y aún en Colombia, donde se logró con la cerveza desplazar a esa arma suicida que bebía el indígena: la "chicha".

Es decir, no ha valido para desterrar el azote los castigos corporales de otras épocas, ni la prohibición total que engendró a gigantes del crimen; sólo pueden valer las campañas orientadas en el mejoramiento de la alimentación y las medidas protectoras de la salud mental.

Y para no terminar teniendo en la boca el sabor del "día siguiente", volvamos al vino que es un poder elemental. Los granos de la uva son gotas de luz que se coagula y el jugo que sale de ellos exalta los corazones, enciende las pupilas y enseña a los pies la danza. "Dionysos, Baco, son un rumor de fiesta perpetua que cruza como un viento caliente las hondas selvas vivas".

Quizá por tal razón, aquel insigne tabernero inscribió en lugar visible: "Llena el vaso vacío, vacía el vaso lleno. Nunca lo dejes vacío, nunca lo dejes lleno".

Estas pinceladas para trazar el boceto histórico del tema, valen apenas para presentar la trascendencia universal del problema alcoholismo, ya que sus aspectos médicos y sociales quedan para la brillantez y la responsabilidad de los ponentes en el desarrollo de esta mesa redonda.