



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

COLEGIO DE HISTORIA

*El Maguey y el Pulque: Memoria y
Tradición convertidas en Historia, 1884-1993*

Tesis para obtener el grado de Licenciatura en Historia

Presentada por
RODOLFO RAMÍREZ RODRÍGUEZ

Asesorada por
Mtro. MARCO VELÁZQUEZ ALBO

Puebla, Pue., Otoño de 2004

Presentación

La presente investigación de tesis que lleva por título *El Maguey y el Pulque: Memoria y Tradición convertidas en Historia, 1884-1993* es una exploración de un gran tema de la construcción de una cultura que popularmente ha sido considerada como común y de índole público, sin indagar más allá de lo que en la voz popular le concede a las causas y efectos del afamado pulque y de la singular cualidad del maguey para producir el líquido del aguamiel. Esto, sin embargo, abre las posibilidades a la necesidad de explicar temas de interés público que van más allá de lo anecdótico y de la explicación simplista. Desafortunadamente este tipo de estudios se realizan con la novedad de la desaparición de estas expresiones culturales, tan arraigadas en la cultura mexicana, y del real desconocimiento de ellas. Es por eso doblemente importante tratar de rescatar, explicar y preservar aspectos y hechos que hasta hoy habían sido excluidos de los estudios académicos y científicos porque aquellos también son cultura.

Este estudio está visualizado como una investigación de historia cultural con características enunciativas de historia regional. Sin embargo cabe aclarar que en la concepción de cultura que utilizamos se engloba y articula las áreas de actividad humana relativas al devenir histórico, a saber: los aspectos económicos, las relaciones sociales, las influencias políticas, los aspectos de la cotidianidad y los rasgos de pensamiento y mentalidad de una determinada sociedad, en un espacio y tiempo definido. Los hechos que se enuncian no son explicativos por sí mismos sino que, haciendo uso de las nociones y concepciones del valor y el sentido que asigna una sociedad a tales hechos, se les otorga una posible forma de explicación, en un marco concreto, de los aspectos culturales presentes en toda acción humana.

El tema a investigar se fue conformando al inquirir sobre la construcción de una interpretación del pasado mediato de la región de Apan como el centro productor del mejor pulque de México. Su temporalidad estaba propuesta de fines del s. XIX hasta la década de 1950. Esta es una exploración de dos temas que no ha sido tratado debidamente: la explicación de las modificaciones en la cultura de esta región y el devenir histórico de un producto de consumo nacional que tuvo gran importancia en la historia de la sociedad mexicana hasta mediados del siglo XX cuando cayó en un proceso de olvido irreversible.

Pero durante el desarrollo de esta investigación surgió la necesidad de poder apreciar de una manera más completa el desarrollo histórico de los dos objetos de estudio de esta tesis: *el*

maguey y el pulque. Ambos son fundamentos materiales de toda una serie de construcciones sociales que llegaría a convertirse en símbolos culturales de la nación mexicana, participando e interviniendo estructuralmente en toda una cultura de lo cotidiano y popular: una tradición. La significación señalada de estos dos objetos es tal que atraviesa la historia de la cultura mexicana desde sus cimientos históricos hasta la contemporaneidad, donde se está perdiendo, a la par de su intervención en todas de las prácticas efectuadas en cada uno de los momentos en que las sociedades de la actual nación mexicana se beneficiaron de este complejo cultural.

La finalidad de este estudio es coadyuvar a la investigación del tema del pulque y del maguey desde la perspectiva de la historia cultural, debido a que es necesario su reconocimiento como formas de tradición y cultura mexicana (como una variante más de las culturas heterogéneas de México) de importancia capital. Este estudio da razón de los elementos sociales y de las prácticas realizadas en el espacio enunciado dando una aportación al conocimiento de esta cultura popular e impulsando la revaloración de conocimientos alternativos para la explotación un producto que sigue siendo importante en varias zonas del país: el maguey, y de su principal explotación: la elaboración del pulque. Esto puede llegar a fomentar el fortalecimiento de la identidad en la región de estudio y contribuir, como un fin de la Historia, a la explicación, comprensión y valoración de un pasado.

La metodología que se utilizó para la realización de esta investigación fue construida a partir de las experiencias en las investigaciones de la historia de la cultura relacionadas a los campos de antropología cultural, etnohistoria, historia oral e historia de la vida cotidiana. El trabajo muestra una indagación que inicia con la presentación de conceptos y categorías de análisis de historiadores y antropólogos que estudian la importancia de la Tradición, la Memoria, los Hábitos, las Costumbres y la maneras en que una sociedad se construye a sí misma por medio de la interpretación que tiene de la historia, de su medio o “mundo” y de las representaciones creadas en las Prácticas y en las Artes. De manera que toda expresión del conocimiento humano, acerca de su entorno y de sí mismo, conforma un Horizonte Cultural.

En cuanto al tratamiento de las fuentes consultadas para la escritura de esta tesis de licenciatura cabe reconocer que en su mayor parte constan de documentos de segunda mano. Por ejemplo, en el Tomo I, en la primera parte que hemos denominado *Horizonte I* se señala que la mayor parte de la información recabada es tomada de estudios antropológicos y fuentes etnohistóricas al igual de utilizar textos de literatura mexicana. En el *Horizonte II* se

pueden encontrar tanto documentos bibliográficos como fuentes de primera mano, así como textos de publicaciones periódicas y de fuentes orales que le dan a la exposición un contexto heterogéneo. En el *Horizonte III* es donde propiamente la escritura de la narración es histórica, esto sin denotar que las anteriores no lo sean, sin embargo en esta narración se puede encontrar un aparato crítico que aporta y analiza la información de fuentes de primera mano como dictámenes, leyes, exposiciones y representaciones, a lo que se une el análisis de estudios, tesis y artículos referenciales además de incluir una serie de testimonios de personas que estuvieron ligadas a los temas de estudio. Estos tres apartados conforman lo que es el cuerpo de la investigación: la aportación Histórica-historiográfica al tema en el apartado primero (en el Horizonte I), después la presentación y valoración Etnohistórica de los objetos de estudio (Horizonte II) y por último la interpretación Histórica (en el Horizonte III). Esta es una visión de la historia que espera tener un buen recibimiento crítico en la Historia Cultural. En el Tomo II se presentan las fuentes utilizadas que no fueron incluidas en las narraciones del Tomo I, de manera que se puede considerar como un *metatexto* de la tesis por su valor.

El estudio que ahora se presenta, debido a las características de la investigación, está dividido en 2 partes o volúmenes, en la cual en la primera parte se expone los resultados de la investigación, su desarrollo y unas consideraciones finales a manera de reflexión que coadyuven a demostrar la importancia de un elemento característico de la cultura mexicana. Este **Tomo I** se divide a su vez en tres partes diferenciadas en relación a tres temas que se consideran necesarios para la comprensión de los dos objetos de estudio: El *Horizonte de la Percepción*, el *Horizonte de la Pertenencia* y el *Horizonte de la Historia*. En cada uno de los horizontes se exponen las temáticas que significan las aportaciones de la unidad conceptual.

En el **Horizonte de la Percepción** contiene lo que hemos considerado como la Memoria, las Grafías y las Representaciones de lo que el Maguey y el Pulque han transmitido a lo largo de la historia. En el **Horizonte de la Pertenencia** se enuncian los aspectos sociales que conforman los Espacios, las Prácticas y la Cotidianidad de la zona geográfica que delimita la región de estudio: Los Llanos de Apan en el altiplano mexicano. En tercer lugar y dentro del **Horizonte de la Historia** se explica el desarrollo que tuvo el cultivo del maguey y la producción del pulque en lo que hemos denominado “El Siglo del Pulque” con su Auge, su periodo de crisis y Ocaso de esta forma productiva que tuvo un desarrollo extraordinario hasta el siglo pasado pero que, finalmente, no pudo mantenerse en el conjunto apreciado de las tradiciones y actividades del México Contemporáneo.

En el **Tomo II** se presenta a manera de antología las fuentes necesarias para la escritura de la investigación de tesis. En primer lugar se presenta una Nota Bibliográfica de las fuentes consultadas y complementarias, que es única en su género, pues no se había escrito un apartado reseñando la potencialidad de investigación de estos dos temas culturales: pulque y maguey. A continuación se sigue con las diversas fuentes documentales (como las escritas, las orales, las hemerográficas y las virtuales). Además se incluye dos elementos más que dan mayor solidez a este trabajo: un apartado de Apéndices, necesarios para la mejor comprensión de la lectura de tesis y otro de Anexos, un tanto opcional, pero que unidos forman una compilación de los escritos que dan muestra de la existencia de una cultura magueyera y pulquera. Al final se anexan cuadros de organización, producción, venta y consumo del pulque en las haciendas de la región, cerrando este segundo volumen.

En el Tomo I, **HORIZONTE DE LA PERCEPCIÓN** – *Memoria, Grafía y Representación*, que inicia este cuerpo de investigación, se circunscribe el desarrollo del conocimiento del MAGUEY y el PULQUE a través de un panorama general del tiempo en nuestra nación en donde conforman un complejo cultural de raigambres ancestrales con cambios continuos, necesarios para su conservación. En la primera parte de este primer apartado se encuentra una historia del maguey y del pulque que revela la importancia de tradición cultural en México, haciendo un recuento histórico-antropológico de la importancia maguey y pulque desde las culturas antiguas de Mesoamérica (con sus mitos, ritos y símbolos), de la concepción religiosa que tenía el pueblo nahua del pulque y de las divinidades relacionadas a él, hasta la interacción y fusión de las culturas nahua e hispana (con la visión de la moral cristiana de los colonizadores en cuanto a los ritos y creencias “paganas” de la dicotomía natura-humanidad de los pueblos conquistados), la formación de tradiciones mestizas sincréticas y por último el establecimiento institucional de la mercantilización de este producto por medio de convenios entre la Corona Española y los productores de pulque, que sería un negocio sumamente importante durante todo el periodo que duro la Nueva España.

Como colofón, y de forma análoga con el periodo citado, se presenta el aspecto de las representaciones de los objetos (maguey y pulque) en las diferentes culturas que tuvieron contacto con ellos: una mirada a través del tiempo de los extranjeros y mexicanos al entrar en contacto con una sociedad apegada a las costumbres y a las tradiciones festivas en donde se trasluce la preponderancia del pulque como bebida y como factor de cohesión social, entre la mayoría de los estratos populares del México central decimonónico. La revisión literaria se

transforma ahora en visión histórica con ricos elementos de visiones culturales que fueron determinantes en la formación de nuestras tradiciones.

Como segunda parte se dedica una visión general de las artes con representaciones del maguey y del pulque. Las expresiones artísticas darían su aportación a una vasta cultura (originada desde los tiempos inmemoriales de las primeras culturas hasta el siglo XX) que se fue perdiendo entre 1960 a 1990. De las canciones, los poemas, las pinturas, las películas, las fotografías, los grabados, los juegos, etc., se rescata, de manera estilizada y utópica, el pasado del México tradicional relacionado al cultivo del maguey y de la producción del pulque. Las expresiones de arte popular quedarían muy bien expresadas debido a la importancia que detentó estas prácticas sociales y económicas, dando como resultado una infinita diversidad de fuentes en las que se pueden encontrar una referencia, casual como específica, de un maguey o del pulque. Posteriormente se iría perdiendo esta tradición a la par de la caída del consumo del producto, denigrándolo en sus expresiones, pero sin llegar a comprenderlo.

En el **HORIZONTE DE LA PERTENENCIA** - *Espacios, Prácticas y Cotidianidad*, se describe las circunstancias especiales que otorgaron a los LLANOS DE APAN la sede de un desarrollo que le daría fama a escala nacional: la región de mejor producción pulquera. En esta construcción de identidades y formas de producción, el espacio intervino como fundamento para la constitución de prácticas y actividades que se fueron incorporando a la cultura pulquera. Este segundo apartado temático de la investigación se dirige al estudio de los campos del espacio (convertido en cultura) y a sus prácticas históricas de éste, con una descripción monográfica de las características sociales, económicas y tecnológicas de la zona de estudio, donde se vuelve preciso explicar la relación con la planta productora del líquido base del pulque.

En la primera parte se abordará el aspecto geográfico, físico y climático de la región que comprende una franja de los estados de Tlaxcala, México e Hidalgo, de lo cual se indicará el porque del desarrollo de la planta del maguey en esta zona del país. Además se intenta reconstruir la formación de grandes latifundios como fincas agrícolas para el desarrollo de la planta productora de pulque, así como los rasgos de las clases sociales que integrarían estas propiedades (relaciones de trabajo, la finalidad del uso y función del terreno, las prácticas morales internas de una sociedad semi-autárquica que giraba en torno a la producción del pulque) y su incidencia en el desarrollo de una gran empresa mercantil regional que, a fines de s. XIX, sería una de las más importantes en toda la nación. Aunado a esto es importante

mencionar la función que tuvo el ferrocarril en el cambio de los medios productivos y de transporte que se originaron en las últimas décadas del s. XIX. En el aspecto cultural de las haciendas se hace una breve descripción de las formas simbólicas y culturales en estos centros productores con características únicas en las tradiciones del México de antaño.

En segundo lugar se tiene una parte complementaria que abordará la importancia cultural (tangibles e intangibles) de la producción magueyera de la zona y de su producción pulquera. En primer término se habla de la importancia del cultivo del maguey aguamielero, fuente de materia prima para la realización del líquido embriagante, describiendo la manera de cultivar este agave, las variadas formas de aprovechamiento tanto de la planta, como del aguamiel y del pulque, y la importancia que le da una sociedad que lo adquiere como un aspecto identitario. En el aspecto técnico se reconoce –a través de obras de autores del s. XIX y XX– la invaluable explotación de la planta y de su tratamiento en el sistema agrícola de la región, todo lo cual agranda su importancia tradicional que se convertiría al pasar el tiempo en formas de identidad sociocultural.

En seguida se exponen los métodos y procesos de elaboración del licor tradicional, que le confieren el apelativo de “bebida nacional”, los diferentes tipos de pulque y las adulteraciones para su venta. Se revela el impacto económico que tuvo en el transporte desde la época colonial y su distribución hacia los centros de consumo. Además de dar una visión general del aspecto de las tradicionales pulquerías en la Ciudad de México cuya fuerte carga popular, tanto en las relaciones sociolaborales como en la forma de diversión, se fue recreando a partir del consumo de grandes cantidades de bebida en la capital del país fortaleciendo las relaciones mercantiles entabladas con los centros productores de pulque en los llanos de Apan. Por último en un intento de acercarnos a la percepción de una historia que esta desapareciendo se presentan intercaladas las vivencias de distintas personas que estuvieron, o están, relacionadas con el negocio pulquero, desde los tlachiqueros y tinacaleros hasta los hacendados y productores de la región.

En el **HORIZONTE DE LA HISTORIA - Auge y Ocaso de una tradición**, se manifiesta la necesidad de reconstruir una narración histórica que de respuestas al proceso que hemos titulado el SIGLO DEL PULQUE EN MÉXICO, el cual de razón de cómo en el último siglo de su producción adquirió la preponderancia tan grande en la economía nacional y en todos los ámbitos sociales, para después, caer en un proceso de estancamiento que no pudo

permitirle actualizar en las condiciones tecnológicas e industriales que el nuevo siglo XX le requería, para después dejarse perder debido a las decisiones erróneas de los encargados de mantener esta industria, que llegó a ser considerada como una de las más importantes a nivel nacional durante el Porfiriato, pero que ahora es un triste recuerdo de la época de gloria de la cultura popular en México.

Este último apartado se divide en tres capítulos bien diferenciados correspondiendo a los periodos de mayor o menor actividad de la explotación agrícola del maguey y de la industria pulquera. En *El pulque y la modernidad (1884-1920)* la narración histórica se inicia con las concepciones y la mentalidad de la sociedad mexicana en relación con el pulque durante la época del régimen porfirista, periodo de su mayor consumo en la capital del país y en otras ciudades de importancia. Durante estos años el pulque tendría su “época de oro”, en cuanto a producción, venta y consumo, lo que originó su maledicencia pero también su apología al integrarse a los valores de una sociedad que se sentía renovada y progresista. La defensa que haría de él los “hombres de ciencia” serviría para que en el Porfiriato se le diera un gran impulso a su negocio con la concreción de un Monopolio (empresa única en su tipo) que llegó a un gran apogeo con la venida del ferrocarril y por el apoyo del gobierno porfirista a los hacendados al ser integrantes de su esfera del poder. Entre sus logros, además del control del consumo masivo del pulque, se encuentran los primeros estudios científicos para realizar una industria lo más higiénica posible e industrializar los productos del maguey (sorprende toda su variedad de productos industriales cuya materia básica es el aguamiel) dando a conocer estos esfuerzos para consolidarse.

Pero no obstante estos avances la problemática social del alcoholismo en el México porfirista trajo consigo una fuerte denigración en la industria del pulque. Muchos escritores se dedicaron a exponer la diferencia entre el consumo de bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas que pueden originar dos tipos de necesidad fisiológica: el alcoholismo y la embriaguez. El primero como una enfermedad grave y crónica, y la segunda como un estado de evasión de la realidad. El movimiento armado de la revolución mexicana traería como consecuencia el fin del monopolio y de todos los avances que este representaba para la época, desafortunadamente los regímenes que ocuparon el poder emprenderían con mayor fuerza el desprestigio de esta “bebidas nacional” que caería del gusto entre la mayoría de la sociedad y se le relegaría a lo más bajo del consumo social.

En *El pulque en la época de crisis (1920-1950)* se hace una revisión a de los aspectos más sobresalientes de la industria que se transformaría de un monopolio de latifundistas magueyeros a una forma de explotación fragmentada en varios pequeños productores y caracterizada por una desorganización y una competencia caótica que haría que una de las más florecientes empresas mexicanas originará su propia eliminación de las preferencias entre la población que se “modernizaba”. Se inicia con la descripción de los intentos de los empresarios para realizar la higienización de la bebida por los requerimientos de los gobiernos revolucionarios para controlar la salubridad entre la población.

Desafortunadamente los intentos actualizadores de los hacendados pulqueros fueron rechazados por las nuevas administraciones que intentarían bloquear todo apoyo a la industria, tal vez relacionada demasiado al Antiguo Régimen como para dejarla subsistir. A continuación se ofrece un repertorio de las obras científicas a inicios de siglo XX, con el fin de hacer redituables a los productos de maguey. El interés de la ciencia por el pulque y por el maguey nos muestra que la preocupación por los productos tradicionales no cesó y, por el contrario, tuvo una especie de explosión de investigación pero que, por una extraña razón, nunca fue aprovechada. La aportación más contundente de los beneficios del pulque limpio y puro se encuentra en el conocimiento de la composición del aguamiel y del pulque, donde se valida sus propiedades curativas y alimenticias, además de la posibilidad de explotación de su constitución bioquímica.

Sin embargo los crecientes medios masivos de comunicación y varios escritos sensacionalistas de la época pudieron más con la inveterada tradición haciendo mella en la creciente población consumidora de las capitales. Unido a esto la extraordinaria competencia de la cerveza, manejada por corporaciones industriales, haría que la industria artesanal pulquera cayera y fuera despreciada por las campañas resucitadas en contra el pulque. Con la reforma agraria se daría una sobreexplotación con poca previsión de los agricultores ejidatarios que fueron los causantes para que en un periodo de 20 años acabaran las reservas de plantíos y, así, con el recurso económico de subsistencia de una vasta región.

El pulque en el México Contemporáneo (1950-1993) es la última sección del tercer apartado histórico. En este se estudia de una manera tácita lo ocurrido con el negocio pulquero, desde el cambio de uso y tenencia de las tierras magueyeras hasta la extinción de las zonas explotables de maguey y de la pérdida del conocimiento de producir pulque. El paso de una

sociedad agrícola y rural a una industrializada y urbana (con el impacto que tendría la instalación del complejo industrial de Ciudad Sahagún en las antiguas tierras de las haciendas de Apan) sería el “remache” de la industria pulquera, sin embargo ciertos rasgos culturales no desaparecerían y son éstos los que crearían una leyenda. El intento de industrialización de la antigua zona productora (1962-1985) nos muestra las posibilidades de transformación de esta industria, con posibilidades reales pero que debido al olvido nunca fue llevada a buen término ni por el gobierno ni por particulares. Por último se muestra lo que en las últimas décadas se presenciaba en la estructura productora de pulque. En la región de Apan el declive de su economía regida por el pulque fue evidente y rotundo y en los aspectos sociales la transformación de los cultivos y el cambio de hábitos de consumo en la población harían que la tradición pulquera se transfigurase en un recuerdo de su grandioso pasado.

Las tradiciones en el campo se fueron perdiendo, cada vez con mayor rapidez, incluso en las mismas ciudades donde los medios de transporte y el espectro social que lo consumía se modificaron radicalmente. No sería sino hasta la década de 1990 e inicios de siglo XXI cuando se valoraría en conjunto las producciones materiales y mentales de una gran cultura que dejó huella en una sociedad, con los Llanos de Apan como su corazón, y con el orgullo de que el pulque continúa siendo una supervivencia cultural de más de dos y medio milenios.

A través de este tiempo se crearía un imaginario colectivo donde el maguey, pero de manera especial el pulque, fueron los símbolos de comunión entre los habitantes, a pesar del rápido desarrollo de la urbanización y los nuevos hábitos de la vida. Esta investigación tiene la intención de encontrar y exponer las huellas de un pasado que se significarían como un proceso en donde la cultura mexicana rescataría una antigua tradición rural por medio de sus representaciones artísticas que continuaron ejemplificando las actividades comunes de la vida alrededor del cultivo magueyero y la producción pulquera, que ahora ya perdidas las prácticas productivas y varios de los significados de sus símbolos, las sustentarían nuevas interpretaciones con la base de una forma de identidad: *una cultura del pulque y del maguey*.

Por último no quisiera dejar de insistir que gracias al reconocimiento de esta cultura mexicana del Altiplano Central es posible concebir una identidad que se refleja en el orgullo de pertenecer a esta zona de nuestro país: Apan y toda la antigua región pulquera. Esta es una cultura que vive a través de la memoria de un pasado, que se refleja en el reconocimiento de una tradición que se pierde, pero que deja una herencia para la posteridad: su propia historia.

ÍNDICE

Presentación

Índice

Introducción – Un vistazo a la cultura como objeto histórico

TOMO I

I – HORIZONTE DE LA PERCEPCIÓN - Memoria, Grafía y Representación

EL MAGUEY Y EL PULQUE

I.1 – Una historia interpretada

En los orígenes fue el maguey...

In octli ihuan in Teteu (El Pulque y los Dioses)

Entre la discusión moral, la supervivencia cosmogónica

El pulque como negocio virreinal

Entre miradas de propios y extraños... el pulque y el maguey

I.2 – Su representación en las Artes

Una tradición artística muy arraigada

Las letras y el verde agave

La pintura académica y el maguey pulquero

Imágenes instantáneas y cinéticas: un maguey y un pulquero

La expresión artística de las pulquerías

La canción popular y el tlachicotón

Entre juegos y “albures”

II - HORIZONTE DE LA PERTENENCIA - Espacios, Prácticas y Cotidianidad

LOS LLANOS DE APAN

II.1 – Las haciendas pulqueras

En un lugar llamado Apan

El desarrollo de la hacienda pulquera

La vida en el interior de las haciendas

El ferrocarril y el pulque

La tradición en las haciendas de Apan

II.2 – Una tradición cultural

Los magueyes en la región de Apan y su cultivo

Entre plagas del maguey y bichos comestibles

El maguey, árbol de la vida

Cuando llora el maguey, emana el aguamiel
Un arte: la elaboración del pulque
Tipos de pulque
La adulteración del pulque
El transporte del pulque a los centros de consumo
La distribución y la venta del pulque
Las bulliciosas pulquerías

HORIZONTE DE LA HISTORIA – Auge y Ocaso de una tradición

EL SIGLO DEL PULQUE

III.1 – El pulque y la modernidad (1884-1920)

La maledicencia y la apología del pulque
El monopolio del pulque
El aprovechamiento moderno del maguey
El pulque en los estudios científicos
Embriaguez vs. Alcoholismo
El movimiento armado y el fin del monopolio
El pulque en la disputa política

III.2 – El pulque en la época de crisis (1920-1950)

El intento de higienización del pulque
Y más estudios científicos...
El conocimiento de la composición del aguamiel y del pulque
La palabra escrita contra el pulque
Entre la caída y la resistencia del blanco licor
Mientras tanto en el ejido, los campesinos pulqueros...
¡Una gran superficie de explotación desapareciendo!
Su importancia económica redivida

III.3 – El declive del pulque en el México Contemporáneo (1950-1993)

Apan, de zona agraria a industrializada
Un intento burocrático mal encaminado
La vida cotidiana en los Llanos de Apan
Un triste final para el maguey

Reflexiones finales

Maguey y pulque transformados en cultura
Una tradición convertida en recuerdo
El fin de un gran negocio

TOMO II

FUENTES

Nota historiográfica del tema: El Pulque y el Maguey

Obras relacionadas al tema

Escritos referenciales

Tesis relacionadas con el tema

Obras historiográficas

- ORALES

- ESCRITAS

Bibliografía consultada

Bibliografía complementaria

- HEMEROGRÁFICAS

Periódicos

Artículos

Folletos

- ELECTRÓNICAS EN INTERNET

Cronología acerca del Pulque y del Maguey

ÉPOCA MESOAMERICANA

ÉPOCA VIRREINAL NOVOHISPANA

MÉXICO INDEPENDIENTE – S. XIX

MÉXICO CONTEMPORÁNEO – S. XX

APÉNDICES

Apéndice 1

*INSTRUMENTOS QUE SE UTILIZAN PARA EL CULTIVO DEL MAGUEY,
LA RECOLECCIÓN DEL AGUAMIEL Y LA PRODUCCIÓN DE PULQUE.*

Apéndice 2

UTILIZACIÓN DE LAS DIVERSAS PARTES DEL MAGUEY

Apéndice 3

CURAS Y MEDICINA POPULAR DEL MAGUEY

ANEXOS

Clasificación del Maguey

- *Quatro libros de la naturaleza y virtudes de las plantas*

Francisco Hernández, 1615

- *Clasificación de las variedades de maguey que se cultivan en los Llanos de Apan*

Padre Lazcano, 1837

Retratos de Pulquería

- *Reconstrucción histórica de pulquería a fines de s. XVIII*

John E. Kicza

- *Descripción de una pulquería a inicios del s. XIX*

Guillermo Prieto

- *Artículo “La Representación del Pulque” en La Orquesta, 18 de julio de 1868*

Anónimo

- *Narración de un “San Lunes” en una pulquería a mediados de s. XIX*

Manuel Payno

- *Transición de las pulquerías a fines del s. XIX - “El Cura y el Pulquero”*

Antonio García Cubas

- *Descripción del trabajo en una pulquería en la primera mitad del siglo XX*

José Paz

- *Descripción de pulquerías de la década de 1980*

Anónimo

Textos de cultura pulquera

- *Usos y virtudes medicinales ó de conveniencia que se hacen del maguey*

José Ramón Zeschan Noamira (Padre Lazcano), 1837

- *Proceso de elaboración de pulque. Según el administrador de la hacienda de Tepetates, propiedad de Protasio P. Tagle*

Esteban M. Calderón, c. 1889

- *Fabricación de otros productos del maguey pulquero*

Pedro e Ignacio Blásquez, 1897

- *Adulteración del pulque*

María Morton Gómez, 1925

- *Invencciones técnicas para la higienización de la producción del pulque*

Miguel Macedo Enciso, 1950

- *“El cultivo de las verdes matas”*

Saúl Uribe, 2003

CUADROS

- *Cuadros de cultivo, producción y denominaciones del pulque*

Producción actual casera

Forma del cultivo del maguey

Denominaciones populares en la elaboración del pulque

- *Relación de las fincas productoras de pulque que constituyeron la Compañía Expendedora de Pulques, Sociedad Anónima (1909-1910)*

- *Estadísticas de las haciendas pulqueras*

Tabla de Consumo de Pulque, 1790-1885

Lugares de Haciendas Productoras de Pulque de la Sociedad Cooperativa Expendedora de Pulques, 1909-1910

Valor de las haciendas pulqueras, 1857-1909

Tipología de las relaciones sociales alrededor de la producción de pulque

Consumo de pulque en la ciudad de México (posteriormente Distrito Federal), 1763-1957

Diversificación industrial del Maguey y del Aguamiel

- *Cuadros económicos*

Distribución de las superficies ocupadas con maguey en entidades de la Zona Central, 1930

Distribución de las superficies ocupadas con maguey en entidades de la Zona Central, 1940

Agave productor de aguamiel – Principales estados productores, 1950

Agave productor de aguamiel – Principales municipios productores, 1950

Agave productor de aguamiel – Principales estados productores, 1960

Agave productor de aguamiel – Principales municipios productores, 1960

Agave productor de aguamiel – Principales estados productores, 1970

Agave productor de aguamiel – Principales municipios productores, 1970

Superficie ocupada por maguey pulquero según Patrón de manejo por municipio, 1986

Número de plantas de maguey pulquero según Patrón de manejo por municipio, 1986

Superficie ocupada con maguey y número de plantas por entidad federativa (1940-1970)

Producción de Pulque por entidades federativas, 1940-1970 (litros)

Número de expendios de pulque en los estados del centro del país, 1950-1970

- *Cuadros de Organización productiva en una Hacienda Pulquera (Ocotepac, Hgo.)*

- *Glosario – Bebidas alcohólicas no destiladas en cuya elaboración se emplea pulque*

Introducción – Un vistazo a la cultura como objeto histórico

Las *expresiones culturales* son un continuo y complejo proceso de construcción de identidad a través de la historia. La organización y el funcionamiento de la sociedad (creadora de cultura) dependen de todas las características espacio-temporales que contiene, pero siempre expresarán las características que le confieran a la comunidad, su extensión territorial, sus actividades productivas, sus espacios de encuentro, su influencia política, sus componentes demográficos y su manera de concebir al mundo, representada por medio de tradiciones y costumbres que estructuran la memoria y lo que se escribe de ella que será su legado.

Una característica en la conformación de las sociedades es la agrupación de modelos culturales y convencionales que son creados y transformados por los individuos que las integran. Esos cambios surgen como resultados de procesos coyunturales que van marcando el desarrollo de la historia de una sociedad, por lo que son asumidos y respetados. Estos patrones (políticos, sociales, económicos, religiosos y conductuales) expresan las maneras en que se conforma una sociedad.

Guillermo Bonfil Batalla (2001, p. 72) nos aclaraba que las costumbres y los hábitos se fundamentan en lo que él denomina una “cultura autónoma” que:

...es la que se fundamenta en la herencia cultural que cada pueblo recibe y sobre la cual ejerce control y decisión. Es a partir de esa cultura autónoma y de los elementos que la integran (materiales, de organización, de conocimiento, simbólicos y emotivos) como cada pueblo se adapta a las nuevas circunstancias: resiste para conservar sus espacios en todos los órdenes de la vida, se apropia de elementos culturales ajenos que resultan útiles y compatibles, e inventan nuevas soluciones, nuevas ideas, nuevas estrategias de acomodamiento que le permiten sobrevivir como una colectividad delimitada y diferente, cuyos miembros tienen acceso a un patrimonio cultural común, propio, distintivo.

A partir de este concepto podemos afirmar que las diferentes culturas a través del tiempo pueden formar espacios autónomos que son diferenciados por algún o algunos componentes enunciados que le confieran la singularidad que requiere para ser el núcleo básico en el que gira toda las actividades de sus integrantes. Las prácticas históricas y las representaciones de ellas dan coherencia y estabilidad a las relaciones y, con el paso del tiempo, pueden llegar a considerarse como un “hábito”, una “costumbre” o una “tradición”.

Según Bourdieu la diferente colocación en el espacio social y el consecuente *habitus* diferenciado dan origen a la variabilidad en los medios de producción de las representaciones y de las interpretaciones. Por tanto entre los dos campos de la enunciación del conocimiento se produce una relación dialéctica o de retroalimentación, en donde las prácticas y las representaciones son constantemente producidas y reproducidas por ellas mismas y por las estructuras sociales dadas (Pierre Bourdieu cit. en Burdi, 1996, p. 105). Las representaciones son, pues, “el producto de la interiorización de las estructuras del mundo social” (*Ibidem*). La estructura social es, a su vez, reproducida o modificada según las necesidades de la representación.

Las *representaciones* evocan sentimientos y convenciones: técnicas cotidianas (del comportamiento ordinario) y técnicas extraordinarias (creaciones artísticas), ambas con el potencial de expresión y percepción que brindan un sentido al contexto histórico (individual o social). Esta “génesis” implica una interiorización de las estructuras (vista como adquisición) y una exteriorización de la experiencia (prácticas). Las *prácticas* expresan la experiencia que responden a las situaciones de las estructuras, siempre y cuando éstas estén estables, de no ser así llevaría a un desfase de prácticas en el entorno (De Certeau, 2000, p. 66).

El surgimiento de nuevos elementos culturales y, en última instancia, de la identidad proviene de lo heredado en las comunidades de origen y de la adquisición de distintivos –aunque también de la creación y transformación de dichos elementos– que proporcionan una nueva configuración de cohesión a una población con pasado histórico determinado. En cuanto a este punto se puede reconocer que toda actividad creativa es organizadora de su momento y genera la interpretación de un pasado que existe sólo y por sus circunstancias:

La regulación de las actividades productivas, de las relaciones familiares y comunitarias, del uso del tiempo, del espacio y de los recursos naturales se da a partir de un cuerpo de conocimientos internalizado por el grupo social en cuestión. Ese orden suele ser profundamente funcional con la naturaleza, coherente con la historia y tradiciones actualizadas ante la interacción con otras dinámicas culturales; se trata del conocimiento empírico transmitido cotidianamente (Landázuri Benítez, 1999, p. 427).

El concepto de *tradicición* se podría definir como “el conjunto de prácticas regidas por normas generalmente aceptadas, en forma abierta o tácita, de naturaleza ritual o simbólica, las cuales

buscan vincular ciertos valores y normas de comportamiento por medio de la repetición y dan automáticamente continuidad a un tipo de pasado” (Eric Hobsbawn, 1983, p. 1; cit. en Zermeño Padilla, 1994, p. 193). Su éxito se garantiza por su capacidad de reiteración y constitución en un pasado que actúa y tiene preponderancia sobre el presente.

La tradición impone una repetición de prácticas aceptadas a través de representaciones que tienden a perpetuarse. La costumbre, en cambio, es un sistema formal insustancial y latente que no excluye los cambios y la adaptación en el desarrollo cultural (Hobsbawn, 1983, pp. 2-3). La tradición (como proceso invariable y permanente) está supeditada a la costumbre (proceso de aceptación a la innovación), pues ésta es el medio de toda conformación social porque le brinda coherencia (contenido significativo); en este sentido la tradición restaura la unidad disuelta entre presente y pasado, buscando pasados históricos apropiados a las características del presente.

La tradición como proceso social invariable (vista como representación) y la costumbre, como proceso de aceptación a la innovación (como prácticas) puede ser agrupados en el término *hábitus* (Pierre Bourdieu) en donde se engloba la relación de los caracteres perceptivo y cognoscitivo de una conformación histórica. Las tradiciones históricas cumplen así la función de restablecer la continuidad en un tiempo histórico de momentos discontinuos: “la modernidad tenderá a seleccionar un tipo de pasado que se ajusten mejor a su sensación de movimiento y cambio, dejando fuera los que supuestamente están cargados de lentitud y estabilidad” (Zermeño Padilla, 2002, pp. 68 y 70).

Para Alfredo López Austin la pertenencia a una tradición cultural no puede basarse en la mera identidad de los elementos culturales, sino en un orden global, formado por un conjunto de “relaciones de muy distintos tipos”, orden que ubica y da sentido a las semejanzas y a las diferencias pertenecientes a la tradición. Por tradición este investigador entiende:

... un acervo intelectual creado, compartido, transmitido y modificado socialmente, compuesto por representaciones y formas de acción, en el cual se desarrollan ideas y pautas de conducta con que los miembros de una sociedad hacen frente individual o colectivamente, de manera mental o exteriorizada, a las distintas situaciones que se les presentan en la vida (López Austin y López Luján, México, 1996, p. 62).

No se trata de un conjunto de expresiones que actúe como herencia sino de la forma en que una sociedad dada responde ante una circunstancia. Es un conjunto y desarrollo de elementos (normas, valores, conocimientos) a través del tiempo que ordenan y dan sentido a una forma de vida que intenta perpetuarse.

De esta manera podemos inferir que cualquier sociedad puede ser el fundamento de una serie de creaciones culturales de todo tipo. Estas prácticas sociales, así como las relaciones con el ambiente (contextos), concebidas como la organización del espacio, del tiempo y de los recursos de los pueblos, en realidad hablan de procesos de apropiación de territorio que, bajo múltiples modalidades, transformaciones y reelaboraciones, las sociedades formalizan en su cultura particular.

En cuanto al *territorio* de una comunidad cultural, Bernard Lepetit (1996, pp. 136) afirma que, lo constituyen dos elementos: una materialidad de formas (el espacio empleado como modo) que se extienden en el sitio, disponiéndolo en contrastes, y una adecuación del lugar como utilidad de las prácticas (el espacio como uso social). Los grupos sociales son quienes otorgan *sentido* a estas relaciones de uso y modalidad, según cada época histórica, que pasa inevitablemente por la “intervención del espacio”, que es la forma de control social y la definición de los espacios.

En el proceso de reapropiación continua, la asociación entre *modalidad y uso espacial* se desviene en el tiempo, formando “huellas”. La *huella* se forma a partir de un alejamiento en el tiempo entre la forma (que se ha construido) y la función (su uso) en un espacio producido. En cualquier espacio (aunque sea muy antiguo) no hay pasado sino presente de formas y de costumbres, en él se expresa la forma de vida. La huella comienza con “la inadaptación, con el fin de las posibilidades de ajuste” (*Ibidem*, p. 140).

La manera en que se cobra conciencia de la aprehensión de un pasado objetivo y material es cuando se proyecta en un presente que no tiene funcionalidad su forma: “En su calidad de visible, tiene como efecto volver invisible la operación que la ha hecho posible”. Estas fijaciones constituyen los procedimientos del *olvido*. Es entonces cuando la huella sustituye a la práctica (como una forma de ser en el mundo) (De Certeau, 2000, p. 109).

La reinterpretación de espacios se da a través de la modificación de su *valoración* mediante la formación de relaciones sociales en cuanto a los caracteres de *fondo* y *forma* que “dibujan” las representaciones. Pensando el espacio como sistema, los elementos adquieren sentido propio según el sitio que ocupen con respecto a los demás. Las modificaciones a un elemento afectan a todos. Las sociedades necesitan estar envueltas en un proceso de reasignación y de revaloración de los entes de ayer, que compromete en parte el porvenir de las formas, de las prácticas y de su misma historia (Lepetit, 1996, pp. 141-143).

El espacio es el efecto producido por las operaciones que lo orientan, lo circunstancian, lo temporalizan y lo llevan a funcionar como una unidad polivalente de programas conflictuales o de proximidades contractuales. A diferencia del lugar, el espacio carece pues de la univocidad y de la estabilidad de un sitio “propio”. En suma el espacio es un lugar practicado (De Certeau, 2000, p. 129). Hay tantos espacios como experiencias espaciales vividas.

Las prácticas culturales de la *cotidianidad* otorgan el sentido de uso al espacio materializado que en el caso de nuestro tema son múltiples. Es notorio observar que las relaciones y tradiciones de una cultura particular surgen de las características en la forma de vida en una región determinada, construida en base a todas las prácticas sociales que rodean a una producción material de una época anterior, que continúan afectando de otras formas al presente. De igual manera al pasar el tiempo otras prácticas se imponen en la necesidad de reestructurar la vida cotidiana, otorgando un nuevo sentido a la vida, mandando al anterior a un pasado cuyo presente se ha desligado.

Cada elemento de la vida cotidiana va adquiriendo poder de expresión y valor simbólico que, en determinadas condiciones y contextos, se utiliza para mostrar la pertenencia a un grupo o la participación de ciertas actividades o valores, así como para impulsar actitudes y tareas. Cada uno de los elementos expresan aspectos de la vida cotidiana que, conforme a sus posiciones en la realidad, van integrando sistemas expresivos: “La cultura, como sistema de símbolos, permite a cada individuo establecer y reconocer su identidad con todo el grupo que participa de la misma. De esta manera, la cultura se convierte en el símbolo de su identidad...” (Rendón Monzón, 1992, pp. 42-43). Podemos pensar que hay una identidad basada en símbolos (memoria) y una identidad consciente, basada en la identificación de las relaciones subjetivas reales (conciencia).

Esta renovación historiográfica abre una posibilidad de encontrar agentes, que si bien no definen a las identidades, sí las refuerzan, en el proceso de reapropiación continua, lo que explica que los componentes inscritos en el tiempo escapan de las intenciones de sus creadores. Si bien algunos elementos culturales han de convertirse y actuar como aglutinadores, como marcas de identificación del grupo, dichos elementos no son incorporados de una manera rígida y estática, sino que son adecuados, transformados, cambiados incluso por otros, para que el grupo social pueda adaptarse a las cambiantes condiciones sociales, políticas y económicas que vive. La identidad también tiene una *dimensión política* en la medida en que los grupos establecen vínculos de identidad social como parte de una estrategia de control sobre sus recursos y sus condiciones de reproducción social –ajuste a propósitos y necesidades– (Pérez Ruiz, 1992, p. 62).

Las identidades serían el producto de los procesos ideológicos (en su primigenio concepto de explicaciones del mundo) constitutivos de la realidad social, que busca organizar ese universo a través de un conjunto de representaciones culturales (normas, valores, creencias y signos) que se han establecido para la reproducción y transformación social. La identidad se ubicaría, entonces, en sus manifestaciones más concretas y cotidianas. Las distintas identificaciones pueden formar diversas identidades que pueden variar, ser olvidadas o destruidas.

Es necesario explicar las condiciones y los resultados de los procesos en los que un grupo ha tenido que adecuar, adaptar y transformar sus elementos culturales, incluso integrando nuevos, ya que éstos determinan la demarcación del grupo y la transformación de su conciencia social para integrar su ser sociocultural distintivo. El conocimiento de su pasado en su *memoria* lo diferencia de los demás y permite proyectarse hacia su futuro para su conservación y reproducción. Es decir configurar un discurso coherente, construido para eliminar las contradicciones existentes en un sistema social, que posee una naturaleza sistemática e integrada, capaz de contener saberes organizados para ciertos fines económicos, políticos, estéticos, mentales y que pueden ser considerados conscientes e inconscientes (*Ibidem*, p. 65).

La memoria se “constituye” en una capacidad circunstancial al poder alterarse así misma, pues al no existir esta alteración sólo es un recuerdo. La autoridad de la memoria (colectiva o individual) autoriza (hace posible) un cambio total, una modificación de orden o de lugar, o proporciona un paso a lo diferente, en términos de De Certeau (2000, p. 96.) una “metáfora”

de la práctica o del discurso. En la medida en que las singularidades culturales se introducen masivamente en las “maneras de hacer”, el conocimiento de una práctica se convierte en memoria. Son las prácticas las que con el tiempo van transformándose en relatos (recorridos de espacios y recuerdos), y si estos relatos no tienen alguna fórmula práctica en la realidad son olvidados y rechazados.

La *memoria colectiva* puede ser el proceso en que un grupo “retiene pedazos (materiales y simbólicos) de historia vivida, resignificada continuamente, de construcciones individuales socializadas, de refuncionalizaciones mediante la creatividad de la tradición, de la significación material y de la invención de nuevos procesos” (Portal Ariosa, 1997, p. 57). Dentro de este proceso de construcción de la memoria se guarda la experiencia de la realidad, por lo que podemos decir que es un proceso de construcción social con un contenido cultural. “La memoria colectiva es una vivencia continua, la cual sólo retiene del pasado lo que está vivo para el grupo que la sustenta” (*Ibidem*, p. 59). Para ordenar su experiencia, recordarla y transmitirla, “lo que *no significa*, se olvida”. El significado y el significante se trastocan mutuamente para poder actualizarse dentro de la cuestión cultural. El capital cultural –que sustenta a la memoria– estructura a las leyes y normas que se establecen para posibilitar la existencia de la misma cultura.

La memoria de un grupo se recrea en varios planos y actúa de manera especial durante un proceso ritual. “Se trata de un proceso selectivo de información, mediante el cual se construyen significados colectivos, a partir de las necesidades de explicar el presente”. El olvido colectivo puede conformarse a través del tiempo por el efecto del proceso de transformación social en el grupo que permitía la estructuración de la memoria. “Podemos afirmar que todo grupo social constituye, construye y se apropia del tiempo y del espacio, modificándolo y construyéndose así mismo en el proceso a partir de un capital determinado” (*Ibidem*, pp. 62, 75-76). En esta trama, el entorno de un grupo se puede entender como parte de su identidad, expresada y significada, en el espacio circundante.

La confrontación de los sistemas culturales lleva, con el tiempo, a un nivel de abstracción que desemboca en un conjunto de representaciones colectivas y de principios de acción de amplitud global, un verdadero macrosistema que incluye, sistematiza y explica todos los sistemas que lo componen. El conjunto de todos los sistemas integra uno solo que expresa la Cultura. Sus elementos pueden ser utilizados como símbolos, cuando se les confiere un papel

en la subjetividad; pero cuando se emplean en las relaciones sociales el elemento representado crea una relación directa y objetiva con el representante conformando así un sistema de símbolos que le proporciona conciencia de la cultura (Rendón Monzón, 1992, p. 43).

La posibilidad de explotar nuevas fuentes -como las gráficas, orales, musicales, materiales y hasta imaginarias- que sean posibles rescatar, es el principal aporte de esta metodología que recurre a explicar el conjunto de reproducciones de un mundo interior que está siempre asociado al externo, me refiero al mundo de lo mental que siempre se torna material, pero que a la vez necesita del segundo para poder existir. Las acciones y expresiones humanas se pueden historiar también y se necesita de una lectura muy cuidadosa para poder descifrar hasta los silencios y lo omitido de las huellas del pasado – como lenguaje metahistórico, más allá de lo escrito – (White, Hayden, 1992). Sólo así se podrá reconstruir una historia lo más acercada de la vida humana que contiene las formas expresivas que componen el mundo.

La labor de la historia cultural debería ser el restablecimiento de las características del cambio y de la continuidad: “los matices semánticos de los controles conceptuales, revelando, al mismo tiempo, la forma en que fueron atenuados” (Rowe y Schelling, 1993, p. 231). Trabajando en la recuperación y reintegración de símbolos y tradiciones – extrayéndolos de su punto particular en el espacio y el tiempo – para su enunciamento hermenéutico y su significación semiótica en los procesos históricos del desarrollo de la cultura (*Ibidem*, pp. 233, 263-264). Así la vieja cultura, fragmentada, recibe una nueva formulación mediante una narración escrita, ajena a la afectación de pulsiones y sentires anteriores, en donde se pueda aplicar la continuidad y progresión de la normatividad escrita (labor historiográfica) cuyos componentes serían el “resultado de la reestructuración de los elementos culturales por una memoria oculta en su sentido pero que se reconvierte en otro al ser reescrito”.

Las acciones humanas no deben de verse sólo como actos vividos que componen el conocimiento de un mundo endeble sino también como fuentes de historias, porque en ellas se expresa el fin del estudio de la percepción, la pertenencia y la memoria, revelando allí los objetos culturales o descubriendo nuevas fuentes que están presentes en nuestra cotidianidad. Pero conviene no olvidarse que esta metodología no puede desligarse de una más compleja que es la historia humana total donde la cultura se encuentra en todos los aspectos creados para ser usados y recordados.

La finalidad de rescatar un pasado en el cual las actividades sociales, económicas y políticas se centraban en estructuras socioeconómicas, conocidas como haciendas pulqueras, como centros de poder y de cohesión, y su posterior transformación en unidades productivas que afrontaron con poco éxito el proceso de modernización del campo, abrieron varias temáticas e interrogantes en el desarrollo de la investigación, de las cuales podemos mencionar las relaciones sociales en las haciendas pulqueras; la importancia de la productividad y el comercio del pulque en la economía nacional; el conocimiento técnico e industrial adquirido por la ciencia en relación al maguey y al pulque, son solo algunas mencionadas aquí.

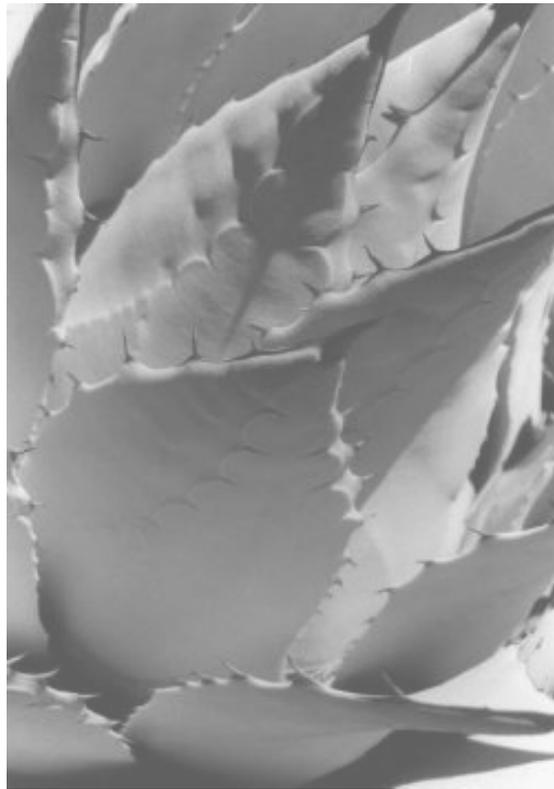
El proceso de conformación de la identidad en la región de los Llanos de Apan, se refleja a través de una serie de eventos sociales: primero la conformación de una industria y un monopolio que asume toda la producción y venta del pulque a fines del s. XIX e inicios del s. XX. Los mercados crecieron con la incorporación del ferrocarril a la vida económica del país, las haciendas eran los principales centros de abasto de pulque y sus dueños los propietarios absolutos del negocio. Con el movimiento revolucionario se rompería la estabilidad y al auge de las haciendas, lo que provocaría una baja de su producción y venta, aunado a esto la campaña contra el pulque dañaría su presencia entre la población consumidora, hasta que la aparición de la cerveza y de otras bebidas con una mercadotecnia mayor haría declinar esta floreciente industria, llevándose detrás todos los estudios y las posibilidades de mejora en la producción del pulque y de otros productos hecho a partir del aguamiel y del maguey.

La hipótesis central es que, posterior a la década de 1950, todo el trabajo y la vida cotidiana que rodeaba a la producción del pulque, se resentirían con la ruptura de las formas tradicionales, el reparto agrario y la búsqueda de otras formas de producción agrícola que no recordasen el pasado del sistema hacendario del pulque. Entre 1920 a 1950 la producción y el cultivo se fue perdiendo, haciendo que las costumbres y tradiciones de los tinacales y pulquerías quedarán como sólo un recuerdo de la vida popular, pero con sus peculiaridades. A partir de la industrialización de la zona a mediados del s. XX, la población que de rural se convertía en urbana recordaría los tiempos de la producción en grande del pulque y de su conocida realidad. A través de este tiempo se crearía un imaginario colectivo donde el maguey pero en especial el pulque, fue el símbolo de comunión entre los habitantes, a pesar del rápido desarrollo de la urbanización. Las huellas de un pasado se significarían como un proceso en donde la comunidad rescata una tradición, ya perdida, y la sustenta como base de su identidad actual: una cultura del maguey y del pulque en los Llanos de Apan.

Tomo I

I – HORIZONTE DE LA PERCEPCIÓN: *Memoria, Grafía y Representación*

EL MAGUEY Y EL PULQUE



*Ten cuidado de las cosas, haz algo, corta leña, labra la tierra,
planta nopales, planta magueyes. Tendrás que beber, que comer, que vestir,
con eso estarás de pie, serás verdadero, con eso andarás.
Con eso hablarán de tí, se te alabará, con eso te darás a conocer.*

Fragmento de los Huehuetlahtolli

*Metl es un árbol o cardo que en lengua de las Islas se llama maguey,
del cual se hacen y salen tantas cosas, que es como lo que dicen que hacen del hierro;
es verdad que la primera vez que lo ví sin saber ninguna cosa de sus propiedades,
dije: “gran virtud sale de este cardo”.*

Fray Toribio de Benavente Motolinía

1.1 – Una historia interpretada

En los orígenes fue el maguey...

El **Maguey** (*agave atrovirens, salmiana o americana*), la planta más característica del Altiplano de México, y su producto principal, el pulque, forman parte de la tradición cultural del pueblo mexicano. Junto al principal vegetal cultivado y modificado por los pueblos americanos: el **maíz** (*Zea mays*), forman la dicotomía agrícola básica y la fuente de satisfacción de las necesidades humanas. Desde la época mesoamericana, en la mayoría de los pueblos del centro del México actual, le cultivaban y su aprovechamiento era total. Los productos usados eran (además del aguamiel como líquido): dulce, tejidos, material de construcción, agujas de espina, etc. (Carrasco, 1999, p. 180). Desde el s. V a. de n. e. hasta el s. XX de n. e. existen 80 siglos de formación de una *cultura del maguey* y, por lo menos, 25 siglos de una *tradición pulquera* donde, muy variadas civilizaciones, han aprovechado las diferentes partes del maguey y en especial de su líquido vital, origen del **Pulque**.*

En la cosmovisión del “México antiguo” las figuras de la naturaleza asociadas al **maguey** (*metl* en lengua nahuatl) fueron la **luna** (*meztli* en nahuatl) y el **conejo** (*tochtli* en nahuatl), figuras míticas originarias en el tiempo cosmogónico. Un ejemplo de la relación entre dos de estos símbolos es el nombre de una ciudad que fundaría un grupo de invasores bárbaros chichimecas que, con el paso del tiempo, sería la capital de una gran cultura que hasta hoy día subsiste, *México*. El nombre está relacionado con el maguey, ya que puede provenir de la voz *Mexihtli*, “ombbligo de maguey”, nombre del sacerdote guía del grupo nahua conocido como azteca. Al morir éste, conocido también como Tenoch, al asentamiento final del grupo lo llamarían *Mexihco* o “lugar del ombbligo del maguey”, que además estaba relacionado en forma de onomatopeya con *Meztlico*, el “lugar del ombbligo de la luna” (o de otra manera del mundo).¹ (Martínez Álvarez, 2001; Guerrero Guerrero, 1985; Gutierre Tibon, 1980)

Los nombres del pulque y del maguey, a pesar de lo que se pudiera suponer debido a su cotidianidad en la cultura mexicana, no provienen de ninguna lengua mesoamericana. En las lenguas nahuatl y ñha ñhu (conocidas vulgarmente como mexicana y otomí) se tienen diferentes sustantivos para el maguey y su producto el aguamiel. La palabra maguey es de origen antillano: taíno o arahuaco que, como otros sustantivos, fueron traídos por los conquistadores hispanos de las islas del Caribe al continente americano. La primera vez que se le cita es el 30 de octubre de

* Véase *Cronología aceca del Pulque y del Maguey*.

¹ La acepción completa de *Mexico-Tenochtitlan*, se traduciría aproximadamente como “En el lugar del centro del mundo donde hay un tunal sobre la piedra”.

1520 en la Segunda Carta de Relación de Hernán Cortés (1994, p. 63, cursivas nuestras), donde la emplea al referirse al metl:

Venden [en el mercado de Mexico-Tlatelolco] miel de abejas y cera y miel de cañas de maíz, que son tan melosas y dulces como las de azúcar, y miel de unas plantas que llaman en las otras islas *maguey*, que es muy mejor que arrope, y de estas plantas hacen azúcar y vino, que asimismo venden.

En cambio el origen de la palabra pulque sigue siendo incierto. Ya en el s. XVIII el jesuita Francisco Javier Clavijero (1991, p. 267, *infra*, nota 63) aludía que al no ser de origen española o mexicana era una importación de lengua araucana de Chile, en donde *Pulcu* era el nombre genérico de las bebidas embriagantes. Sin embargo esta afirmación carecía de veracidad y dejaba ver que pudo haberse confundido por la semejanza fonética de las palabras arahuaca y araucana. Una versión más factible de creer es la de que haya sido una corrupción castellana de las voces nahuas *Poliuqui octli*, que significan bebida descompuesta, y que con el tiempo se contrajo hasta llegar a *Pulque* (cf. Gonçalves de Lima, 1978, p. 13).

En nahuatl se utiliza el término genérico de *Metl* para todo tipo de plantas con las características del agave, en ñha ñhu existen diferentes nombres para cada uno de los tipos de maguey, con el término genérico de *Huadá* para la mayoría [en p'urhe-pecha es *Tacamba*]. El pulque en nahuatl es *Octli* y en ñha ñhu *Seí*; el aguamiel en nahuatl es *necuhtli*, *neutli* o *necuatl*; considerado como bebida divina es *teoctli* en nahuatl y en ñha ñhu *juaseí*; el epíteto espumoso como adjetivo calificativo del pulque es en nahuatl, *pozonalli* y en ñha ñhu, *fuigui*.

Los primeros agricultores (y tal vez desde los nómadas cazadores y recolectores, por sus condiciones naturales) vieron en el maguey a una planta extraordinaria que les proporcionaba los tres satisfactores básicos para la vida: “casa, vestido y sustento”, ya que las pencas eran utilizadas para la construcción de chozas, las fibras de éstas eran para confeccionar vestimenta y las distintas partes del maguey, sus plagas y el líquido que de él emanaban podían saciar las necesidades de varias personas. Durante el proceso de conformación de las sociedades urbanas, en las ceremonias públicas del Preclásico, se pedía la intervención de las divinidades en favor del género humano, haciéndose así costumbre la presencia de bebidas alcohólicas o sus símbolos como ineludible expresión del deseo de fertilidad para las cosechas y de fecundación para las mujeres y, por ende, de la abundancia (Guerrero Guerrero, 1985, p. 27).

En la cosmovisión de los pueblos del centro de Mesoamérica el maguey fue identificado con la diosa Mayahuel (“la de los cuatrocientos senos”, y por extensión de pechos innumerables y de innumerables mantenimientos). Mayahuel era una personaje mítica (tal vez una mujer mortal de filiación olmeca –o anahuacmixteca– del lugar legendario de Tamoanchan*) que descubrió que el maguey podía producir un líquido blanquecino y dulce que conocemos como aguamiel o *necuhltli*. En el mito nahua de la creación del maguey, Mayahuel (Garibay, 1985, pp. 106-107.) es una diosa virgen que vivía en el cielo, que deseaba poder conocer la vida en la Tierra. Ehecatl-Quetzalcoatl, quien conocía los sentimientos de ella, y valiéndose de la necesidad de que los dioses tenían de dar al género humano un gusto por vivir y de obtener alegría para que así fueran recordados, fue a verla para convencerla a viajar a este mundo. Aprovechando que su abuela y hermanas estaban dormidas, ellos pudieron viajar juntos a la tierra y al llegar se transformaron en dos árboles floridos entrecruzados. Cuando despertó su abuela fue a buscarla con sus hermanas y, al encontrarla transformada, la separaron del árbol de Ehecatl y la despedazaron, repartiendo sus restos entre sus hermanas y abuela para comerla. Cuando hubieron terminado y marchado Ehecatl-Quetzalcoatl se transfiguró a su forma y recogió los restos de la diosa, los enterró y de sus restos nació el maguey (Ostrosky, 1992).

Con el tiempo este árbol majestuoso (o como lo llamarían unos intrusos hispanos: cardo) se convertiría en la planta más apreciada y aprovechada en el Altiplano de México y la diosa Mayahuel (mujer de 400 pechos) se transformaría en el Metl o maguey (agave de 400 pencas o innumerables pencas), siendo unas figuras analógicas equivalentes por su abundancia de mantenimientos. Mayahuel es el caso de una persona real, divinizada más tarde, que llegaría a constituirse como un símbolo, el del maguey precisamente (Gonçalves de Lima, 1978, p. 103).

Si Mayahuel era la descubridora del líquido del maguey (*necutli*), hubo otros dioses que descubrieron la forma de convertir el aguamiel en líquido fermentado (*octli*). Entre ellos Pantecatl fue el descubridor de las raíces (*ocpatli*)** que se adicionaban al pulque para volverlo más fuerte, además se le asignaba el papel de esposo de Mayahuel. Los demás hombres-dioses eran Yiauhtecatl, Tlilha, Quatlapantli, Tzoaca, Izquitecatl, Toltecatl, Papaztac, Tlaltecaiooa, Ometochtli, Tepoztecatl, Chimalpanecatl, Colhoatzincatl, y el más importante entre éstos era Tezcatzoncatl, quienes perfeccionaron la hechura del pulque y que en sus nombres tienen los locativos de diferentes regiones de Mesoamérica donde se cultivaba el maguey y se rendía culto al pulque (Sahagún, 1979, p. 75-56).

* Lugar mítico de los mantenimientos ubicado en el oriente del Anahuac.

** *Ocpatli*, significa medicina de pulque o aditivo. Entre estas hierbas podemos mencionar a la tlachicaquiltil, la ixtlamexillo y la teatlapalli. Las palabras en nahuatl aquí no llevan acento porque todas son graves.

Sus sacerdotes y devotos eran regularmente los ancianos de más de 52 años (o sea un ciclo vital para los antiguos nahuas), quienes estaban facultados para producir y tomar pulque. El signo calendárico *Ome Tochtli* (2-conejo) es el símbolo de estos Centzontotochin (“cuatrocientos o innumerables conejos”), quienes eran los dioses de la tierra, la embriaguez y de las diversas bebidas fermentadas producidas con la miel del maguey², con su templo particular de Centzontotochin Inteopan. A estos dioses también se les identificaba con las innumerables maneras de emborracharse y de actuar en ese estado (Guerrero Guerrero, 1985, pp. 27-31). En palabras del arqueólogo Salvador Mateos Higuera, que Raúl Guerrero reproduce (*Op. cit.*, p. 33), comenta en cuanto a la relación del conejo con el pulque: “Mas siempre hubo quien se enconejara, alusión que hacían a que el primer borracho fue un conejo, que tras de oler la planta del octli, sació su sed, sintió en su cuerpo regocijo, se bamboleó, y quedó tirado, escena que desde aquellos días mucho humanos también representaron, representan y seguirán representando...”.

Para mayor entendimiento de esta relación entre el maguey y el conejo transcribimos lo que Alfredo Chavero (1987, pp. 239-240) rescató en una comunidad hacia fines del s. XIX:

Cuentan los campesinos que hay un animalillo, a manera de rata o tuza, que por instinto raspa el tronco del maguey con su trompa, que tiene cierta forma como de cuchara; en el lugar raspado va brotando y depositándose el jugo o agua miel de la planta, y entonces vuelve el animalito a beberse el licor.

Es de resaltar que en esta descripción por parte de campesinos se da a conocer que la idea de succionar el aguamiel (por medio del acocote) haya sido una práctica imitativa de lo que hacía el animal “metoro” al tomarlo. En cuanto a la relación del maguey con la luna, Raúl Guerrero transcribe las siguientes palabras (González Torres, p. 94, cit. *Op. cit.*, pp. 36-37):

Recordamos que, según dicen los cronistas, los efectos de la bebida debieron adjudicarse a una fuerza superior centrada en la Luna, misma que influía sobre la vegetación y el agua. La mente mágica de los indígenas mexicanos debió asombrarse al comprobar que cada maguey se convertía en la fuente maravillosa donde surgía líquido cuya menor o mayor afluencia dependía de las fases de la luna; después, la transformación que implicaba un ciclo y cuyas etapas también estaban

² Por ejemplo Tepoztecatl es el gentilicio de Tepoztlan, Toltecatl de Tollan, Chimalpanecatl de Chimalpan, etc. Cabe mencionar que estos dioses del pulque eran identificados como los Centzontotochin (400 conejos), hermanos de la diosa Mayahuel, y tenían sus centros de culto en la zona productora de magueyes como los Llanos de Apan. Además había una analogía mítica de Mayahuel con Coyolxauhqui (diosa lunar) y de los 400 conejos con los Centzonhuitznahuac (los cuatrocientos surianos o los dioses de las innumerables estrellas).

asociadas a las fases lunares. Todavía en la actualidad el maguey es castrado cuando la luna está en creciente, nunca en menguante, y el aumento o disminución de la afluencia del líquido puede ser notado perfectamente según las fases de la luna.

Y añade el autor que “debe de recordarse aquí que la luna está íntimamente relacionada con el conejo y probablemente también con el matriarcado, y que el conejo a su vez está en relación con la fertilidad, características del género femenino”, además de su relación con la embriaguez. En relación a esto en algunos estudios arqueológicos, realizados en Tajín, Veracruz, se han encontrado representaciones de estos personajes míticos (como un dios-Conejo) en el Juego de Pelota lo cual hace suponer que, por lo menos desde la época del Clásico, se tenía ya la relación entre el maguey, el pulque y los rituales de sacrificio humano y de fertilidad (García Payón, 1973, cit. *Op. cit.*, pp. 39-49; Lechuga García, 1989)³.

Otro ejemplo es el mural de los Bebedores encontrada en Cholula, Puebla, donde se observa una reunión de personas que realizan una libación. Posteriormente en el Clásico tardío, encontraremos muestras de conocimiento y utilización del maguey en las culturas teotihuacana y tolteca donde, a través de la pintura mural y objetos de su uso como raspadores de obsidiana, se reconoce la importancia del pulque como bebida ritual que permitía el contacto con los seres divinos dadores y mantenedores de la vida aquí en la Tierra.

En la religión nahuatl Mayahuel junto a los dioses de las cosechas corporificaron la abundancia de la naturaleza, y también su exceso, por ser representaciones de la fertilidad. La transformación de Mayahuel a Maguey fue tan trascendental que la diosa aparecería en los manuscritos religiosos inserta en las relaciones de dioses más antiguos. Gonçalves de Lima (1978, pp. 146, 195, 230) destaca que el aprecio al maguey y al pulque por los pobladores del Altiplano Central Mexicano en la época Posclásica era porque “El descubrimiento del necutli representó para las tribus nahuas, en las peregrinaciones registradas en sus manuscritos, un hecho de doble valía: el hallazgo de un líquido mitigador a la vez de la sed y del hambre”.

El necutli o aguamiel y su producto fermentado u octli fueron, desde este pasado, importantes alimentos tanto para la vida material como espiritual de las comunidades tradicionales que ritualizaron el consumo de estas bebidas. En el caso del pulque la finalidad de ingerirlo era entrar en un estado de relajación y de alegría que servía para reforzar los lazos intrapersonales pero también con lo divino, necesidad indisociable para todos los cultos de Mesoamérica.

³ El octli también podía considerarse como la sangre de los sacrificados que debía nutrir a los dioses para mantener el orden cósmico (Véase *Cronología del Pulque y del Maguey*).

Por medio de esta ingestión se hacía presente en las personas esa esencia etérea, aunque de muy diversas formas y actitudes. Gonçalves de Lima en su estudio sobre la representación del maguey y el pulque en los códices, menciona que a éste se le consideraba como “el intoxicante ritual, la bebida medicinal, el líquido sacrificial, el vino blanco –leche de Mayahuel–, (que era la legendaria madre nutricia de los mexicanos’), el teometl, vino sagrado para los guerreros vencidos que se iban a inmolar, bebida de los valientes y de los sabios” (*Ibíd.*, p. 30.). Algo que también debe tomarse en cuenta es que en la cosmovisión nahua, el maguey era considerado como principio femenino, que estaba ligado al sol y a la naturaleza, en cambio, el pulque era el componente masculino relacionado con la luna y el cultivo. Esta dicotomía era básica para su comprensión (Fournier, cit. Gonçalves de Lima, 1990, p. 51).

Los códices en los que se cita la importancia de la diosa del maguey, Mayahuel, y de los dioses del pulque, son el código Magliabecchi, el código Vaticano A, el Tonalamatl de Aubin y el código Xolotl; y con relación a las imágenes del maguey el código Boturini (Tira de la Peregrinación), el código Florentino, el código Borgia, el Fejérvary-Mayer, el Vindobonensis y el Vaticano B. En el código Xolotl se expone que el octli “lejos de ser una bebida prohibida o consideraba oprobiosa, poseía un gran importancia en aquella época, hasta ser reputada por un regalo de reyes. Prohibido, sí, fue el abuso de él, el uso desordenado que pudiesen hacer de él hombres y mujeres livianos, los que fuesen incapaces de detenerse en ‘la cuarta copa’” (cit. Gonçalves de Lima, 1978, p. 238). Esta última acepción se relaciona con otra leyenda en donde se narra como el monarca de Tollan, Ce-Acatl Topiltzin Quetzalcoatl, es emborrachado por adivinos extranjeros, que después de convidarle 4 porciones de pulque le ofrecieron la “quinta”, con la cual entró en estado de ebriedad y perdió la razón de sus actos, lo cual le obligó a retirarse del reino de Tula (“Ciclo Tenochca”, Garibay, 1993, pp. 32-33).

Debido a su preeminencia, una bebida tan apreciada y de tanto empleo entre los antiguos pobladores de Mesoamérica inspiró una serie de leyendas y cantos apologéticos que enriquecieron sus tradiciones y cultura. Entre los primeros se localiza la historia acolhua de la princesa Xóchitl (tal vez otomí), de la zona productora del maguey (Mezquitl), quien ofrecería el necutli fermentado al gobernante Tecpancaltzin de Tula, quien se enamoraría de ella y con los efectos afrodisíacos del líquido pidió que regresase a visitarlo con más de esa ofrenda. Al volver la virgen él la raptaría a uno de sus palacios y de la unión carnal daría a luz un niño que se llamaría Meconetzin (hijo del maguey) y que sería, según la tradición, el último gobernador de Tula (Historia de Xochitl en “Ciclo Texcocano”, Garibay, *Op. cit.* pp. 58-59).

In octli ihuan in Teteu (El pulque y los Dioses)

Con la llegada de grupos nahua y la asimilación de costumbres de otros pueblos, como el ñiha ñhu, aprendieron a cultivar el maguey para el aprovechamiento de su aguamiel y su conversión en pulque. Los mexica, por ejemplo, “lo elevaron al rango de símbolo de su vida común y corriente y de su muerte gloriosa, ante los altares de sus principales dioses, empezando por Huitzilopochtli y Tezcatlipoca”, adoptándolo como un elemento característico de su cultura (Martínez Álvarez, 2001, p. 21). Los pueblos que aún mantienen un conocimiento mítico-religioso de la cultura del pulque son los Ñha Ñhu, los P’urhe-pecha y los Nahua. Todos ellos tuvieron dioses protectores del pulque que fueron *Yudó* o *Yodjuá*, *Tharés Úpame* y *Ome Tochtli*, respectivamente (Guerrero Guerrero, 1985, pp. 53-57).

La elaboración del pulque como bebida embriagante era la función más importante que desempeñaba la extracción del aguamiel, por su gran contenido ritual mágico y religioso; aunque el consumo de éste estaba estrictamente restringido. Durante las fiestas realizadas en honor a las diferentes divinidades mexicas, la población adulta tenía la posibilidad de degustarla.

Ocupaba un lugar relevante la ceremonia inaugural del “pulque nuevo” o *huitzmanaliztli* en donde se efectuaba la castración de un maguey y se hacía la explotación de su aguamiel para, después, convertirlo en pulque y ofrecerlo al fuego divino, a quien se le pedía que se lo bendijese durante un ritual bien establecido realizado por un viejo maestro hacedor de pulque. Esta celebración tenía relación con la fiesta del dios viejo del fuego o Xiuhtecuhtli; durante la ceremonia los ancianos de ambos sexos libaban el octli, no sin antes derramar una porción en el fogón como ofrenda. Esta festividad se realizaba cada 4 años. Otra solemnidad donde existía la costumbre de verter octli en el fuego, derramando a las cuatro partes cardinales las cuatro porciones de un vaso, era la *tlatoyanaliztli* (“gustamiento” o *libatio*), en donde después de realizado este ritual se repartía el pulque a los invitados (Sahagún, 1979, pp. 54, 57, 243-244; Martínez Álvarez, 2001, pp. 23-24).

En la celebración al dios Omacatl (dios de los convites) se volvía a consumir el octli. El areito se realizaba de noche; los asistentes hacían una figura de masa que simbolizaba un hueso de este dios, después comían y bebían pulque, y al amanecer se punzaba a la representación divina, se dividía y repartía para el consumo de los que celebraron la fiesta. En el homenaje al dios Ixtlilton (El Negrillo) o Tlaltetecuinn se hacía una peregrinación con la imagen de la divinidad, se comía y bebía para después bailar y cantar en festejo del dios. Después del baile era introducido

a la bodega donde se reproducía el octli (en ollas de barro tapadas con tablas o comales que eran mantenidas a resguardo por cuatro días). Cuando se abría una de ellas (*tlayacaxapotla*) se le conocía como “primer abrimiento de pulque nuevo” y si en alguna de ellas aparecía alguna suciedad se le tildaba al hombre quien organizaba la fiesta de “hombre de mala vida” y se le afrentaba de diversas formas con decir que tenía diversos vicios. (Sahagún, 1979, p. 61; Martínez Álvarez, 2001, pp. 23-25). Durante las celebraciones a Opochtli (dios de los pescadores) se le consagraba pulque y comida; para Xipe Totec (Nuestro Señor el Desollado) además de ofrecerle víctimas, se le agasajaba con fiestas, flores y pulque (Martínez Álvarez, 2001, pp. 32-33).

Durante las celebraciones de las veintenas nahua-mexica mencionaremos las que, durante su realización, tenían relación con la ingestión ritual del octli (según el *Tonalpohualli*- Cuenta de los Días)⁴:

- En la Séptima veintena, que se llamaba Tecuihuitontli, se honraba a la diosa de la sal, Uixtocihuatl, mediante ceremonias de libación del pulque, al día siguiente se ingería el pulque sobrante del ritual anterior que se le llamaba *cochiactl*.
- En la Novena veintena, o Tlacoixinaco, celebraban al dios tutelar Huitzilopochtli, donde solo los ancianos se les permitía el consumo del líquido embriagante, ya que sólo a ellos se les podía convidar las primicias del pulque (*uiztli*). Si algún mancebo o muchacha infringía esta norma se hacía acreedor a severos castigos. Hacia el crepúsculo, los esclavos y prisioneros de guerra se les daba a beber el teoctli (pulque divino) antes de ser sacrificados en representación de los dioses.
- La Décima veintena, Xocotl Huetzi, se dedicaba a los muertos y a honrar a Xiuhtecuhtli. Era la principal fiesta de los tecpanecas, había en ella gran cantidad de comida y bebida, el pulque se le consideraba como cosa divina en representación de Ome Tochtli.
- En la Duodécima veintena o Teotleco (“la llegada de los dioses”) era la fiesta en honor a todos los dioses y se les festejaba con pulque.
- En la Decimotercera veintena, Tepeilhuitl, se honraban a los montes (*tepelitin*), como representaciones de los Tlaloques o dioses colaboradores de la lluvia, sacrificándose a 4 mujeres que recibían el nombre de Tepexoch, Matlacuie, Xochilnauatl y Mayahuel y a un hombre que se denominaba Milnauatl. Durante la celebración los que elaboraban el octli sagrado eran convidados para hacerlo de buena calidad; absteniéndose de ciertos alimentos y de relaciones sexuales por cuatro días, además de no poderlo probar (ni con la punta del dedo), porque si hacían esto irremediablemente serían descubiertos por los sacerdotes en la ceremonia y les ocurrirían desgracias en señal de enojo de los dioses por no haber guardado las reglas. Después de la ceremonia los ancianos libaban el octli.

⁴ Las descripciones se pueden ver en los escritos de Fray Bernardino de Sahagún y Fray Diego Durán.

- La Decimocuarta veintena, llamada Quecholli, era dedica a Mixcoatl. Era un periodo de abstinencia, pues a los hombre se les tenía prohibido tener relación carnal con las mujeres y viceversa y los ancianos no podían probar siquiera una gota de pulque.
- La Decimoquinta veintena, Panquetzaliztli, era celebración al dios Huitzilopochtli, en la cual se sacrificaba a un gran número de esclavos y cautivos. Se reservaba la ingestión del octli a los ancianos, a los casados y a las personas prominentes, teniendo un color azulado
- La Decimoctava veintena se ofrecía al dios Xiuhtecuhtli, en preparación de fuego nuevo. En esta fiesta todas las personas podían tomar octli públicamente, aun los infantes.

Sahagún (1979, p. 226, cit. Martínez Álvarez, 2001, p. 35) se refiere a esta fiesta como una borrachera donde:

[T]odos bebían pulcre [pulque], hombres y mujeres, niños y niñas, viejos y mozos, todos se emborrachaban públicamente y todos llevaban su pulcre consigo, y los unos daban de beber a los otros, y los otros a los otros; andaba el pulcre como agua en abundancia, y todos llevaban unos vasos que tenían tres pies y cuatro esquinas que los llamaban *tzicuiltecomatl*, con estos bebían y daban de beber; todos andaban muy con los otros, y apuñabanse y caíanse por ese suelo de borrachos unos sobre otros, y otros iban abrazados los unos con los otros hacia sus casas; y esto teníanlo por bueno...

La educación entre el imperio tenochca era realmente dura y disciplinada, tanto en el *Tepochcalli* (escuela para los macehualtin o gente de pueblo) como en el *Calmecac* (colegio para los hijos de los pipiltin o nobles). Allí los educandos se iniciaban en costumbres rigurosas y se les prohibía probar el pulque, se hacía hincapié en el autosacrificio con las espinas del maguey y en la afirmación de castigos severos si infringían las normas a los que estaban sujetos. Pero esta rigidez en la sociedad contrastaba con las creencias y supersticiones del pueblo. Ejemplo de esto era el *Tonalamatl* (Escrito de los designios), tipo de almanaque que predecía la personalidad de los individuos que nacían en determinada fecha. El pronóstico que anticipaba a la persona que nacía bajo el signo Ome Tochtli era estar condenado a ser borracho, y como lo rescribiría Sahagún: “y en amaneciendo luego se va a las casas de los taberneros, pidiéndoles en gracia el vino”, y cuando lo encuentra “huélgase mucho y reposa su corazón” (Martínez Álvarez, *Ibíd.*, p. 38).

El consumo del octli figuraba en las normas legales vigentes antes de la irrupción hispana en el espacio del Anahuac. José Antonio Martínez Álvarez (*Ibíd.*, p. 39) nos ofrece una reglamentación tentativa⁵:

⁵ La reglamentación la compone de citas de Fray Bernardino de Sahagún y Fray Bartolomé de las Casas.

1. Si alguien hurtaba miel de los magueyes, al comprobarse su falta se le multaba con el pago de tantas mantas como los jueces lo ordenaran, o, en su defecto, caía en la condición de esclavo.
2. Cualquier personalidad encumbrada perdía el cargo que desempeñaba cuando se le sorprendía ebrio; al valiente le quitaban este calificativo.
3. Cualquier hombre o mujer que escandalizaba a consecuencia de haber tomado pulque en exceso era conducido al tianguis, donde públicamente se le trasquilaba, en la segunda ocasión además se le derribaba la casa en que vivía, si incidían por tercera vez eran muertos en la vía pública.
4. El muchacho que se emborrachaba recibía en el tepochcalli una muerte a garrotazos.
5. El sacerdote que incurría en el mismo vicio era condenado a sufrir idéntica pena.

Para esta época ya se elaboraban distintas calidades de octli, según la clase de maguey. En los convivios o bautizos a los ancianos se les servía un tipo de pulque conocido como *iztac octli* (pulque blanco), que se trataba de un pulque de mejor calidad. En otras ocasiones se distribuía uno “cocido” o fermentado con la raíz *ayoctli*, (conocido como pulque de agua). La importancia del pulque en la vida ceremonial de los pueblos mesoamericanos se manifestó hasta en los patrones de conducta que giraban en torno a este producto, por ejemplo: los utensilios donde se tomaba el octli eran piezas partidas a la mitad de calabazas lisas o pecosas –entre verde y blanco o manchadas–, llamadas *tzilacayoti* (chilacayote), origen de las actuales jícaras y vasos, que se les extraía la carnosidad vegetal, para utilizarlas como tazones donde se depositaba la bebida y se servía como ofrendas a los dioses de culto (Sahagún, 1979, p. 73).

Como nos menciona José Antonio Álvarez Martínez (2001, p. 25) en cuanto a la manera de producir pulque en la época anterior al contacto hispano:

... queda en evidencia un dato que posteriormente pocos se han encargado de plantear en descargo del pulque: que éste por lo general se ofrecía en óptimas condiciones de higiene, y que aquel que incurría en desaseos o descuidos respecto de una sustancia tan cara a los indígenas, de inmediato recibía calificativos de oprobio, como nota de baldón definitivo o como acicate para su enmienda, a fin de que no reincidiera en la próxima vez que pudiese encomendársele eventualmente la organización de otro servicio.

Las pésimas condiciones de higiene en la producción de pulque para su venta en el periodo colonial lo atribuye Álvarez Martínez (*Ibid.*, p. 28) a los “resabios que en este sentido importaron los conquistadores y a la nula educación que se inculcó a los habitantes de la Nueva España a propósito de sus costumbres alimenticias”.

Entre la discusión moral, la supervivencia cosmogónica

La concepción cultural mesoamericana le atribuía al pulque el significado “de dador de la vida”, principalmente en las zonas donde escaseaba el agua como principio de subsistencia. El pulque por su connotación religiosa y sagrada sería un rival para la implantación de los ritos cristianos por los evangelizadores. Para los pueblos del Altiplano Central (como los mexicas) el octli era su principal bebida -que resistió el transcurrir del tiempo y la presión de culturas adversas- manteniéndose como una sustancia intrínseca, de orden ritual, arraigada a las creencias y prácticas que intentaría sobrevivir hasta nuestros días.

La idea y el hábito de la ingestión de bebidas alcohólicas estaban íntimamente vinculados con los actos rituales y religiosos de las sociedades ancestrales de México. Con el arribo de la cultura hispana y de la religión católica este sentido se trastocaría durante toda la época de la colonial. En el proceso de evangelización los dioses del pulque fueron considerados como demonios y el consumo del pulque y sus efectos como un hecho a rechazar por ser el origen de vicios nefandos y por ser parte de los rituales “idolátricos” que se necesitaban erradicar.

Durante la época de colonización hispana de Mesoamérica, y de su cristianización, todavía se mantenían vigentes las ideas de que al emborracharse una persona sus actitudes y actos no eran realizadas por sí misma, sino que se trataban de las actitudes y actos de algún dios del pulque que se manifestaba en ella y, a pesar de que podían cometer delitos, a un borracho no se le consideraba como autor del crimen. Esta noción estaría en uso hasta muy entrado el Virreinato español en los territorios de la Nueva España. Martínez Álvarez (2001, p. 31) dice que al embriagarse había un proceso de transustanciación por obra y gracia del pulque entre los consumidores. Como anotaría fray Bernardino de Sahagún (1979, p. 75), la concepción cristiana del pulque era completamente negativa y tergiversante:

El vino o pulcre [pulque] de esta tierra siempre en los tiempos pasados lo tuvieron por malo, por razón de los malos efectos que de él se causan, porque los borrachos, unos de ellos se despeñan, otros se ahorcan, otros se arrojan en el agua donde se ahogan, otros matan a otros estando borrachos; y todos estos efectos los atribuían al dios del vino, y no al borracho; y más tenían; que el que decía mal de este vino, o murmuraba de él, le había de acontecer algún desastre; lo mismo de cualquier borracho, que si alguno murmuraba de él o le afrentaba, aun que dijese o hiciese mil bellaquerías, decían que habían de ser por ello castigados, porque decían que aquello no lo hacía él, sino el dios, o por mejor decir, el diablo que estaba en él, que era este Tezcatzóncatl, o alguno de los otros.

Fray Toribio de Benavente, Motolinía (1990, p. 20), escribió que tras la conquista armada, los pueblos vencidos al perder la confianza en su concepción del mundo vivían entregándose a los “vicios y pecados, dándose a sacrificios y fiestas, comiendo y bebiendo y embeodándose en ellas”; se admiraba también por las grandes cantidades de octli que circulaban en los convites y fiestas, “volviendo rijosos tanto a los hombres como a las mujeres, cuando que en estado sobrio eran generalmente mansos y pacíficos”.

En el capítulo XXXVI - “El pulque, los mercedarios y los franciscanos” de la *Historia de la orden franciscana* (1933, pp. 369-379) citado en el escrito de Raúl Guerrero (1985, pp. 82-85) se expone los puntos de vista de dos religiosos, uno franciscano y el otro mercedario, en relación al uso del pulque y sus consecuencias. El religioso mercedario opina que los naturales que consumían pulque necesariamente cometían delitos como “muerte, heridas, golpes, blasfemias, incestos, adulterios, estupro, homicidios y sacrilegios” que eran realizados durante el estado de embriaguez; “pues si el indio se aficiona de su madre, de su hija o de su hermana, o quiere vengarse de su enemigo, el medio es embriagarse para conseguir sus deseos y tener disculpa” (Locuciones citadas en *Op. cit.*, p. 84).

De particular interés es un fragmento de esta obra que a continuación se transcribe en cuanto a la visión del religioso cristiano al conocer el tipo de ceremonia relativa al “pulque nuevo”:

Desde el tiempo que el maguey se planta, se traspone, crece y madura y le sacan el aguamiel, es una continuada superstición. Pues todo lo hacen con ceremonias diabólicas y adiciones idolátricas. Cuando estrenan el pulque nuevo, tiene una ceremonia idolátrica, convidan a los amigos, encienden el fogón y lo primero es ofrecerle al fuego un cantarillo de pulque, lo demás se reparte en jícaras a los convidados.

Entonces uno de los viejos que son los maestros de ceremonias, derrama un poco en el fuego diciendo con mucha sumisión: Dignaos, Señor, de recibir este poco de pulque que os ofrezco. Y esto mismo hacen los convidados. Y así llaman al pulque, Agua de Dios. Y usan en las pulquerías una ceremonia bien conforme a la pasada.

Júntanse algunos convidados a beber y puesta la vasija en medio, se ponen en rueda y uno de ellos mete la mano en la vasija, y asperja a los demás, con lo que piensan que es agua de Dios o lo que juzgan agua bendita (*Ibidem*).

Y termina comentando una anécdota en la cual en una ocasión en lugar del aceite que se utilizaba para rociar a los feligreses en domingo, había pulque para la bendición. Diciendo:

“Véase que escrúpulo hará un indio de beberse un cuero de pulque, juzgando que el licor es bendito...” (Fray Diego González, cit. en Guerrero Guerrero, 1985, p. 84).

Durante el s. XVI los misioneros y cronistas consideraban que el mayor perjuicio que podía tener los habitantes de las “Indias” era el consumo de las bebidas alcohólicas, en específico del pulque. Porque éste traía el abandono, la apatía y la perdición de las personas a las que era necesario convertir y “salvar” de su “infierno espiritual”. La embriaguez del pulque, considerada como vicio, traería irremisiblemente la degeneración de la “raza india” que era forzoso ayudarla en su condición de *infantes mentales*, pero que a la vez había que controlar por una posible revuelta. Pero ¿qué podía esperarse de un pueblo derrotado, diezmado y esclavizado por sus dominadores?

Como bien lo refiere Raúl Guerrero (*Op. cit.*, p. 103), el mismo Sahagún “contribuyó a destruir su cultura y a preservarla en su doble función de misionero y etnógrafo, aunque lamentaba la destrucción de los vencidos con la peculiar vehemencia de su carácter. Ignorando que la colonia supone una especie de catástrofe moral. El fraile no podía entender por qué razones, los indios sustraídos al poder del demonio, se condenaban a la pasividad, a la desesperanza y a la embriaguez” (Véase Corcuera de Mancera, 1997).

Estos sentimientos encontrados no ayudarían de mucho a las sociedades que, en su mayor parte, no comprendían lo que estaba pasando: la cultura nahua dominante se desmoronaría quedando sólo huellas (aunque profundas) de su grandioso pasado, mientras que la pluralidad de culturas sometidas advertirían un nuevo rumbo de dominación, aunque desconociendo el sentido de este. En esta inestabilidad subjetiva surgiría el entrelazamiento de formas culturales divergentes pero que traería, con el tiempo, la fusión de otra cultura en las siguientes generaciones novohispanas.

Para entonces, durante la recomposición de las culturas naturales de Mesoamérica, el octli había perdido su antigua preeminencia de condición ritual sagrada: “su dignidad de vino de los dioses, para volverse la bebida popular que se denominó *pulque*”. Pero lejos de desaparecer o de “persistir apenas como una mera reminiscencia de su pasado autónomo, pudo pasar, aunque en condiciones sociales bien distintas, a la vida colonial mexicana, acompañando a través de los siglos la melancólica asimilación del pueblo” (Gonçalves de Lima, 1978, pp. 30-31). Además, la supervivencia del pulque al cataclismo de la conquista se debió también a que los magueyes representaban a las plantas más útiles para los pobladores del Altiplano Central. Incluso el maguey recibía designaciones de cariño, donde se expresaba el gran aprecio que se le tenía

como una cosa valiosa, como el nombre de Tlacameatl (“Señor maguey”) y el de Teometl (“Maguey divino”) (*Ibidem*; cf. Benítez, 1977).

Entre esta serie de cambios de lo local a lo estatal (en temprana formación) y en todos los campos del actuar de la sociedad, algunas cosas parecieron reacomodarse en prácticas nuevas y renovadoras. Un ejemplo de ello es el lugar donde se elaborara el pulque, conocido ya con el nombre de “tinacal”, en ese lugar sagrado se forjaría una tradición que hasta hace poco tiempo era común: “Los indios al caer la tarde, cantaban el Alabado y era en verdad un notable espectáculo ver sus rostros oscuros iluminados por el resplandor rojizo de las velas y oír sus tristes cantos de alabanza a una divinidad que ellos habían reverenciado con otras figuras hacía miles de años” (Guerrero Guerrero, 1985, p. 104).

El *Alabado* fue un canto religioso católico introducido a la Nueva España, durante el s. XVI, por fray Antonio Margil de Jesús, misionero franciscano que recorrió el territorio mexicano hasta Nicaragua (toda la región de Mesoamérica), quien enseñaría a los naturales de estas tierras el canto que narraba la pasión y muerte de Jesucristo. Con el tiempo desempeñaría un papel importante en las diferentes actividades agrarias como la iniciación de la siembra, la solicitud de buena cosecha, la recolección de los frutos, la acción de gracias y el culto a los muertos (*Ibid.*, pp. 60 y 287).

El alabado se transmitiría del campo a los tinacales de las haciendas pulqueras conservando el mismo carácter religioso. En el interior de este local se cantarían tradicionalmente los “alabados”, cuyo objetivo era “aclamar a Dios”, pidiendo su ayuda para lograr una buena producción de pulque. Formándose así la creencia de que este canto contribuiría al cuidado y preparación de la delicada bebida [posiblemente pudiera tener relación con la ceremonia de libación mesoamericana]. En las haciendas pulqueras se impondrían castigos a aquellos peones que faltaban a la hora de alabar –que por lo regular era a las 6:00 de la mañana– mandándoseles a azotar porque faltaban a una obligación ritual (*Ibid.*, pp. 286-287 y pp. ss).

En los tinacales se acostumbraba alabar en el momento de efectuar la renovación de aguamieles o “semillas” y en el proceso de fermentación durante el “corte de puntas” o “corte de semilla” con la finalidad de que al cantarlo se aclamaba a Dios para que el pulque no se apestase, adelgazase o echase a perder. Antiguamente se observaban 5 tipos de alabado: el alabado del corte de semilla; el Ave María; el canto a Cristo Rey; el alabado para medir el pulque y el alabado para raspar el maguey. El alabado del corte de semilla se cantaba en la renovación de

El pulque como negocio virreinal

En el periodo colonial, el cultivo de la planta del maguey para elaborar el pulque, se incrementó en gran medida por las mismas condiciones sociales existentes, ya que era utilizado como mitigador de la explotación por el trabajo de la mayoría de los habitantes de la Nueva España y por la tendencia de promover el vicio de embriagarse entre ellos (Calderón, 1995, pp. 426-428, nos habla que en este periodo se incrementó el consumo por el incremento del número de expendios que el emergente gobierno novohispano reconoció y que intentó reglamentar). Ambas serían muy redituables al pasar el tiempo en la conversión de una sociedad de autoconsumo a una de intercambio, lo cual sería aprovechada para la explotación tanto laboral como económica.

La imposición de formas culturales hispanizantes chocó con la resistencia de los naturales a consumir y elaborar alimentos que les eran propios de sus ámbitos y gustos. Como lo manifiesta Charles Gibson en su estudio del pueblo “azteca” bajo la dominación española: “fue la circunstancia de que el maguey tuviera tantos usos y fuera un artículo importante en la vida indígena” el obstáculo más importante que enfrentó la cruzada social en contra de la ebriedad (Gibson, 1994, p. 325).

El inmoderado consumo del pulque era el escape de los sufrimientos padecidos por los pueblos sojuzgados. No obstante las reiteradas ordenanzas que supuestamente regían su protección y las observaciones de las autoridades reales para ponerlas en prácticas, los encargados nunca se esmeraron en observar ni atender las requisitorias. Así la derogación de las antiguas leyes domésticas fue la causa de lo que Fray Bartolomé de las Casas (1987, pp. 134-135) consideraba como el origen de los excesos en que incurrían los indios al tener ahora a su alcance, además del pulque, los licores de Andalucía.

En una carta de Fray Pedro de Xuares, remitida al rey Felipe II, pedía que se dismantelaran...

todas las tabernas que hay en la ciudad de México, a donde muchos españoles viven de hacer vino de la tierra y de la embriaguez de los indios, no sin falta de gran escándalo y perturbación del Evangelio; y que ninguno de los nuestros venda vino de Castilla a los indios naturales; porque demás que son destemplados en beberlo, se siguen aquestos daños muy notables, que les dan por vino vinagre, y a las veces mitad de agua, y quanto les piden por ello, hasta las hijas y las mujeres; y con esto la demasia y gran excesos en los trajes e invenciones, gastos y juegos extraños, causadores de todos los vicios y pecados (Riva Palacio, 1987, T. IV, pp. 22-23).

Vicente Riva Palacio escribiría posteriormente:

En vano se repitieron quejas contra este abuso, pidiendo el remedio a los monarcas españoles, y aunque después vinieron prohibiciones y hasta excomuniones para impedir el uso del pulque, lo más que se alcanzó en el s. XVI fue una cédula por la que se prevenía se persiguiera a los que mezclaban el pulque raíces y hierbas que le hacían dañoso y que aumentaban sus propiedades como bebida embriagante o narcótica (*Ibidem*, p. 34).

Al inicio de la dominación hispana, en 1529, se dictó una cédula real de la reina Juana de Castilla. En ella se instaba a la Audiencia de la Nueva España y al obispado de México de que al tener conocimiento que durante la celebración de sus fiestas los naturales anexaban unas raíces para elaborar el pulque, las que utilizaban para poder emborracharse y hacer sacrificios en honor a sus dioses, se mandara a prohibir el cultivo de aquella raíz o por lo menos de que no se le echara al pulque, esto para “evitar la embriaguez y los vicios carnales y nefandos”. (Montoya Rivero, 1975, pp. 12-13; Guerrero Guerrero, 1985, p. 115)

En 1631 el marqués de Cerralvo, virrey de la Nueva España, ordena que no se “haga, venda, ni trajine el aguardiente del maguey y revoca las licencias que se hubieren dado y que sólo puedan hacerlo los boticarios. Asimismo que no se trajine el pulque amarillo, tepache y miel negra de caña” (Sánchez Sánchez, 2003, p.15). Como consecuencia las autoridades virreinales prohibieron la elaboración y venta del pulque, situación que en periodos sería puesta en vigor, aunque nunca con la rigidez conveniente. En el s. XVII el virrey Luis Enriquez de Guzmán, al conocer que el pulque era una bebida menos embriagante y de mayor aprovechamiento entre la población, permitiría el establecimiento de expendios ubicados en distintos sitios de la ciudad de México, a condición de que fuera puro.

Hacia 1650 existían ya 212 lugares donde se vendía pulque; su precio era muy bajo, por medio real podían comprarse 3 cuartillos de pulque fino (1.2 lt.) y unos 5 de pulque ordinario (2.5 lt.). Este precio aumentaría por los siguientes impuestos. El virrey duque de Alburquerque, en 1652, estableció el primer impuesto sobre el pulque introducido a la capital novohispana: siendo de 12 reales por carga (175 lt.) que era recaudado por los corregidores y administradores. Durante este siglo se calcularía el consumo de pulque en la capital entre 2,000 y 15,000 cargas diarias. (Lozano Armendares, 1993, pp. 431-444; Riva Palacio, *Op. cit.*, p. 246; Bellingeri, 1980 p. 30).

En 1663 el virrey marqués de Cerralvo (Diego Pacheco Osorio) dictó fuertes penas contra las personas encontradas en estado de embriaguez, determinando además que se confiscase los

bienes de “quienes vendiesen, usasen y tuvieren tepache, benguí, cuarapo, pulque amarillo corrupto y otras bebidas nocivas”. En 1664, los múltiples desórdenes públicos existentes en la ciudad de México dieron lugar a que el corregidor de la capital del virreinato pidiera a sus ministros que derramara todo el pulque que encontraran en los expendios (Montoya Rivero, 1975, *Op. cit.*, pp. 13-14).

Al tener conocimiento la Corona Española de la existencia de un impuesto sobre la bebida conocida como pulque pidió informes a cerca de que si su venta no afectaba al consumo de los licores traídos de Andalucía, si era perjudicial para la salud de los “indios” y de la finalidad de lo que era recolectado. La Corte española determinó “que se aplicase a la Real Hacienda el procedido del Real Impuesto del pulque” y ordenó que a partir de 1665 los rendimientos del mismo “fueran remitidos a España en la primera ocasión por cuenta aparte”. Con esto paso el impuesto al gobierno virreinal que debía importarlo a España (*Idem.*).

En 1668 el Ayuntamiento de la ciudad de México obtuvo del virrey “la gracia de cobrar un real de cada carga de pulque que se introducía en ella”, como compensación de la fuente de ingresos que le había sido retirado. La reina gobernadora no aprobaría esta petición. A partir de 1669 y hasta 1769 se subastaría el impuesto anual del pulque al mejor postor, quien lo arrendaría sacándole el mayor provecho a las ventas del octli. Asimismo se establecía un número fijo de expendios o casillas para su venta en la ciudad de México: 24 en total (Montoya Rivero, *Ibid.*, pp. 14-16. / Vicente Riva Palacio, *Op. cit.*, p. 246).

Las ordenanzas de la reina de 1671, a cerca de la venta y el consumo del pulque, fueron:

Capítulo 1 – Prohibición de agregar raíces y otras sustancias que “enriquezcan” y hagan más fuerte la bebida.

Cap. 2 – Solicitud de ayuda a la Iglesia en la lucha contra el pulque fortalecido, amenazando con castigos divinos a sus productores y consumidores.

Cap. 3 – Sólo se permitiría la venta de pulque blanco.

Cap. 4 – Se ordena que “los puestos de pulque estén apartados de las paredes y casas y no tengan más que las cubiertas [techos] y un lado resguardado del sol y aires competentes, quedando todo lo demás descubierto, de modo que pueda verse y registrarse desde afuera”.

Cap. 5 – Se establece que “no haya concurso de hombres y mujeres juntos para beber en las puertas, ni coman de asiento en ellos, ni se congreguen muchos, ni se detengan después de bebido, ni haya arpas, guitarras, ni otros instrumentos, bailes ni músicos”.

Cap. 6 – Se ordena que las pulquerías cierren a la puesta de sol.

Cap. 7 – Se prohíbe la venta a crédito.

Cap. 8 – Se especifica las penas y castigos (pecuniarios y corporales) para los ebrios.

(Sánchez Sánchez, 2003, pp. 16-17; Véase Loyola Montemayor, 1956).

Como observamos se continuó la prohibición de vender pulque amarillo, corrupto y mezclado con raíces; a quienes no la respetasen se le tiraría la mercancía y serían apresados y castigados con 50 azotes, con 200 si era la segunda vez, y si incurrían de nuevo eran desterrados de la ciudad. A los consumidores se les penaba con 50 azotes también. A los ebrios encontrados en las calles se les sancionaba con pena de prisión, azotes y corte de cabello (cuyo origen era mesoamericano). Para el caso de la ciudad de Querétaro la venta de un pulque corrupto se castigaba con 50 latigazos y 2 meses de trabajos forzados. Las mujeres que cometían este crimen solamente recibían 20 latigazos además de los dos meses de trabajos (Cristina Montoya Rivero, 1975, pp. 16-17; Super, 1986, p. 198, cit. Martínez Álvarez, 2001, p. 51).

El 8 de junio de 1692 se efectuó un gran motín en la ciudad de México contra las autoridades virreinales debido a una fuerte hambruna, éste fue achacado al consumo del pulque, lo cual produjo un decreto del virrey conde de Gálvez que prohibía la introducción de la bebida a la ciudad el cual estaría vigente hasta el 3 de junio de 1697. El virrey pidió un informe a la Real y Pontificia Universidad de México, a la Compañía de Jesús y al Protomedicato a cerca de si se podía justificar o no la prohibición de esta bebida. Mientras tanto el arzobispo de México prohibió el consumo del líquido bajo pena de excomuniación (Martínez Álvarez, 2001, p. 57). El resultado del informe únicamente mostró la duración del pulque. En una opinión expresada en el informe se pedía que en los lugares donde se cultivaban magueyes se hiciera que cambiasen al cultivo de plantas de hortaliza, lo cual pasaba por alto el hecho de que otros productos no eran factibles de ser cultivados por el tipo de tierra en donde se sembraban los magueyes. Lo que también puede expresar es que dicho informe no tomaba en consideración la importancia del maguey para las comunidades indígenas, en donde era el principal o su único medio para vivir (Montoya Rivero, 1975, p. 18; Guerreño Guerrero, 1985, p. 117).

En 1755 las disposiciones en contra de la adulteración del pulque fueron ampliadas por el virrey primer conde de Revillagigedo. En 1763 se abandona el método del arrendamiento del impuesto del pulque y se incorpora a las funciones directas de la Real Hacienda. En 1767 el virrey, marqués de Croix solicitó, al médico José Thomas García del Valle, un dictamen sobre las presuntas cualidades medicinales del pulque, donde el facultativo le informó que eran invenciones los supuestos de que era un excelente diurético y antidiarreico, atestiguando que dos

terceras partes de quienes ingresaban al Hospital Real eran adeptos del pulque y presentaban problemas de diarrea e hidropesía (Lozano Armendares cit. Martínez Álvarez, 2001, p. 59).

En 1772 el científico José Ignacio Bartolache publicó en las páginas de un periódico de la época, *Mercurio Volante*, una serie de artículos con el nombre de *Uso y abuso del pulque para curar e historia de ésta bebida y de la planta que lo produce*, dedicada al virrey Bucareli. En ellos se trataba el modo de hacer el pulque y sus propiedades curativas. Ahí refutaba a quienes denigraban al pulque como un líquido nocivo a la salud y favorecedor de hábitos contrarios a la moral cristiana. Fue tal vez el primero que “con rigor científico procede al análisis de las hojas del maguey, su figura, la disposición de las misma y su raíz, pasando por el meyolloti y terminando en los efectos químicos de la sustancia [del pulque]” (Bartolache, 1979, pp. 76-108 cit. *Ibidem*, p. 63). Incluso suministraría consejos para regular el establecimiento del pulque y evitar su adulteración.

Durante la segunda mitad del s. XVIII se protegió al comercio del pulque en relación con el de las otras bebidas, aclarando su estado fiscal en 1779. Entre 1784 y 1785 se suscitaron disturbios populares a causa de las recurrentes sequías y hambrunas, por lo que el virrey Bernardo de Gálvez impidió temporalmente la venta de pulque en las principales ciudades donde se podría gestar una revuelta de mayor peligro para la estabilidad del orden de gobierno. Había un recuerdo inquietante por la revuelta de 1692 y tal vez por la creciente inconformidad popular en cuanto a las vejaciones de los últimos gobiernos (Martínez Álvarez, 2001, p. 59; *El maguey*, 1988). Asimismo hubo protección jurídica para el pago de impuestos de las poblaciones indígenas cuyo único medio de vida eran las magueyerías (Godoy, Herrera y Ulloa, 2003, p. 49). Entre 1785 y 1789 el Ramo del Pulque ocupó el cuarto lugar en el conjunto de las fuentes de tributación del Virreinato por monto de productos totales, sólo superado por las Alcabalas, el de la Plata, y las Amonedaciones. Durante el periodo del virrey Juan Vicente de Güemes Padilla Horcasitas y Aguayo, conocido como segundo conde de Revillagigedo (1789-1794), emitió una reglamentación más quisquillosa para las pulquerías. En 1791 le pediría al barón Alexander von Humboldt hacer una investigación sobre los consumos en la capital de la Nueva España, en donde hizo notar que en la ciudad de México tuvo un volumen de entrada de 294,794 cargas de pulque, en dicho año. En 1793 pide se elabore un mapa de la ciudad en el que aparecía la ubicación de las pulquerías y en 1794 se obliga a cada una de ellas a tener “lugares comunes”. Este año alcanzó un consumo anual de 46 millones de litros aprox. Entre 1799 y 1800 la cantidad de pulque consumida bajaría a menos de la mitad que el total de 1794 (*El maguey*, 1988; Godoy, Herrera y Ulloa, 2003, *Idem*; Ver Humboldt, 1984, pp. 278-282).

Entre miradas de propios y extraños... el pulque y el maguey

Los primeros reportes que dan conocimiento de la existencia y uso del maguey y de su principal producto, el pulque, datan de las relaciones escritas por Hernán Cortés de 1520-1524 (1994, pp. 63, 182 y 212). Ya en el México de instauración virreinal, de mediados de s. XVI, Francisco Cervantes de Salazar (1991, pp. 46-47) aprecia las bondades naturales de la planta y los usos que cada parte tenía. El protomédico Francisco Hernández durante su expedición real a la Nueva España (1571) da cuenta del metl como una planta que servía para proveerse de madera, techo, papel, telas, calzado y artículos alimenticios como vino, miel, vinagre y azúcar, además de ser útil para curar algunas enfermedades (Somolinos D'Ardois, 1971, pp. 130-134 cit. Martínez Álvarez, 2001 pp. 221-223).

En 1697, durante su viaje a la Nueva España, Giovanni Francesco Gemelli Carreri (1976, pp. 140-142 cit. Martínez Álvarez, 2001, pp. 227-228) observó que el pulque en las regiones centrales del país tenía vital importancia económica para el sostenimiento del gobierno, además de explicar la formación de cultivos del maguey y el sabor del pulque. Otro visitante, que ya había expresado la importancia de las cualidades del maguey, fue el clérigo inglés Thomas Gage (1994, p. 149) quien, durante su visita a las provincias hispanas (1642-1648), al conocer la planta del metl escribiría que era el “árbol excelente” entre toda la flora americana.

Alexander von Humboldt (1984, pp. 278-281) visitaría el territorio novohispano entre 1803 y 1804. Aquí tuvo la oportunidad de contemplar los magueyes en las intendencias de Puebla y México. Pudo describir la manera de extraer el aguamiel y la elaboración de pulque. Desde el punto de vista económico se refiere a las cuantiosas utilidades que provenía de la explotación magueyera, el impuesto al pulque y del traslado a los lugares de consumo. Advierte que algunos europeos, al superar el olor “a carne podrida”, lo preferían a cualquier otra bebida, considerándolo como estomacal, fortificante y nutritiva. La preferencia por el pulque entre la población se reafirma al escribir: “He visto blancos que, al modo de los indios mexicanos, se abstienen totalmente de agua, cerveza y vino, y no bebían otro líquido que el zumo del agave”. Hablando del deseo de la Corona española para aumentar las rentas de este ramo, opina que lo que originaría sería “sobrecargar los derechos de fabricación del pulque de un modo vejatorio como desconsiderado”. Gregorio Torres Quintero (1990, pp. 142-143) expondría al final de la época virreinal que el pulque era síntoma de alarma pues consideraba que el consumo en la ciudad de México, era en término anual, de 1'836,580 arrobas, siendo de gran peligro para el orden público.

Como José Antonio Martínez Álvarez escribe: “Hacia el ocaso del periodo colonial, el pulque conservaba, pues, una indudable hegemonía en el gusto de los mexicanos, como lo expuso Luis González Obregón, vinculando la bebida sobre todo con los habitantes más depauperados de la zona urbana” (2001, p. 71). Con el estallido del movimiento de insurgencia se desajustó el sistema económico en el virreinato, lo que ocasionaría una depresión crónica por los disturbios sociales y las asonadas militares que caracterizarían al s. XIX. En esta época los gobiernos vigentes intentarían reducir el consumo de pulque en los sectores populares sin lograr gran éxito.

El movimiento independentista en los Llanos de Apan lo protagonizaría el jefe insurgente Francisco Osorno que controlaría este territorio hacia 1815, imponiendo contribuciones forzadas a los propietarios de las haciendas pulqueras de la región. En la visión de Lucas Alamán (1985) los años de lucha condujeron a la devastación de la riqueza del reino por lo cual la nueva nación “había quedado en estado de completa ruina”:

Las poblaciones atrincheradas en lo interior, habían sido casi todas arruinadas en lo que no estaba dentro del recinto defendido por los fuegos de las fortificaciones: las haciendas de campo tenían sus oficinas por tierra y carecían de los ganados útiles y necesarios de labranza... y en las de pulque, los magueyes se habían espigado, por lo que ya no podían utilizarse (1985 p. 312).

Otro efecto que produjo el estado de guerra fue el decremento de la captación fiscal del impuesto del pulque al mismo tiempo que los productores resentirían sus entradas de ganancias entre 1812 y 1816. La recaudación fiscal caería de \$700,000 y \$900,000 anuales a \$204,000 en 1822 (Payno, 1864).

El daño a las plantaciones de pulque [maguey] fue causado por robo, invasión y negligencia. Los administradores se quejaban de que ningún convoy era confiscado con más entusiasmo por sedientos soldados, guerrilleros o bandidos, que un cargamento de pulque en camino al mercado. Los productores de esta bebida que conservaron el control de sus propiedades informaban que estos asaltos representaron su mayor problema. Sin embargo, cuando una plantación de pulque era invadida directamente, ocurrían daños más duraderos. Los asaltantes quemaban ocasionalmente los edificios y se robaban la maquinaria de las fábricas. Una plantación invadida a menudo sufría daños en su producción y ataques directos a los magueyes en crecimiento. Los bandidos cortaban y quemaban las plantas para fabricar sus propios intoxicantes [alcoholes]. Esto significaba que la cosecha entera se perdía, pues la savia era consumida por la planta, si los retoños de los magueyes no se trasplantaban a tiempo, morían. (Ladd, 1984, p. 213)

Tras la emancipación de México, en 1822, el debilitado “nuevo Estado” entraría en el concierto de las naciones independientes del mundo, enfrentando a los estados nacionales que se estaban conformando en imperios: Francia, Inglaterra y E.U.A. Cada país intentaría que la República de México se incorporara a su órbita de influencia, tanto económica como ideológica (Martínez Álvarez, 2001, p. 80). El poderoso vecino (en ese entonces del noreste) enviaría al embajador Joel R. Poinsett (1822) quien a su llegada al puerto de Veracruz entró en contacto con el pulque; al probarlo en el mesón donde se había hospedado, lo definió como un licor “blanco y espumoso como champaña, pero menos claro. El sabor es agradable y no me sorprende que a la gente del país le guste” (cit. Glantz, 1983, p. 93). Además explica la manera de producir el pulque, el aspecto del campo mexicano y su importancia económica.

La Corona Británica enviaría a su primer ministro plenipotenciario, Henry George Ward, en 1827, quien vería en el maguey una posibilidad de explotación industrial. Describe su apariencia, su tamaño, su periodo de producción, su sistema de explotación y de comercio, los instrumentos de extracción del aguamiel, el proceso de transformación del pulque y el valor monetario de la planta que (en su concepción mercantilista) generaba riqueza líquida para la zona productora de los antiguos estados de Puebla, México, Guanajuato y una porción de Valladolid. Además escribiría los atributos que le daban al pulque como estomacal y promotor de la ingestión y del sueño (Martínez Álvarez, 2001, pp. 82-83).

Se requiere un conocimiento de todas estas buenas cualidades para reconciliar al extranjero con ese olor a leche agria o de carne ligeramente pasada que tiene, razones por las cuales el pulque disgusta a los que apenas lo empiezan a beber; pero, si puede uno sobreponerse a esto, se hallará que es una bebida tan refrescante como completa, ya que sus propiedades embriagantes son muy ligeras, y como siempre se bebe cuando está en estado de fermentación, posee, inclusive en los climas más calurosos, una frescura agradable (Ward, 1981, p. 61).

El inglés George F. Lyon en 1826, durante una estancia en la ciudad de México, da constancia sobre la vida cotidiana y las costumbres de los grupos étnicos que comerciaban en ella:

Son gente suave, callada, de tipo melancólico; por selección, hábitos y diferencia de lenguaje, se ven aislados de los que les rodean; pero hacia la tarde, cuando han vendido sus mercancías, un rayo de sol parece iluminar sus bronceadas facciones; el pulque los vuelve locuaces, dejan la ciudad rumbo a sus humildes aldeas, en grupos, riendo, charlando y cantando de lo más alegres. Se comenta que existe un convenio entre marido y mujer: que ambos no se embriagarán al mismo tiempo; así que cuando a uno le toca el turno de alegrarse, pueda ser protegido y conducido a salvo a su casa por el otro. A cerca de esto, sin embargo, soy más bien escéptico, pues con frecuencia he

visto a marido y mujer igualmente “pulquificados”. En justicia debo decir que la mayor parte de los indios evitan la bebida, y los que más se entregan a la misma son los ancianos, hombres y mujeres (Lyon, 1984, p. 21).

Esto último podría significar una supervivencia mesoamericana en el consumo del octli.

C. C. Becher, agente de la Compañía Renana Indooccidental de Elberfeld (institución que se dedicaba a importar directamente productos de las Indias Occidentales), hizo observaciones detalladas a cerca del pulque en términos comerciales (su cultivo, explotación e inversión) y expresaba que “En resumidas cuentas en México, según mi opinión se gana más en una empresa agrícola que en las ponderadas minas. Mas para ambas se necesita personal y perseverancia” (Becher, 1959, p. 138).

La pasión por el juego que sentían los mexicanos, las fiestas religiosas y profanas o patrióticas, las relaciones políticas entonces de moda, con un Santa Anna como figura prominente, la vida nocturna y cultural del país y, por supuesto, la importancia del pulque en una sociedad en que el maguey todavía era una planta omnipresente en la Mesa Central, sirvieron para redactar cartas de visitantes en México, en las que aun no se especificaba la preferencia a alguno de los imperios (Martínez Álvarez, 2001, p. 86).

Hacia 1840 la marquesa Calderón de la Barca aprovechó su estadía en México, acompañando a su marido, el primer embajador de España, para escribir los usos y costumbres que existían en el pueblo mexicano. Al inicio, al igual que sus antecesores, reprobó el jugo del maguey fermentado por su olor; pero al superar esto lo degustó como muchos otros extranjeros afirmando que: “era la bebida más sana del mundo, y agradable en sumo grado... siendo una fuente de seguros beneficios, pues su consumo es enorme” (1990, pp. 70-71).

Otros viajeros aportarían sus observaciones y análisis con respecto al maguey y al pulque, todos ellos haciendo notar su importancia para la vida económica y social del México del s. XIX. Uno de ellos Brantz Mayer, funcionario de la embajada estadounidense en la década de los años cuarenta, reportaría que el negocio aportaba grandes utilidades a las propiedades y fincas magueyeras, y en cuanto al sabor del pulque, variaba según las regiones donde se producía (1953, p. 110 cit. Martínez Álvarez, 2001, p. 331).

El viajero George F. Ruxton, en 1847, escribiría que en una propiedad “El maguey se cultiva[ba] en un campo de unos ciento treinta kilómetros cuadrados. Tan sólo en la Ciudad de

México el consumo de pulque alcanzaba la cantidad de 42'000,000 de litros anuales". En su incursión al barrio de Santa Ana de la capital observó que: "en cada expendio de pulque se escucha el tañer de las guitarras y las armoniosas notas de los 'cantores' que incitan a los huéspedes a renovar sus peticiones para escuchar las canciones acompañadas de licor. El popular coro de una de ellas es: '¿Sabe qué es pulque? / ¡Licor divin-o! / Lo beben los ángeles / en el seren-o'" (Ruxton, 1974, pp. 61 y 83).

Carl Christian Sartorius, visitante alemán (quien acabaría por establecerse en México como hacendado) fue un buen observador de la realidad mexicana en 1850. Detallaba que "Hay haciendas cuyos propietarios se precian de poseer de treinta a cuarenta mil magueyes, que les producen un ingreso anual de 25,000 a 30,000 pesos", y a continuación nos dice:

Frecuentemente se topa uno con caravanas de cientos de mulas que conducen el néctar indígena en odres de piel de cabra hacia las ciudades. Hay que ver las alegres caras de los indígenas acurrucados y formando un círculo, sin distinción de sexo, contemplando el paso de los cueros de pulque; y hay que verlos tambaleándose, camino a sus casas, después de sus festines. Entonces uno podría comprender cuan grandes cantidades de pulque se consumen. En comarcas donde escasea el agua y donde se dan mejor los agaves, es difícil obtener un vaso de agua en tiempos de sequía, pero en cambio cada indígena ofrecerá al instante un vaso de pulque... En las regiones magueyeras, los indígenas viven casi exclusivamente de los agaves. (Sartorius, 1990, pp. 67-68).

Y adelante resalta: "En las ciudades y aldeas el producto se consume en grandes cantidades, el pulque es la bebida favorita de los indios y mestizos, e inclusive los criollos de las planicies no se privan de ella, pues la tienen por saludable, nutritiva y refrescante" (*Idem*). Al continuar con estos relatos tan llamativos y vibrantes, José Antonio Martínez Álvarez (*Op. cit.*, p. 95) aclara que: "Sin embargo, con ser tan meritorios los documentos testimoniales que sobre el maguey y el pulque debemos a los extranjeros, acaso por su desparpajo y espontaneidad los autores nacionales brindan un retrato más entrañable y definido sobre una faceta cultural que poco a poco fue languideciendo".

Recordando las actividades políticas y públicas de los gobiernos mexicanos, hacia la mitad del s. XIX, se presenta el hecho curioso que el 16 de septiembre de 1856 Ignacio Comonfort dispuso un conjunto de actividades conmemorativas por la celebración de la Independencia Mexicana (trigésimoquinta), con un desfile de la guardia nacional y el ejército y un banquete popular en donde se sirvió pulque como bebida de México (Vigil, 1987, T. IX, pp. 184-185).

Victoriano Salado Álvarez, en su obra *Episodios Nacionales*, refleja el papel que desempeñó el pulque en la vida de la población capitalina que vivió recurrentes guerras civiles, como la de Reforma (1857-1860). Por ejemplo para el reclutamiento de “voluntarios”, en cualquiera de los bandos contendientes, se apelaba a las levadas, efectuadas en lugares públicos donde se presumía que los individuos sólo acudían a pasar inútilmente el tiempo y a practicar sus vicios, como en el caso de las pulquerías. Durante las levadas...

de su interior, los parroquianos salían desfavoridos en los trances de aquel reclutamiento forzoso. Entonces las calles aparecían solitarias, *‘con aspecto de calles de ciudad abandonada. Los obreros, que suelen estar de valla en pulquerías y tiendas’*, se dispersaban como ante la noticia de una contagiosa epidemia, pero tal era su afición por el licor, que volvían a sus oscuras entrañas a disfrutar el elixir de Xóchitl, aunque al poco rato una esposa o una madre quejumbrosa deploraba su triste suerte por el marido o por los hijos adolescentes que contra su voluntad habían sido enrolados para luchar por la patria en distantes sitios de los cuales acaso ya no regresarían (Martínez Álvarez, 2001, pp. 96-97),

personas que regularmente terminaban con las siguientes expresiones de angustia o miedo:

- *¡Ay, niños, ay hijitos! ¡Ya no tiene padre!*

- *La maldita pulquería tiene la culpa; bien se lo había dicho a Pánfilo.*

- *Chavota, ¡por Dios!, usted que es mi padre; si me quitan a mis hijos, me muero y se mueren estas gentes. Pero ¿por qué no miran que son trabajadores y honrados y que no le hacen daño a naiden? Si fuera pulqueritos o flojos, bueno estaba, pero si estos apenas gana el real o la peseta y los entregan a su casa... ¡Ay, Chavota! Yo no quiero que me quiten a mis hijos.* (Salado Álvarez, 1985, p. 9).

Antonio García Cubas, en su obra *Cuadro de Costumbres* (1991, p. 573) reproduce escenas muy interesantes en su descripción de un Sábado de Gloria, entre el 1er. y 2do. cuarto del s. XIX:

Muy de mañana andaban los *juderos* y particularmente los de matracas y mamones, ofreciendo sus mercancías a vil precio. Las tocinerías, pulquerías y vinaterías tenían sus puertas entornadas pudiendo observarse a favor de esta circunstancia el interior de dichas casas... Las pulquerías tenían ya las tinajas pintadas de nuevo por fuera y bien fregadas por dentro, listas ya para recibir el blanco *neutli*, cuyo bautismo no tenía verificativo, como hoy, en la misma ciudad de los palacios, sino en los pozos de Guadalupe, Zoazolco y Santa Clara Cuautitla, lavados estaban el mostrador y los aparadores, en los que lucían vasos enormes de vidrio, manojos de apio y cerros de tuna

colorada, para curar el pulque tan pronto como fuese recibido; las paredes, enfloradas y adornadas con picados papeles de colores, y las puertas con enramadas de sauz.

En cuanto al “bautismo” el autor hacía referencia a la adulteración con agua que hacían los que transportadores de pulque a las afueras norteañas de la ciudad de México; igualmente anota un hecho en el cual una propietaria de hacienda pulquera de los Llanos de Apan, para verificar tal garlito, mandó a disolver añil y almagre en las acequias por donde los conductores de pulque pasaban de noche para reponer con agua el octli que habían tomado, pues así, “no advirtie[ndo] aquella circunstancia tan desfavorable para su intento [...] su sorpresa era inmensa cuando al entregar licor a las casillas, aparecía ligeramente teñido de azul o rojo” (*Ibidem*, p. 437).

Ya para entonces, como escribe Martínez Álvarez (2001, pp. 98-99.), no quedaba ni recuerdo de los correctivos que empleaban los mexicas para impedir que el necutli fuera víctima de nocivas alteraciones. El desorden que prevalecía en un país incapaz de superar sus diferencias se reflejaba directamente en la relajación tocante a la observación de las leyes, entre ellas las de carácter profiláctico. La falta de higiene de que adolecían, y los métodos desaseados que se utilizaban para preservar el líquido, lo llevaron a un desprestigio del que aun no se repone y que fue aprovechado por otras bebidas que (al estilo de la cerveza) gradualmente se enseñorearon del paladar del público consumidor, sobre todo por su confiabilidad o, desde otra perspectiva gastronómica, el café y el chocolate que obtuvieron un avance (“lento pero seguro”) en el gusto público.

La intervención francesa trajo consigo el cambio a un régimen monárquico con el ascenso de Maximiliano de Habsburgo y de su consorte Carlota de Bélgica. Y la primera intención de los emperadores fue conquistar a los sectores sociales populares, como las etnias, a quienes consideran como el “verdadero pueblo mexicano”. Según el diario del conde Khevenhüller, miembro del Cuerpo austriaco de voluntarios, la propia corte austriaca censuró de populista la manera de mostrarse de los emperadores para con el pueblo de México:

Cuando el emperador o la emperatriz atraviesan la ciudad en un carruaje sencillo, el público se mantiene completamente indiferente; no se descubre nadie. Y cuando en el campo el emperador, para halagar al pueblo, se presenta con el traje mexicano sobre una mula o con una yunta de mulas y arneses colgados de campanillas, el pueblo lo llama *pulquero* en son de burla, porque los vendedores de pulque, la bebida nacional, suelen adherir campanillas a los arneses de sus mulas. (Hamman, 1992, p.53, cit. en Martínez Álvarez, 2001, p. 101).

El pulquero era el individuo que cargaba odres de pulque, que por lo regular eran de cerdo, o los llevaba en sus mulas e iba ofreciendo el líquido a los transeúntes de las calles y de los mercados. Khevenhüller recordaría en sus escritos que el emperador Maximiliano, en su afán de congraciarse con la gente del país que pretendía gobernar, se escapaba a los componentes de la guardia real, quienes tras una aprensiva búsqueda lo sorprendían “conversando en alguna pulquería con los habitantes” (*Ibidem*, p. 132, cit. en Martínez Álvarez, 2001, p. 102). En 1866 se celebraría un banquete en honor de los monarcas mexicanos, en donde -para no variar- se celebró con productos típicos del maguey y del pulque.

La condesa Paula Kolonitz, dama de la compañía de la emperatriz Carlota Amalia, en su viaje de Veracruz a la capital, del ahora Imperio, en 1864, advertiría que:

A intervalos de dos o tres horas, muchas veces en medio de lugares inhóspitos y desiertos se pasa junto a grandes establos en los cuales hay siempre anexa una pulquería. El mexicano que, como ya dije, no sabe apreciar el tiempo, se regocija y aprovecha estas ocasiones para entretenerse aquí y allá todo lo posible. (Kolonitz, 1984, p. 65).

Cerca de la capital distinguiría también grandes plantaciones de maguey, del cual hace una relación, además de los productos derivados que conoció en el país.

Al término del Segundo Imperio Mexicano, el pulque continuó siendo la bebida indispensable y predilecta de la mayoría del pueblo mexicano, siendo necesario para toda celebración de las clases populares mestizas y de las etnias. Según Francisco Pimentel (1995, p. 152 cit. en Martínez Álvarez, 2001, p. 103), para éstas, “los cohetes, las luminarias, los repiques” eran lo que más llamaba la atención, quienes no perdonan gasto alguno en sus fiestas religiosas, así como en sus bodas, nacimientos y funerales, todas acompañadas de un uso excesivo de pulque.

El grado de oposición a que las autoridades llegaron a propósito del pulque, tras la intervención francesa y durante la República Restaurada, se expresó de una manera ingeniosa, coherente y amena en un artículo donde se hicieron públicas las quejas por medio de un escritor anónimo del pueblo, expresándose en el diario de la época, *La Orquesta* (con la fecha de 28 de julio de 1868, citado por Salvador Novo en su obra *Cocina Mexicana*, 1973, pp. 199-201). Aquí el pulque toma una personificación de un ciudadano que abre un litigio en el Ayuntamiento de México para exigir la libertad y la seguridad que requiere para realizar su negocio de su producción y venta. En el escrito se subraya las numerosas restricciones legales que para su consumo establecían los reglamentos de esa época.

Todo lo cual coincidiría en tiempo con la intolerancia política ante las tradiciones vernáculas y los remansos de costumbres del México “tradicional y conservador” que era necesario desaparecer para la marcha hacia una modernidad económica y social.

A fines de s. XVIII e inicios de s. XIX, debido al inmoderado consumo del pulque que se traducía en varios conflictos en la capital (antes virreinal y ahora republicana), un funcionario de la época creía que el pulque convertía a la plebe en un: “... enjambre de embusteros... con estampitas de santos, pidiendo limosnas por las casas. Por las noches se les veía en bandadas, unos pedían por caridad, otros por costumbre... unos compuestos de muchachos sin zapatos; otro de unos hombres mal vestidos... no piden para la virgen, sino para vino” (cita en Crispín Castellanos, 1997, p. 16)⁷.

En la segunda década del s. XIX se intentó reducir el número de pulquerías en la capital, el argumento de las autoridades era que al interior de éstas había una propensión a la prostitución y el fomento de la avaricia de los vendedores, “causando el desorden, males de consecuencia incalculables”⁸. Como expone Crispín Castellanos, era por ello que las pulquerías debían ser clausuradas tanto por la insalubridad que sufrían cuanto por ser centro de reunión del populacho, esto último era lo que realmente incomodaba a la élite debido a la cultura subalterna que se estaba generando en el interior de esos lugares e irritaba a los grupos criollos quienes veían que:

... luego que los vagabundos comienzan a tomar su pulque, un grosero fandango se deja escuchar todo el día, sus obscenas canciones y más torpes dichos, sus baladronadas, etc., etc. Tienen desazonado a todo el vecindario, porque se ataca de ese modo su quietud, moderación, y lo que es más, el buen ejemplo que todos los padres de familia desean para sus inocentes hijos⁹.

Pero no era, tal vez, la “indecencia” de las pulquerías lo que irritaba a los grupos criollos, sino el peligro que representaban para la ideología dominante. Era una época de gran bullicio social, cuando los centros de reunión atraían las sospechas de las autoridades, y en cierta forma tenían razón, puesto que en el interior de las pulquerías se reunían no sólo vagabundos o gentes sin oficio, sino también zapateros, carpinteros, carroceros, sirvientes domésticos y, principalmente, albañiles. A los ojos de las familias “decentes” representaban “hordas de huestes ignorantes”; sin embargo, esas gentes adictas al pulque y a la vida disipada se hacían presentes en las grandes manifestaciones públicas (Margarito Crispín Castellanos, *Op. cit.*, p. 18). Era palpable el temor que sentía la élite hacia la masa indígena y mestiza que se reunía para embriagarse y también

⁷ Testimonio tomado del Archivo General de la Nación, Historia, vol. 60, f. 21.

⁸ Archivo histórico de la Ciudad de México, Pulquerías, vol. 3719, exp. 51, 29 de junio de 1821, cit. *Ibidem* p. 17

⁹ *El Sol*, 25 de marzo de 1830, citado en *Ibidem*, pp. 17-18.

para lamentarse de las injusticias del gobierno. De ello provenía la intención de cerrar o, al menos, controlar el número de “antros”¹⁰.

Durante el siglo XIX el negocio del pulque fue enriqueciendo a muchos comerciantes y vendedores, a pesar de lo conflictivo de la época (guerras civiles, crisis económicas, intervenciones, etc.). Sin embargo, en el último cuarto del siglo, ocurrieron cambios que marcarían una nueva etapa en las relaciones entre el gobierno y los consumidores habituales del pulque. En un hecho curioso, Doña María Josefa Adalid –madre del principal promotor del monopolio pulquero- solicitó permiso para abrir varias pulquerías en algunas de las calles principales de la ciudad de México, aduciendo a la Asamblea Departamental al momento de pedir licencias que el pulque se debía de expender como los licores en los cafés (Margarito Crispín Castellanos, *Ibidem*, p. 19).

Esto traería como consecuencia la pugna de dos concepciones de vida para el pueblo de México:

Las pulquerías chocaban con la imagen afrancesada de las clases dirigentes del Porfiriato, por tal motivo, desde los primeros años del Porfiriato fueron expulsadas del centro de la ciudad y de las nuevas urbanizaciones, como los alrededores de Paseo de las Reformas. En esas zonas se prohibió la instalación de pulquerías; solamente los bares, cantinas y cafeterías (cafés) al estilo europeo podían ser instalados. La mayoría fueron reubicadas en las inmediaciones de la ciudad o al oriente de la misma, lugares de asentamiento de los pobres y en donde podía seguir reproduciéndose el folklore urbano de la capital. Las pulquerías, como antaño, reproducían un mundo donde el ocio, el lenguaje, la música, el rechazo a la ideología dominante y un sentido de identidad y afinidad les permitían, por breve tiempo, evadir su conciencia de una realidad porfiriana (*Ibidem*, pp. 20-21).

El consumo de las bebidas embriagantes alcanzó a todos los sectores de la población capitalina, no sólo a los habitantes de los barrios bajos; sin embargo, los documentos se refieren en conjunto a éstos últimos, quizá porque eran mayoría y susceptibles de ser objetos de ataques por parte de la prensa y las autoridades. Durante la última década del siglo XIX se alcanzaron niveles alarmantes en el consumo de estas bebidas y en el registro de un número elevado de casos de alcoholismo y embriaguez que acudía a los hospitales para su asistencia médica de enfermedades como cirrosis, abscesos hepáticos o complicaciones intestinales. A partir de ese momento la industria del pulque tendría dos caminos para seguir produciendo: o cambiaba su sistema de producción y venta mejorando la apariencia de pulque entre los consumidores o quedaría por todos lados cercada con los hábitos del “buen comer y del buen beber”.

¹⁰ *El Eco del Comercio*, 29 de junio de 1848, citado en *Idem*.

1.2 – Su representación en las Artes

Una tradición artística muy arraigada

En cuanto a las representaciones artísticas asociadas al maguey podemos señalar que los más antiguos objetos materiales de uso cotidiano datan de la época posclásica mesoamericana. En la zona arqueológica de Tecoaque-Zultepec, al noroeste del estado de Tlaxcala en los Llanos de Apan, cerca de la ciudad de Calpulalpan, se han encontrado vasijas en forma de maguey (*octocomatl*) que presumiblemente eran utilizadas para ceremonias de libación del líquido embriagante ofreciéndola a alguna divinidad del pulque; su representación estética tenía así un fin ritual (Martínez Vargas y Jarquín Pacheco, 1998). Es curioso notar que hasta el s. XX se podía encontrar recipientes de formas análogas para la bebida.

Posteriormente, durante el proceso de colonización y evangelización de la zona de los Llanos de Apan, se puede encontrar características de simbolismo mesoamericano (náhuatl) en las pinturas religiosas de los conventos de la zona. Un ejemplo de ello son las pinturas al fresco del antiguo convento franciscano de Tepeapulco, Hgo. en donde se dejan ver figuras de magueyes, conejos y demás animales (asociados a la cultura magueyera de la zona) junto a los anagramas, las representaciones de misioneros franciscanos y las escenas evangélicas de la vida de Jesucristo.

La capacidad asociativa de una tradición tan profunda en el altiplano pulquero (y en las zonas de su producción) no dejaría de relacionarse a aspectos religiosos en el s. XIX y hasta en el s. XX. En las representaciones de *exvotos* (o pinturas votivas producidas por personas que daban “gracias” por algún favor obtenido de la divinidad), de prácticamente todo el México central, podemos encontrar varios casos relacionados a la acción de algún milagro durante la raspa de los magueyes, durante el transporte del pulque a un lugar de consumo o en algún pleito originado en alguna pulquería en el cual una persona era herida de muerte (Véase un ejemplo en Flores y Escalante, 2003, p. 222).

Otro aspecto artístico que no podemos olvidar son los murales realizados en los mismos tinacales donde se producía el pulque. Ejemplos de tinacales decorados con pinturas son el de Tetlapayac, Hgo. que aun conservan sus vívidos colores, y el de San Antonio Ometusco, estado de México que desafortunadamente se encuentra a punto de perderse. En ellos (como en las pinturas del pintor de la región, F. Alfaro) encontramos desde el proceso de extracción del aguamiel hasta el del consumo del octli y sus variadas formas de transporte.

Al producto del maguey, más bien del aguamiel fermentado, conocido vulgarmente como pulque se le ha dado a través del tiempo numerosos nombres y bautizos populares debido a sus cualidades, apariencia o defectos, pero siempre de una manera cordial y agradable. Entre los nombres que recibe el aguamiel encontramos: tlachique, neutli, necuhtli, necuatl, hidromiel y savia de maguey; en cuanto a los que recibe el pulque encontramos distintos calificativos coloquiales como octli, teoctli, tlaoctli, otra vez tlachique (en el sentido de pulque de baja calidad), tlachicotón (“con o sin moscas”), tlachio, poliuhqui, cara blanca, tlamapa, tlayol, pulmón, babero, *pul-mex*, baba “sabrosa”, “baba-dry”, melón, “l.-p.” (o litro de pulque), el “cald-oso” (o en su variante *caldo de oso*) y hasta tlapehuatl, nombre dado también al aguardiente, entre muchos más.

Los derivados culinarios que pueden originarse con el pulque en el arte de la cocina mexicana, (además del uso del maguey para la barbacoa y el mixiote, y de los ricos gusanos) debemos de mencionar las reconocidas “salsas borrachas” (debido a que tienen una cantidad de pulque), las carnitas de puerco o barbacoa rociadas con pulque natural o curado, las combinaciones del pulque con refrescos, jugos o sidras, los riñones y el jamón “empulcados”, ayocotes en tlachicotón y algunos licores, postres (como nieves de pulque curado) y medicinas con las que se pueden fabricar con este producto. Todos representantes de un universo de gustos y fines.

Otro tipo de usos populares eran las artesanías con motivo del maguey y de la producción del aguamiel y del pulque. Entre estas muestras de ingenio popular podemos encontrar una gran variedad de expresiones:

- Tlachiqueros de hojas de maíz secas (*totomoxtle*) o en palma tejida.
- La cerámica de vasos, tarros y recipientes con imágenes y figuras de maguey o de tlachiqueros.
- Objetos y vasos para bebidas destiladas (tequila y alcohol destilado del aguamiel), además de los artísticos recipientes, que han dejado de producirse, de los recipientes goteados y en espiral de vidrio en donde se tomaba en otros tiempos el producto fermentado del maguey.
- Artesanías con la fibra del maguey para uso suntuario y accesorios varios desde bolsas hasta macetas y cuadros.
- Artesanías de las semillas de la flor del maguey.
- Aretes de espigas de maguey.
- Barricas para licor de agave y pulque con motivos de maguey y de la raspa.
- Juguetes con representaciones del maguey como trompos, baleros y bastones.

- Cantimploras, garrafas y licoreras con expresiones populares como dichos, chistes y refranes en torno a la bebida del maguey.

Las letras y el verde agave

Desde la época colonial se dieron muestras de admiración hacia la planta productora de aguamiel. Uno de los primeros textos que lo menciona en la prosa castellana es la poesía *La octava maravilla* de Francisco de Castro (1618-1687) -sacerdote y poeta español que ingresó a la Compañía de Jesús en Nueva España-, del que se transcribe una parte (cit. *Maguey*, 2000, pp. 28-29):

Elogio del Maguey

Raso (Maguey le llaman) vegetable
de esta parte del Cancro lleva el suelo
planta a su dueño tan usufructuable
cual concedió a otra tierra ningún cielo;
los del tiempo asalto indomable,
dúra al sol, dúra al agua, dúra al hielo;
su corazón lo diga alado a pencas
de aguas arcas más que las Flamencas.

Su tronco neto el pleno abarque impide
de brazos dos, en bicodal altura;
su herido corazón, licor despide
que al de Hibla no le invidia la dulzura;
asado, electo pasto al gusto mide:
agradecida planta, fiel criatura,
pues al que a ningún costo la cultiva
no sabe –aunque la tuesten– ser esquiva.

Tres potables le brinda: uno, es el vino
que –cuando la alquitara le resuelve–
sabe correr por aguardiente fino;
su castigada hoja, en hebras vuelve
hilo, si no de asiento, de camino;
de afán y frío en el hogar absuelve:
y al fin, sobre otros mil usos, al dueño

sirve de vino, agua, dulce y leño...

...Deba en mi estilo y en mi pluma deba
a la Virgínea Madre aquesta fama
el para-todo de la España Nueva:
sepa la Antigua, de raíz, la trama
del Lienzo estéril donde tanta lleva
florida copia de Jesé la Rama,
que de corteza a flor, milagros tupe
en su imagen del nuevo Guadalupe...

Ya en el s. XVIII un texto no poético sino científico daba luz acerca de un importante rasgo de la concepción religiosa mexicana con la aparición de la Virgen de Guadalupe en el Tepeyac:

Es el caso que notando con atención la figura que hacen las pencas del maguey, advertí luego, con no poca sorpresa y admiración, ser muy semejante a la de aquel campo, nube o nicho, en que rematan los rayos dorados del sol que rodea a la divina imagen guadalupana.

De suerte que quien quisiere figurarse los contornos de dicho campo, no tiene más que suponer una penca truncada una parte por la de la espina e invertida punta abajo como si se suspendiese por donde nace el tallo.

Y no dudo que pudiera colocarse el dibujo de esta santa imagen materialmente dentro de un gran penca, apresándola para que se redujese a un plano: y entonces los contornos del lienzo quedarían semejantísimos a los originales

Sábase por otra parte que el ayate guadalupano es tejido de pita. Observen todos y piensen en ello...

A algunos pintores la he comunicado y convienen en que es justa y nueva. Qué se yo si mañana se me hará que no era lo uno ni lo otro (Bartolache, 1979, cit. Martínez Álvarez, 2001, pp. 248-249).

Este rasgo de supervivencia religiosa mesoamericana hace pensar que la iconografía de la diosa del maguey o Mayahuel pudo haber servido de modelo o, incluso, ser con el tiempo una parte del sincretismo popular religioso que dio pie a la importancia del culto a la virgen de Guadalupe en los valles y comarcas donde el pulque era muy apreciado. Para conocer la verdad de esta elucubración hace falta de estudios que avalen o descarten esta propuesta polémica e interesante.

En el s. XIX las imágenes acerca del consumo del pulque – y de la cultura popular de su producción y transporte –, las encontramos en escritores mexicanos como: José Joaquín

Fernández de Lizardi en *El Periquillo Sarniento*, Guillermo Prieto en *Memorias de mis tiempos* (*Los San Lunes de Fidel* y *La musa Callejera*), Manuel Payno en *Los bandidos de Río Frío*, y Antonio García Cubas en *Cuadros de costumbres* (*El cura y el pulquero*).

Después de la revolución armada de 1910, varios escritores, en especial los novelistas, dedicaron algunos espacios en sus obras a la figura mítica del maguey. Alfonso Reyes, en su *Visión de Anáhuac*, y José Vasconcelos, en sus escritos de *Memorias*, continuaron con la participación de esta planta en la literatura mexicana, además de las imágenes increíbles del campo que nos aportan Juan Rulfo (*El Llano en Llamas*) y Mariano Azuela (*Los de Abajo*). Aunque es necesario indicar que en la gran mayoría de escritores mexicanos de textos renombrados se puede encontrar algún punto de vista u opinión a cerca de lo que representó, en su tiempo, los aspectos de la cultura del pulque y del maguey.

Ya hacia 1966, con la influencia de las vanguardias y de poetas contemporáneos que conformarían el grupo de *Poesía en Movimiento*, encontramos un texto que recuerda al altiplano de los Llanos de Apan en época de sequía:

Calor ¹

Magueyes afilados apuntan al cielo caluroso
entre las piedras trabaja la cigarra
mi sombra se aleja y me abandona
golondrinas como preguntas se agolpan en mi boca
el sol se detiene avanza
de pronto al voltear la vereda
surgen paisajes inesperados
es que uno se queda en silencio contemplando la araña
que hila su tiempo suspendida entre magueyes
sin ocuparse de la roja sequía
o el paso de pensantes hiperbóreos que devoran la distancia
el sol está alto y la sombra de la roca parece cantar
la rosa se curva
fórmate canción con mis palabras de tierra
llénate de este paraje de matorrales y calor
hay una quietud beatífica en este instante de plomo

¹ Sergio Mondragón, "Calor", en *Poesía en Movimiento, México, 1915-1966*, 1974, pp. 95-96.

corre el líquido otoño y se despeña entre las piedras
adentro se manifiesta la presencia de una ala extendida
una ala que roza mi corazón con sus puntas de espina
y su incienso de habas su perfume de hojas encendidas...

Entre la pintura académica y el maguey pulquero

Las artes clásicas, como la pintura y la literatura, habían retomado los temas de costumbres y tradiciones mexicanas (o novohispanas) desde la muy temprana conformación del pueblo mestizo y criollo en el territorio mexicano. En el caso de la pintura la primera obra maestra relacionada con el tema del pulque es *El descubrimiento del Pulque* (1869), de José Obregón (1832-1902), que –de una manera romántica– recrea la leyenda de la presentación del octli por Xóchilt al soberano de Tula, en la que su composición es de alta calidad (Fernández, 2001, T. I, p. 63 y lámina 6).

Por otra parte José María Velasco (1840-1912), pintor paisajista del s. XIX, nos aportaría algunos cuadros de magnífica belleza en donde se puede observar la participación del maguey en el paisaje mexicano. Entre ellos podemos mencionar las vistas del *Valle de México* (como la de 1891) y *La Hacienda de Chimalpa* (1893) en donde se ve las grandes extensiones de agaves sembradas en los Llanos de Apan, además de *San Andrés Chimalistac* (1881), sólo por mencionar algunas de sus obras donde aparecen la convivencia cotidiana con el maguey (*Ibidem*, p. 99, Cf. gráficos 127, 141 y 143).

El pintor poblano-tlaxcalteca Agustín Arrieta (1802-1874) realizaría un cuadro de representación popular, *La Pulquería*, donde extrae con realismo un momento de la cotidianidad de la vida en este local (*Ibidem*, p. 113). Al igual podemos encontrar litografías muy interesantes como las de Claudio Linati, *Extracción del pulque* y *Cargador de odres*, en *Costumes civiles, militaires et religieux du Mexique*, así como las de Casimiro Castro y J. Campillo *Trajes mexicanos*, *Un fandango*, donde se observa la relación indisoluble del pulque y los fandangos. En el arte del grabado no podemos dejar de mencionar a José Guadalupe Posada (1852-1913) quien con gran maestría plasmaría escenas ocurridas en las pulquerías como *El mero Lunes*, y en los fandangos populares del S. XIX como en el *Jarabe de ultratumba*, con protagonistas huesudos pero muy alegres (*Ibidem*, p. 201; Guerrero Guerrero, 1985, pp. 120-122).

Por su parte, en el s. XX, Diego Rivera (1886-1957) participaría en el reconocimiento histórico de la producción del pulque y de los demás productos del maguey, esto se comprueba en la

pintura mural *El Maguey* (1951) realizada en Palacio Nacional en el ciclo *México prehispánico y colonial* y en una pintura de caballete intitulada *Pulques* donde se ve el exterior de un expendio.

El descubrimiento del Pulque (1869), de José Obregón.

Imágenes instantáneas y cinéticas: un maguey y un pulquero

La fotografía artística surge en México con la visita de viajeros europeos que practicaban la fotografía como *hobby*. Muchos fotógrafos europeos en el s. XIX (migrantes o exiliados), introdujeron el oficio entre mexicanos. La impresión por lo exótico y lo cautivante de las formas y colores del paisaje mexicano halló eco en ellos, aportando obras de alta calidad e influyendo en la visión estética de la cultura mexicana del s. XX. Esto ocurriría con los fotógrafos Casasola, quienes lograron captar vívidas imágenes en el ínterin del régimen porfirista y el movimiento revolucionario (su estudio se encontraba en la Calle de Niño Perdido en la ciudad de México).

Fotógrafos extranjeros que se convirtieron en parte del pueblo mexicano, que rescataron preciosas y conmovedoras imágenes de la recolección del aguamiel y de la producción del pulque, fueron Hugo Brehme con *Tlachiadero chupando aguamiel* (1920) y *Niño con Maguey* (1930), quien publicó un libro, *Mexiko, Baukunst, Landschaft, Volksleben*, (1925), además de Edward Weston, *Pulquería* (1926) y *Los Changos Vaciladores* (1926). Asimismo es importante señalar los Fondos Casasola y Culhuacán como un tesoro en el aspecto gráfico de nuestro tema. Del Fondo Casasola tenemos las imágenes que se han popularizado entre los coleccionistas de antiguallas: *Tlachiadero* y *Los Borrachitos* (c. 1910), además de las pulquerías de la capital en su época de esplendor: *El Panal de las Abejas* (1925), *Dependientes de una Pulquería* (1915) e *Interior de una Pulquería* (1957). En el Fondo Culhuacán podemos ver diferentes fotos de haciendas de la época porfiriana, como la titulada: *Magueyera, Apan, Hidalgo* (1890)*.

* Ver imágenes.

Ya en décadas más recientes podemos mencionar la labor de fotógrafos artistas como Agustín Estrada, Mariana Yampolski, Susana González Torres, Gerardo Suter, Everardo Rivera, Israel Korenbrot y Philippe Perrin, entre varios más que van desde la imagen anecdótica a la erótica. Algunos trabajos fotográficos fueron acompañados en el s. XX por el arte escultórico con obras relativas al maguey de Mardonio Magaña o de los excelentes grabados de Leopoldo Méndez. En la pintura contemporánea hay varios representantes como Ricardo Martínez, José Murillo y José Antonio Hernández Vargas, además de los dibujos realizados por Nicolás Moreno.

En la cinematografía nacional los temas del maguey y del pulque fueron recogidos por el movimiento de “nacionalismo cultural” que buscaba conformar una sola cultura nacional. La apreciación de este complejo cultural fue interpretada de una manera muy poco positiva, siendo

Imágenes antiguas, símbolos de hoy...

así un promotor del desprestigio. Sin embargo la rica tradición del maguey obtuvo su reconocimiento como figura estética primordial en la “Época de Oro” del cine mexicano.

La principal producción cinematográfica relacionada al tema fue *¡Qué Viva México!* (1932)² del director ruso Sergei Eisenstein. En esta producción las imágenes que hace del maguey lo convierten en el principal protagonista simbólico (pues estará lo largo de toda la trama); se verán como trasfondo en el desarrollo de la rebelión armada de 1910 en contra del sistema “explotador” de las haciendas, reivindicando y purificando el trabajo de los peones mexicanos. Realiza una exaltación de la visión socialista de la revolución y un ensalzamiento del espíritu del pueblo mexicano ante las adversidades. La producción del episodio “Maguey” se realizaría en la hacienda pulquera de Santiago Tetlapayac, en el municipio de Almoloya, Hidalgo.

Río Escondido de Emilio “El Indio” Fernández (1947), también recrearía la noción de dominación del pueblo por medio del consumo de la bebida del pulque: haciéndolo trabajar para producir el mismo pulque que consumía, haciendo un negocio redondo para los latifundistas. La importancia de las brigadas educativas en el México posrevolucionario sería el aspecto fundamental, señalado entre las imágenes, muy bellas, de miseria entre nopales y magueyes (Tuñón, 1993, <http://search.epnet.com/direct.asp?an=961213499&db=aph>).

² *¡Qué Viva México!* consiste de 4 episodios: “Sandunga” (una boda indígena en Tehuantepec), “Maguey” (el sacrificio de unos campesinos en una hacienda porfiriana), “Fiesta” (la preparación de un torero para el ruedo) y “Soldadera” (estampas de una mujer revolucionaria), además de un Prólogo sobre el México prehispánico y un Epílogo con imágenes del Día de Muertos. Véase en Internet: *The Internet Movie Data base*: Sergei Eisenstein.

Otros filmes en los que retomaron al maguey como principal factor serían los de Gabriel Figueroa, posteriormente habría producciones que también apelarían a la imagen del maguey pero cada vez como imagen accesoria y de poca relevancia. Después de la época de oro del cine nacional, pero aun con la participación de varios actores y productores se mantendría vigente el recurso de hacer grabaciones en los campos magueyeros y en las otroras haciendas pulqueras como: *¡Qué Viva Villa!* y *La Cucaracha*, (San Antonio Xala, San Bartolomé del Monte y Santiago Tetlapayac, esta última sería locación de la producción hollywoodense *The mask of the Zorro* con Antonio Banderas). En la década de los 80's el tema de la pulquería se llevaría a su decrepitud con las películas mexicanas de *La pulquería* (I y II). En las décadas más recientes también se han producido series televisivas (en general telenovelas) de temática histórica por lo regular donde se han aprovechado los antiguos cascos de las haciendas del altiplano de Apan.*

La expresión artística de las pulquerías

Por otra parte, en la expresión plástica, el tema de las pulquerías fue muy recurrente durante las primeras décadas del s. XX, continuando así con una fuerte tradición de representaciones, por ejemplo, refiriéndose a las obras pictóricas de las pulquerías Diego Rivera nos dice:

En la pintura, esa ironía se traduce muy curiosamente, no sólo en la parte anecdótica y puramente temática, sino en lo más intrínseco de la modalidad plástica... en las mismas funciones de formas puras – formas en su verdadero sentido y justo concepto, es decir, una existencia compenetrada de color, limitación de volumen y superficie – (Rivera, “La pintura popular mexicana”, 1926, cit. Korenbrot, 1991, presentación, pp. 9 y 10).

Las escenas de los interiores de las pulquerías (con temas como paisajes, escenas de jolgorios y fiestas, tipos populares mexicanos y recuerdos de la fiesta brava o del transporte del octli) no fueron desdeñados por Rivera y Frida Kahlo, quienes pintarían paredes de pulquerías en la zona de Coyoacán, cercanas a su residencia (Guerrero Guerrero, 1985, p. 217).

Y en cuanto a los nombres de las pulquerías, afirma Rivera con su peculiar escritura:

Como en la pintura, la ironía es la médula de esta manifestación, y se puede recorrer en ella todas las modalidades literarias, desde la chirlemente sentimental, hasta llegar a la abstracta y pura,

* Véase por ejemplo las producciones realizadas por el consorcio Televisa desde *Senda de Gloria* hasta *El vuelo del Águila*, además de otras que han decaído de contenido formal como *Amor Real* (2003) filmada en las haciendas de Tetlapayac y Chimalpa.

pasando por la erótica y la patriótica, hasta subir a la épica, pero conteniendo siempre la alta calidad... (Diego Rivera, *Op. cit., Idem*).

Termina considerando que estos nombres eran “los mejores poemas sintéticos mexicanos”, además de exclamar la importancia artística de las personas dedicadas a este tipo de actividad:

Los pintores de pulquería son los obreros, pintores decoradores que solicitados para aplicar, en todo el esplendor de su nobleza, el oficio que poseen, desde el fondo lizo, la raya bien trazada, las letras bien dibujadas y bien levantadas de volumen, hasta los muñecos cúspides del oficio cumplen integralmente su cometido”.

Respecto a la temática de esta pintura en el arte mexicano, Rivera la caracteriza como...

Ironía que, mezclada a la ‘tragedia’ y a lo que los vasconcelistas llamarían ‘estado dionisiaco’, que constituye la única expresión realmente mexicana y actual en todo orden de cosas: La Vacilada (*Ibidem*, pp. 21-22).

Como podemos pensar, la cultura mexicana “nacionalista” tomaría rasgos de la cultura urbana y rural pobre para conformar un arquetipo de lo que era el “ser mexicano”, el nuevo México.

Llego el pulquerooo!!!

En la temática de la literatura de origen barrial y popular hay escritores que le han dedicado palabras que conmueven por la sencillez de su contenido y por lo ingenioso de su prosa. Uno de ellos fue Carlos Rivas Larrauri, “El Poeta del Arrabal”, quien describió cuadros muy diferentes en cuanto a lenguajes, lugares y actitudes. En el siguiente poema se puede observar el caló de cualquier consumidor de pulque de alguna barriada de la ciudad de México a inicios del s. XX (Flores y Escalante, 2003, pp. 57-58.):

Dándole duro al tlamapa

-Pa’ tomarse una “catrina”
o un camión de güen tlamapa,
d’ese qu ‘es la miel de la penca
de los meros llanos di Apan,
nomás véngase conmigo
a “Los Triunfos de la Palma”
y, aluego, nomás me dicen

si les cuadra o no les cuadra [...]

 Di Ometusco y de Tezoyo,

 de Santa Inés y de Mazapa,

 curados de apio y de tuna,

 de plátano y de naranja,

 o d'ese blanco tan fláis

 -qui a mí es el que más me cuadra-,

 naiden lo vende tan suave

 como don Pancho Peralta,

 qu'és el mero petatero

 de "Los Triunfos de la Palma" [...]

 Y, después de darle al neutle,

 túpanle a las enchiladas,

 atóranle a las tripitas

 con su respectiva salsa

 y verán si no es Juanita

 ¡La reina de las fritangas!

Carlos Rivas Larrauri, junto con un grupo de poetas "folclóricos" (entre los que se encontraban Juan García Jiménez, Antonio Guzmán Aguilera, Aurelio González Carrasco y Heriberto García Rivas) a inicios de 1920's crearon una corriente de poesía del pueblo, donde la comida era una parte importante del tema. Originalmente sus poesías fueron publicadas en *Revista de Revistas*.

Otro ejemplo es el poema del escritor de vulgo Armando Ramírez donde se plasma con maestría las formas del consumo del octli en franca decadencia (cit., Korenbrot, *Op. cit.*, pp. 25-26):

La Pulquería

La pulquería o el espacio equidistante entre la muerte y la soledad...

La pulquería o las ganas infinitas de refundirse en la oscuridad del atardecer...

La pulquería o la decadencia de la conversación ¿verdad?, don Salvador Novo... o, ¿cómo la cerveza noqueó al pulque?...

Papel de china flotando en el abigarrado aire del lugar, figuras que se recortan en la goma de colores, proposición de un folclor anquilosado...

Aserrín con los maderos de San Juan, comen pan, no les dan, toman pulque y les tuercen el gañote... con una "caguama" de cerveza.

Hebras reptantes, cadenciosas, suspendidas, desesperantes en el inmenso espacio que va de la boca al vaso... ¡Ese eructo me saluda!

Sombras derramadas en la humedad del ambiente, esmirriadas en la conjugación del suelo y la pared.

Sombras que retozan su lamento al amparo de un curado de tuna. Pulmón que oxigena el dolor, sobra que se abre como una herida en la luz del recinto carnal.

Espacios que al final del siglo se van reduciendo hasta quedar arrinconadas entre la cerveza y el vino... y el cooler... culeeer...

La pulquería está dejando de ser el recinto sagrado donde los guerreros reposan sus cuitas, donde la existencia se percibe en el silencio que se exhala; en el cansancio de la existencia, miradas que atraviesan cada trago del líquido baboso, blanco, lechoso, suavizando las costras del vivir: o qué mi Rentoy, cual es la cuestión: estoy o no estoy: estar ausente o ausente estar. ¡Ay dolor cómo dueles!

Como Armando Ramírez señala: la importancia de la pulquería como centro de reunión social es la de formar parte de las tradiciones populares de los sectores trabajadores de la ciudad de México y de la cotidianidad de los juegos y formas de convivencia entre los consumidores:

La pulquería como recinto de convivencia social en grandes capas de la población de la ciudad de México, entró en decadencia al comenzar la década de los años sesentas [del s. XX], y comenzó a reconocer[se] como lugar mítico al paso de estos años entre grupos de intelectuales y artistas...

De las celebradas quemas de judas a los juegos de apuestas, del hombre gordo y más que gordo panzón, a los juegos verbales que salían a borbotones de las pulquerías se fue recorriendo la galería de personajes que aportaban a la mitología popular urbana el gusto por el neutle...

Este es el recinto donde la vida encuentra su reflexión, donde las penas se pavonean en las espaldas del parroquiano, aquel que nadie sabe lo que lleva dentro... (*Ibidem*)

La canción popular y el tlachicotón

La tradición popular puede lograr manifestar los pensamientos, sentimientos, deseos, obsesiones y temores de una cultura en particular por medio de la expresión musical. En ella corridos, sonos, himnos y todo tipo de canciones otorgan a un tema el sentido de la misma existencia. Para el caso del pulque y del maguey, no podría ser la excepción. Las composiciones populares del pulque son en su mayoría de creaciones anónimas debido a que lo más importante es la divulgación entre la sociedad y no el reconocimiento al autor que las haya dado a conocer. Son también expresiones identitarias que pueden constituirse en un símbolo vivencial intemporal.

El escritor Raúl Guerrero Guerrero cita un trabajo realizado por Francisco Moncada García, intitulado *Los Magueyes* (1971, cit. Guerrero Guerrero, 1985, pp. 174 y 176), en donde se abordan canciones del maguey como: *¿Dónde está ese pulmón?*, *¡Amigo Pulque!*, *El Tlachiquero*, *El Pulque*, *Los Aguamieles*, *El Acocote* y *La Otomí Borracha*. Algunas otras,

colectadas por Moncada García o por Guerrero Guerrero, se citan a continuación. Una de las canciones más conocidas, con varias variantes regionales, es:

Los Magueyes³

Le pido al cielo que se sequen los magueyes,
porque esos magueyes son causa de mi desgracia;
soy un borracho y a nadie le caigo en gracia,
porque no me ama la mujer que tanto amé.

Tomo una copa, la tomo con apetito;
luego tomo otra, la tomo y luego repito.
Salgo a la calle y luego les pego un grito,
porque no me ama la mujer que tanto amé.

El escritor estadounidense John Reed, quien viviera de cerca la Revolución Mexicana entre las filas villistas, escribiría en su libro *México Insurgente* (1996, p. 32; Guerrero Guerrero, p. 187) un ejemplo de canción pulquera que cantaban los soldados de las tropas, aunque claro está, por las traducciones realizadas, se presenta arrítmica: *Yo estaba al pie de un verde maguey; / mi amor ingrato con otro se fue / desperté con el canto de la alondra. / ¡Ay, qué cruda tengo y el cantinero no fía!*

Otros ejemplos de composiciones pícaras y burlescas son, la melancólica:

Lamentos de un crudo⁴

Ya para mí no hay pulquerías;
huyó por siempre de mí el beber,
dejando en esta barriga mía,
la fuerte cruda al amanecer.

Y yo que pulmón bebí
y mole también gorrié,
lamento, ¡pobre de mí!,
los puntos que me alcancé.

³ Canción procedente de Irapuato, Guanajuato, comunicada por el Sr. Pedro Torres a Francisco Moncada García, el 24 de junio de 1951 en México, D. F., citado en *Ibidem*, p. 191.

⁴ Canción en Francisco Moncada García, *Op. cit.* pp. 27-28, en Guerrero Guerrero, 1985, pp. 187-188.

Beber yo quise, infausta suerte,
con la prestancia de un bebedor;
¡Ay!, pero ahora siento la muerte,
y aquí en mis tripas siento el dolor.

Los sentimientos de despecho y de rencor a un amor no correspondido hacen que el alcohol eleve las pasiones, haciendo que del alboroto pueda pasar a un pleito o a la pérdida de la vida. Y como si fuera continuación del suceso anterior, pero de una manera simpática, tenemos a...

El Mezote

¡Ay! pulque, no seas ingrato;
¡Ay!, por mi Dios, no me abandones
que cuando me siento triste,
tú la alegría me repones.

Cuando me esté yo muriendo
y me echen la bendición,
que me la eche un pulquero
muy colorado y panzón.

La misa que a mí me digan,
será en un gran tinacal,
que lo oigan los tlachiqueros
pa que no les vaya mal.

La caja que a mí me hagan,
será de puro mezote,
y las flores que me lleven,
serán del purito quiote.

En acocotes con pulque
prenderán mis cuatro ceras;
en jícaras de incienso,
como un muerto de a de veras.

Han de ser puros borrachos
los que vayan a velarme;

y en lugar de estar rezando,
no se olviden de brindarme.

Cuatro pulqueros, cargando,
me llevarán al panteón;
y en el camino tomando,
pulque curado de limón.

Mi sepultura la harán
en medio de un magueyal,
y de capilla pondrán
un hermoso tinacal.

El pápalo y queso fresco;
los rábanos y aguacate,
los guajitos y el queso,
gran banquete pa mis cuates.

Ya con ésta me despido,
yo ya les vine a cantar;
y por último les pido
que me sirvan de toma.⁵

Obviamente un desenlace trágico en las pulquerías puede conllevar a un singular velorio como el anterior. En cuanto a las canciones dedicadas exclusivamente al pulque, que se han convertido casi en himnos populares, presentamos las siguientes dos melodías:

El Pulque⁶

¡Viva las pencas señores,
la penca que es del maguey!;
cuando tomo sus sabores
yo me siento como un rey.

Que viva el pulque, señores,
pulque de los mexicanos,

⁵ Canción citada en Francisco Moncada García, *Op. cit.* pp. 29-31, en *Ibidem*, pp. 188-189.

⁶ Canción comunicada por el señor Gabriel López a Raúl Guerrero Guerrero, el 17 de julio de 1977 en Santa María Tecajete, Zempoala, Hidalgo, citada en *Ibidem*, p. 190. Véase también en *Artes de México, Maguey, Op. cit.*, p. 53.

los que tomamos, humildes,
con toditos los hermanos.

Y la famosa, entre todos los consumidores de la bebida lechosa y blanca y de sus productores,

La Canción del Pulque (selección)

Esta es la canción del pulque,
hoy se las voy a cantar;
anoche yo la compuse
al salir del tinacal.

Un tlachiquero me dijo
-Apréndete nuestras leyes:
el pulque es para los hombres
y el agua, para los bueyes.

(Estribillo)

¡Ay, ay, ay, ay!
Más pulque queremos,
que con fiesta y pulque
nos amanecemos (Bis)

Para que el pulque sea bueno
se toma al estilo Hidalgo;
se toma de a vaso lleno,
se castiga al que deje algo.

(...)

(Estribillos)

Y si tú te encuentras solo,
te tomas una solada,
pero si ya llega otro
te avientas una cruzada.

(...)

(Estribillos)

Si tomas de los Llanos de Apan

serás un buen orador;
y si tomas de Huichapan
llegas a Gobernador

(...)

(Estribillos)

(...)

Si ya no hay más chilpayates,
remedios ya no le busques;
échate unos buenos pulques
y te llegan hasta cuates.⁷

[Aquí se encuentra un aspecto muy curioso pero difundido entre la población rural de México, el pulque es considerado como un afrodisíaco o, más correctamente, como promotor del aumento de la progenie entre los grupos campesinos y fabriles debido a que siempre es “chamaquero”*]

Durante la primera mitad del siglo XX se tenía la costumbre de repartir “banderitas” entre los concurrentes de las celebraciones de la Semana Santa en las pulquerías. Estas banderitas eran poemas o canciones que hacían referencia al consumo del pulque en ese lugar, así como de los clientes más frecuentes. Un ejemplo de este arte lírico popular es la siguiente banderita de 1941:

La Fuente de Oro. (Para toda mi clientela tengo los insuperables pulques)

Qué lindas estas mañanas
de florida Primavera,
y qué chulos los magueyes
dando aguamiel de primera.

Los tlachiqueros capando
del maguey el meyolote,
y otros aguamiel chupando
con el típico acocote.

Qué hermosas son las tinetas

⁷ Canción comunicada por el señor Francisco Tovar Pérez, autor de la letra y música, [nacido en Alfajayucan, Hidalgo, residente en Tula, Hidalgo], a Raúl Guerrero Guerrero en enero de 1977, citada en *Ibíd.*, pp. 191-193.

* “Chamaquero” pues aumenta la potencia sexual y la fecundidad, conocido también como “viagra mexicano”. Véase la dirección electrónica: www.lajornada.unam.mx/2002/oct02/0210\08an1esp.htm [fecha de consulta, abril de 2004].

en el grande tinacal,
y qué sabrosos sus pulques
más que el oporto y mezcal.

Su jugo dulce y sabroso
le supera a la champaña,
y su blancor de espuma
lo envidia hasta la mañana

¿Cómo no ensalzar el vino,
éste Vino Regional?
Si es el alma para todos
de éste suelo Nacional.

Nadie lo puede dudar
que da vida y da color,
y anima los corazones
y le da fuego al amor.

Al son de las campanadas
y de Judas los cuetazos,
todos mis buenos amigos
se avientan tremendos vasos.⁸

El Diamante. Desea tomar exquisitos pulques, pase a su casa y se convencerá.⁹

Qué placentera es la vida
cuando se sabe beber,
ésta si es delicia eterna
en lo que se debe creer.

¿Por qué apurarse en el mundo
si el pulque da la existencia?
Y no sólo da la existencia
sino limpia la conciencia.

⁸ Banderilla de “La fuente de Oro”, Abasolo No. 7, Real del Monte, 12 de abril de 1941 (colección particular de Raúl Guerrero G.), Texto en *Ibidem*, pp. 210-211.[Compárese el texto citado con el de la imagen de la banderilla]

⁹ Banderilla de El Diamante, Pachuca, abril 19 de 1930, Salvador Sánchez encargado, Texto en *Ibidem*, p. 203.

No hay festejos en la vida
de alegría y bienestar,
que unos curados de pulque
y un mole para almorzar.

Por otra parte, como un producto singular de la relación entre escritos de contenido religioso y la percepción popular de ella, encontramos un ingenioso y altanero remedo de la oración del Padre Nuestro, en donde la importancia del consumo del pulque es más que evidente:

Padre nuestro pulquero (Anónimo)¹⁰

Padre nuestro que estás en las pencas;
clarificado sea tu jugo [venga a nosotros en tu hacienda]
y hágase un tinacal
aquí en la tierra
como en el cielo.
Pulque rico del maguey
dánoslo hoy,
y cúranos nuestras crudas
así como nosotros curamos
las de nuestros amigos
y no nos dejes caer en la prisión,
y eternamente líbranos
del mal mezcal, Amén.

Un tema musical de mediados de s. XIX, que se cantaba en la ciudad de Puebla era el corrido:

El Pulque¹¹

Señora de Guadalupe, yo quiero pulque (Bis),
Señora de Guadalupe, yo quiero pulque (Bis),
y dice Santa Teresa,
que sea curado pero de fresa. (2)

Señora de Guadalupe, yo quiero pulque (Bis),
Señora de Guadalupe, yo quiero pulque (Bis),
y dicen los del panteón
que sea curado, pero de limón. (2)

¹⁰ Texto citado en *Ibidem*, p. 210. La incorporación del texto entre corchetes es nuestra.

¹¹ Canción recuperada por Elías Guerra Castillo, José Luis Sagredo (adaptación), interpreta Grupo Puebleando, en *Tierra Mestiza* (Programa de Radio BUAP), 27/03/04.

El diablo se ha emborrachado con un curado (Bis),
El diablo se ha emborrachado con un curado (Bis),
y de tanto que ha bebido,
no halló el infierno, quedo perdido. (2)

Ya durante la década de 1960 se presenta una caracterización típica de una pulquería y de la represión policial sufrida durante estos años de intolerancia gubernamental hacia el pulque:

El Cha Cha Cha de los Borrachitos¹²

Con gran alegría
se oyen unos gritos
de los borrachitos
en la pulquería.

Jalando parejo
llegó la policía,
para aclarar el pleito
en la comisaría.

Se arma cada pleito
con los borrachitos
que acaban tomando
sabrosos pulquitos... (se repite dos veces)

Otro ejemplo de reconocimiento de la cultura popular pulquera del México del siglo XX son las composiciones de varios artistas populares como de Chava Flores, cantautor cronista del cambio del México rural al “moderno”, y su famosa canción de la pulquería de la colonia Pensil:

Los Pulques de los Llanos de Apan (1952)¹³

Se inauguró en la colonia Pensil
la pulquería de Osofronio el mayor:
Los Pulques de Apan se llama el cubil
y hubo banderas a todo color.
Con vil fuchina pintó el aserrín
con que adornara banquetas y salón.

¹² En Juventino Narváez Jr., *Marimba Cuquita de los Hnos. Narváez*, México, D. F., Fábrica de Discos Peerles.

¹³ Canción citada en José Antonio Martínez Álvarez, *Testimonios sobre el maguey y el pulque*, Guanajuato, Ed. La Rana, 2001, p. 487

Dio de regalos, platos y jarros
con enchiladas que hicieron ahí;
harto confeti; globos y cohetes
y hasta una banda que nos tocaba así:

Ricos curados de tuna y melón,
avena, piña, de fresa y limón;
su carbonato p'al tlachicotón,
jarro caliente, jarrito o camión.

Pa' las mujeres, entrada especial,
servicio en l'obra por si es asté' albañil;
cuando cerramos, *pos* le toreamos;
para sus fiestas prestamos barril.
Los pulques de Apan, los que la solapan
los cuetes diario de toda la Pensil.

Ya entrada la década de los ochenta (1980's) se había popularizado los tema musicales vernáculos con mariachi de Vicente Fernández, entre los cuales rescatamos la muy conocida.

La Ley del Monte

Grabé en la penca de un maguey tu nombre,
unido al mío, entrelazados.
Como una prueba ante la ley del monte
que allí estuvimos, enamorados.

Tú misma fuiste quien buscó la penca,
la más bonita, la más esbelta...
Y hasta dijiste que también grabara
dos corazones con una flecha.

Ahora dices que ya no te acuerdas,
que nada es cierto, que son palabras...
Yo estoy tranquilo porque al final de cuentas,
En nuestro idilio, las pencas hablan.

La misma noche que mi amor cambiaste,
también cortaste aquella penca.
Te imaginaste que si la veías
pa' ti sería como una afrenta.

Se te olvidaba que el maguey sabía
lo que juraste en nuestra noche.
Y que a su modo el también podría
recriminarte con un reproche.

No sé si creas las extrañas cosas
que ven mis ojos, tal vez te asombres...
Las pencas nuevas que al maguey le brotan
vienen marcadas con nuestros nombres.¹⁴

Como podemos darnos cuenta existe una gran importancia musical en la tradición festiva del pulque, siendo muy amplia y diferenciada; que va de lo cómico y chusco hasta lo romántico, llegando a sensibilizar a quien lo escuche, siendo un mecanismo muy utilizado para desahogar tensiones y frustraciones. Es por esa razón que cuando se toma uno o dos vasos de pulque se puede entrar en una etapa de relajación e introversión que, debido a la acción del alcohol, puede llevarnos a optar por un impulso, desde la franca alegría con los compañeros de bebida hasta la necesidad de buscar una acción enfrentando la impotencia en esta vida¹⁵.

Entre juegos y “albures”

Otras manifestaciones de cultura popular son los chascarrillos y los juegos que se improvisaban en las pulquerías, donde adquirieron fama hasta llegar a convertirse en actos lúdicos inseparables de los sitios de socialización y esparcimiento de las clases trabajadoras del México de antaño. En cuanto a los juegos de naipes hallamos variaciones como la *brisca* y el *conquián*, típicos de las pulquerías, así como el *rentoy* de mayor difusión en otros expendios de bebidas.

Raúl Guerrero Guerrero escribe en relación a los aspectos lúdicos de las pulquerías que...

Antiguamente se acostumbraba en Pachuca y Real del Monte que los expendedores de pulque, para celebrar el Sábado de Gloria, obsequiaban uno o dos “Judas” para ser quemados, además de

¹⁴ “La ley del monte”, compositor José Ángel Espinoza (Ferrusquilla), en *Un mexicano en la México*. Vicente Fernández, México, CBS/Columbia International, S. A., 1984.

¹⁵ Véase *La Canción del Pulque*, dir. Everardo González, ed. Juan M. Figueroa, México, CCC-IMCINE, 2003.

ropa que era puesta en el palo ensebado o en un barril giratorio, y hojas sueltas de papel de china, de diferentes colores, llamados, “banderitas”, conteniendo versos populares para anunciar el expendio, haciendo alusión al dueño del establecimiento y a algunos parroquianos consuetudinarios. Muchas de tales versos son muy picarescos, con palabras y frases de doble sentido, generalmente de índole sexual, que constituyen lo que popularmente se llaman “albures” (Guerrero Guerrero, *Op. cit.*, p. 198).

Hay versos populares y epígrafes en relación con el negocio del neutle, en especial en lo relacionado a su venta y forma de consumo (Cf. Guerrero Guerrero, 1985). He aquí algunos ejemplos:

Licor de las Verde matas / tú me tumbas, tú me matas / tú me haces andar a gatas

Oh, lindo y verde maguey / a tus penas me encomiendo / si no das pulque de ley / no lo seguiré bebiendo.

Detente caminante / tómate un tornillo / y adelante.

Vayan entrando / vayan bebiendo / vayan pagando / vayan saliendo

¡Ay! pulque, no seas ingrato / y ¡ay! pulque no me abandones /
que cuando yo estoy crudo / tú la alegría me repones.

Aquí hay curado de lima / de melón y de manzana... /
Si a usted le gusta mi prima / a mí me gusta su hermana.

Pulque curado se vende / de toditos los colores / hasta los muertos se alegran / con estos lindos sabores.

¡Salud, Compadrito!

En un relato de la época de la revolución citado por el escritor Rubén M. Campos se menciona su anécdota que ocurrió cuando la invasión zapatista: estaba él y un amigo bebiendo tlachique en Tizapán, y justo cuando al brindar con sus vasos llenos, aparecieron una cuadrilla de zapatistas con rifle en mano. El jefe del destacamento se adelantó a ellos con pistola en mano y preguntó – ¿Y ustedes qué son?, –*Neutlales*, contestó– ¿Como neutlales? recalcó airado el jefe. –Sí, agrego su amigo, ofreciéndole un vaso ¿no ve usted que estamos bebiendo neutle? La broma cayó bien que los zapatistas brindaron con ellos. (Campos, 1925, p. 549, cit. en *Ibidem*, p. 214).

El escritor A. Jiménez (a quien cita muy frecuentemente Raúl Guerrero) en su obra *Nueva Picardía Mexicana* relata varios hechos divertidos y anécdotas chuscas relacionadas al pulque. Una de ellas era la de que unos cargadores al invitar a beber pulque a un alemán, dijeron:

- Oiga Míster, ¿no querer asté inflarle al pulmón?

- Sí, jefe, apoyó la solicitud el otro, es tlachicotón del chévere.

El alemán se rascó la cabeza; los cargadores preguntaron al taxista que “si flameaba petróleo blanco”. “¡Clarión!, yo tengo carburador universal que quema desde pulque hasta mezcal”.

(Jiménez, 1972, p. 242, cit. *Ibidem*, p. 216)

Afirma adelante que no había mejor levadura para elaborar pan que el *pulque de bigote* o “bachichas”, o sea los residuos que dejan los bebedores en sus recipientes. También menciona que a los pulques, algunos vendedores, le ponían “hierba sin raíz”, que no era otra cosa que excremento humano que, además de amuleto, sirve para hacer “la cruz más fuerte”, utilizando el argumento de que favorecía la fermentación del pulque aunque reconocían que le daba un sabor especial a la bebida. Al costalillo de excremento le llamaban “muñeco” y tenían el cinismo de vender *pulque de muñeco* (Jiménez, cit. en *Ibidem*, p. 245 y ss.).

Jiménez narra, en una anécdota ramplona, que una ocasión, reunidas varias personas en un expendio de bebidas, una de ellas “...echo un estrepitoso eructo. –¡Se oye mal, pero descansa el animal!, dijo uno–. –¡Ya se te subió el fundillo a la jeta!, añadió otro–. Y como el regüeldo no fue silencioso ni solapado, alguien completó:

Eructo es un viento quedo,
que sale con disimulo;
como salió por el culo
no fue eructo sino pedo.

(*Ibidem*, p. 218)

En cuanto a los juegos (propriadamente hablando) que se practicaban en las pulquerías, y que ahora son una rara supervivencia de esta cultura pulquera, encontramos a los juegos de naipes con baraja española (de 40 cartas) cuyas imágenes del as al siete, el caballo, la Sota (Reina) y el Rey, en sus cuatro “palos” o colores, eran símbolos de juego. Tal era la fuerza de expresión de aquellas cartas de la baraja hispana que en una canción popular se cantaba así:

A la Sota y al Caballo

siempre apuesto mi dinero, y uy, ja, jay!
a la Sota, por bonita,
al Caballo, por ligero...!
y uy, ja, jay, qué risa me da!¹⁶

Entre estos juegos de naipes se encontraban los “albuces”, la brisca, el conquián, la malilla de campo, el tute, el ocho mexicano, el porrazo y, especialmente, el rentoy, juego típico pulquero. Y aunque todavía se acostumbra jugar muy esporádicamente el conquián y la brisca muchos de los demás juegos se han ido perdiendo en el pasado de las costumbres olvidadas. Tomamos de Guerreño Guerrero las descripciones de estos juegos en el divertimento de pulquería.

La brisca: (*Ibíd.*, p. 221) Se juega entre dos, tres o cuatro personas; en este último caso, dos parejas serán los contrarios.

Después de peinar la baraja, se reparten tres cartas a cada quien y se pone otra de muestra que indica el Triunfo, el cual puede ser de oros, copas, espadas o bastos.

La primera persona que recibió sus cartas lleva la mano y tira sobre la mesa una carta cualquiera; el contrario tratará de ganar esa carta con una mayor, y así sucesivamente hasta terminar el monte debiendo quedarse los jugadores, en la última mano, con buenos triunfos del color de la muestra, para ganar las últimas cartas que por lo regular son las de mayor valor.

Al terminar el juego se cuentan los tantos obtenidos de acuerdo con la siguiente puntuación: el as vale once puntos; el tres, diez; el rey, cuatro; el caballo, tres, y la sota, dos puntos. Las demás cartas no tienen valor para la puntuación, de modo que al hacer el recuento final, como el total es de 120 puntos, el jugador o la pareja que logre obtener más de 60 puntos, gana la partida.

Durante las jugadas los jugadores llaman a la suerte diciendo refranes y dichos populares, como por ejemplo: “¡Ay, Sota, no te me escondas, que te espero por bonita!” “¿Qué pasa contigo, Rey, que no asomas la narices?” “¡Ay, triunfos, no sean juliones, que con ansia los espero!”, etc.

A continuación se transcribe la descripción de otro juego de importancia:

El Conquián: (*Ibíd.*, p. 222) Lo juegan dos o tres personas. Si el juego es entre dos, el que baraja y reparte, da nueve cartas para hacer el juego de diez, y si es entre tres, se reparten ocho cartas para hacer el juego de nueve.

Se trata de ir formando tercias, o sea tres cartas del mismo número, o escalera: del as en adelante, hasta el rey. El primero que complete su juego gana la partida. Para ello se va tomando del monte una carta, la cual, si le sirve al jugador, puede usarla para ir haciendo su juego, dando a cambio otra; pero si no le sirve, la debe depositar a la vista del contrario, quien entonces podrá ver si la

¹⁶ Canción citada en *Ibíd.*, p. 220.

utiliza. De esta manera cada jugador se va descartando, haciendo su juego por tercias o escaleras hasta terminara la partida.

Por último se detalla el juego más tradicional...

El rentoy: (Ídem) Se juega entre cuatro personas; por parejas, repartiendo tres cartas a cada uno y poniendo la muestra que indica el Triunfo.

Tiene cierto parecido a la brisca, con la diferencia de que los compañeros pueden comunicarse entre sí las cartas que porten en la mano, desplegadas en forma de abanico, especialmente las que pertenecen al Triunfo marcado por la muestra.

Sólo que tal comunicación debe ser a base de señas imperceptibles y rápidas, consistentes en guiñar un ojo, sacar ligeramente la punta de la lengua a la derecha o a la izquierda, arrugar un poco la nariz, procurando siempre que los contrarios no vean tales señas. Cuando el jugador tiene en la mano buenas cartas, por ejemplo triunfos, el abanico formado con ellas, que porta en la mano izquierda, es puesto sobre el lado derecho del vientre y con la mano derecha las golpea diciendo: “Viro y reviro” o “Envido”, pudiendo así aumentar su apuesta.

Quienes pierden el juego pagan la tanda de pulque a los ganadores; los que observan el juego, llamados mirones, también participan del obsequio de la tanda del pulque. Naturalmente los observadores se abstienen de hacer comentarios de las jugadas, pues hay una regla establecida e indestructible que reza: “Los mirones son de palo”, es decir, que deben permanecer silenciosos.

Desde luego que no falta algún borrachín que en sincero exabrupto exclama: “¡Ya le miro los rizos a la huera!”, refiriéndose a la Sota; o bien, deseando que venga el Caballo: “¡A ese cuaco corredor ya le resuenan los cascos!”, etc.

Retomando nuevamente a A. Jiménez, autor de *Nueva Picardía Mexicana* (cit. *Ibidem*, p. 223), se refiere al rentoy jugado en una pulquería de la ciudad de México como:

...un pasatiempo practicado en las pulquerías, con baraja española, a la cual se capan o suprimen determinadas cartas; de las restantes distribuyen tres a cada jugador y se vuelve otra para muestra del triunfo. Los naipes reciben designaciones graciosas: por ejemplo, el as de bastos: caballo bueno, el as de espadas: niña; el tres de la muestra: cojo; la Sota, puta, y el triunfo de sota: el más ojete del catecismo... a la combinación de dos triunfos con “caballo bueno” se nombra *flus a cuaco chicho*, dos triunfos con el siete de oros forman *flus a me das de oréganos*, *flus al abrocho* es la combinación de dos triunfos y el cojo, y los tres triunfos (rey, caballo y sota) hacen el *flus más hojaldra*. Como los compañeros no deben comunicarse entre sí sus jugadas, a cada carta y a cada combinación de cartas corresponde un ademán o un gesto, que procuran pase inadvertido por los adversarios. Cuando se ven sorprendidos haciéndose señas, tratan de encubrirlas con pintura de violines, mentadas u otras similares.

Otro juego muy popular de las pulquerías era la *Rayuela*, que consistía en un tiro al blanco, ubicado sobre el piso del expendio o sobre un tabique: un círculo hecho a manera que quepa una moneda, la que era lanzada desde una distancia determinada. Durante el s. XIX Guillermo Prieto mencionaba el uso de tejos de bronce utilizados como proyectiles en sustitución de las monedas. Al lanzar la moneda o el tejo, el tiro debía caer dentro del círculo, lo cual le daba la mayor puntuación que era de ocho tantos; si el disparo caía mordiendo el círculo valía cuatro puntos; si caía más lejos valía dos unidades, que era la menor puntuación. Lo interesante de la puntuación era que se refería al múltiplo y submúltiplo del número cuatro mítico. Como escribe Raúl Guerrero: “Seguramente que de esta manera de contar los puntos ganados en la rayuela proviene un dicho popular aplicado a alguien que hace muy bien alguna cosa: “¡Te aventaste un 8!” (Guerrero Guerrero, *Ídem*).

Jiménez, en su obra (cit. *Ibidem*, p. 224), dice que la rayuela consistía en:

...un ladrillo con una cavidad en el centro... colocado sobre la mesa, para un juego que se practica entre dos o tres individuos o entre dos parejas. Cada quien lanza sus monedas de veinte centavos [“soles de cobre”] desde una línea marcada en el piso, hacia el ladrillo, tratando de meterlas en el hoyo o cuando menos que queden próximas a éste. Es de reglamento que el perdedor sufrague las cervezas [¡sic!] que hayan pedido tanto los jugadores como el juez. Este debe ser imparcial y ajeno a los competidores.

Otro juego era el de la “masita” que era un tiro al blanco, que se dibujaba en una pared un círculo y los tiros eran con bolitas de masa que los jugadores conseguían con la enchiladera que se hallaba en la puerta de la pulquería. Las bolitas de masa las remojaban en un vaso de pulque, para que así se amasaran mejor. La puntuación y el reglamento era la misma que en la Rayuela.

Los juegos siempre representaron para los trabajadores un espacio donde podían competir en un ambiente familiar sin la necesidad de perder tiempo buscando otros sitios. En este aspecto la pulquería era un centro de reunión que cubría las necesidades físicas del consumo de alimentos y bebidas y la comunicación y la opinión de eventos cercanos a los consumidores, pero también el lugar de esparcimiento para el disfrute de la música, los juegos, las cartas y de sus vidas...

**II – HORIZONTE
DE LA
PERTENENCIA:
*Espacios, Prácticas
y Cotidianidad***

LOS LLANOS DE APAN



*Cada uno de nosotros, como el maguey,
nace en la tierra tibia de México.
Aferrado con amor a ella, crece.
En la escasez y en la sequía, al cielo levanta sus hojas con púas.
En gratitud, florece una vez. Y se seca.*

Karl von Gagern, 1862

*El maguey servía a los mexicanos de
alimento, bebida, vestido y material en qué escribir.
Seguramente jamás la naturaleza reunió en tan pequeña forma
tantos elementos de comodidad y civilización humana.*

William H. Prescott

II.1 – Las haciendas pulqueras

En un lugar llamado Apan...

La mayor parte de las tierras semiáridas y templadas del Altiplano Central eran aptas para el cultivo del maguey pulquero pero, como nos menciona el historiador Juan Felipe Leal, dos factores influyeron en la localización de las zonas pulqueras: *la cercanía a los mercados mayores y la antigua zona de producción pulquera*. Esta zona se extendía por el noreste del estado de México hasta el sureste del estado de Hidalgo y el noroeste del estado de Tlaxcala. En ella tuvieron lugar las haciendas pulqueras más importantes, principalmente las situadas en los famosos Llanos de Apan, “que su localización cercana a la Ciudad de México y de los valles de San Martín Texmelucan, Tlaxcala, Atlixco, Puebla, Perote y Toluca, pronto se colocaron entre las propiedades de primera clase, originando desde tiempos remotos la riqueza de connotadas familias” (Leal y Huacuja Rountree, 1984, Cap. II, p. 82).

Hay varios autores que nos ofrecen algunas descripciones de los Llanos de Apan¹⁷, como la del charro oriundo de la región, Leovigildo Islas Escárcega –fundador de la Asociación Nacional de Charrería– (“Apan”, 1966, p. 7):

La extensa planicie, interceptada por algunas montañas de mediana elevación entre las haciendas de Ocotepc y San Lorenzo y entre Soltepec y Mazaquiahuac, conocida por los Llanos de Apan, abarca parte de los estados de Hidalgo y Tlaxcala y una pequeña porción del Estado de México. Desde épocas remotas ha sido productora por excelencia del pulque de mejor calidad que se elabora en el país, en abundante cantidad, aun cuando la planta del maguey menos fino que puebla las riquísimas haciendas pulqueras, fue llevado originalmente de la región de Singuilucan y Santa Mónica, también de Hidalgo. Lugar este último que, de acuerdo a la tradición, fue cuna de la Reina Xóchitl.

Los investigadores Margarita Menegus Bonnemann y Juan Felipe Leal refieren (1981, pp. 235-236; cf. *Diccionario Porrúa de Historia, biografía y geografía de México*, t. I, 1986, p. 155) que:

Los llanos de Apan conforman una cuenca cerrada: al noroeste por el eje volcánico; al oeste y al sur por la Sierra Nevada. La Sierra de Pachuca rodea a los llanos por el norte. Por último, al este, se halla la Sierra de Puebla. El cerco que establecen estas cordilleras en derredor de los Llanos

¹⁷ La noción de que los llanos de Apan abarquen distintos estados tiene su origen en el periodo del s. XVIII, pues la zona era una región del antigua provincia de México, que tenía localidades como Otumba, Calpulalpan, Zempoala y Apan. Ya de 1821-1862 formaría parte del antiguo estado de México hasta su división en 1862 conformándose los estados libres y soberanos de Hidalgo, México, Morelos y Guerrero.

hace que los vientos húmedos se aislen y, por lo mismo, que el clima de esta región resulte bastante árido. Este clima templado y seco favoreció poco el desarrollo de la producción de los cereales, pero resultó muy propicio para la explotación del maguey pulquero.

Refiriéndose a los Llanos de Apan, Marco Bellingeri, escribía a inicios de 1980, que:

La zona sur-oriental del actual estado de Hidalgo encierra, a una altura media de aproximadamente 2,500 metros, cinco llanuras: Singuilucan, Irolo, Apam [sic], Tochac y Tecocomulco, llamados Llanos de Apam[n], en una cuenca formada por la Sierra Madre Occidental. El clima es del tipo templado subhúmedo, en sus variantes seco y semiseco, con precipitaciones medias anuales que varían entre los 500 y 700 mm., de los cuales el 90 por ciento en verano, mientras que en el periodo invernal son frecuentes las heladas nocturnas.

Por otra parte Andrés Molina Enríquez (1997, p. 166.), a inicios del s. XX, describía con precisión la situación agraria en el valle de México al afirmar que:

...el maguey es una planta que no se pierde, qua apenas requiere cultivo, y que permite la graduada distribución de las siembras, una producción absolutamente continuada y permanente. De modo que con poco gasto, produce una renta igual, constante y perpetua. Con el maguey no hay que temer ni la escasez ni la abundancia de las lluvias, ni el chahuixtle como el trigo ni el hielo como el maíz, ni alguna de las otras plagas que afligen a los cereales. Es la planta ideal para el hacendado.

Además es conveniente señalar que las características geológicas y geográficas de esta región históricamente se habían relacionado con productos xerófilos como el maguey y otras plantas arbustivas de llanuras (éstas formadas por antiguas cuencas lacustres), ya que retomando los resultados de las investigaciones de suelo, no podía esperarse utilizarlos para otra actividad:

Los suelos de la zona típicamente magueyera son por lo general pobres: su capa arable es muy delgada (de 30 a 40 cm.) y de composición arcillosa y arcillosa-arenosa; en el subsuelo predomina el elemento arcilla formando capas sumamente compactas (tepetates). En muchos casos son terrenos pedregosos y de ondulaciones más o menos pronunciadas. La altura predominante fluctúa muy próxima a 2000 metros sobre nivel del mar [2500 o más]. El clima de la región es más bien frío, su régimen de lluvias, pobre e irregular y el periodo de heladas, amplio. La mayor parte de las magueyeras existentes ocupan terrenos en los cuales el riego es difícil, tanto por la carencia de agua en la zona como por la topografía misma, pues los terrenos de cultivo son frecuentemente inclinados y se hallan en los flancos de cerros y lomas (Loyola Montemayor, 1956, p. 4).

De manera que la región que comprende unos vastos llanos en la encrucijada geográfica de los estados de Hidalgo, Tlaxcala y México se dedicaría a la explotación del maguey pulquero para la producción de pulque durante varios siglos. Aquí se conformaría una gran tradición.

De finales del s. XVI a fines del s. XVII la extensión territorial cultivada con magueyes se extendió abarcando incluso tierras que habían sido aprovechadas para otros cultivos (como el maíz). Esto era resultado del incremento del consumo del pulque entre la población en (1590-1690). La importancia del impuesto sobre el pulque y la fuerza de la costumbre de tomar esa bebida, en las tierras centrales de la Nueva España, obligaron a las autoridades reales a restringir la prohibición de consumir pulque, vedando solo la mezcla de éste con ingredientes ajenos (Gibson, 1994, p. 326; Riva Palacio, T. IV, 1987, p. 219).

La formación de estas haciendas se ubica en las primeras décadas del s. XVII, mediante un proceso de expansión de estancias con compras y usurpaciones de tierras de comunidad (por lo general de grupos indígenas). La Corona Española reglamentaría las relaciones entre particulares y comunidades pero, no obstante la supervivencia de poblados antiguos, las haciendas adquirieron gran preponderancia en la región. Como nos indican Ana Lau Jaiven y Ximena Sepúlveda Otaiza (1994, p. 35):

Aquí comenzaron a surgir ranchos y haciendas dedicados principalmente a la cría de ganado menor [porcino] y al cultivo de la cebada y del maíz. Por lo general estas propiedades tenían una economía mixta: se cultivaban al mismo tiempo los granos y el maguey. (...) Considerando que el tiempo que requería una planta de maguey para crecer y comenzar a producir iba de los seis a los quince años, era necesario que los hacendados cosecharan otros productos durante ese periodo.

Entre las familias (de origen español) establecidas en los Llanos de Apan, que empezaron a apropiarse de las tierras de magueyerías y a establecer prácticas para una explotación más rentable de sus propiedades, sobresalieron las familias prominentes de la Ciudad de México. Éstas poseerían la mayoría de las haciendas pulqueras de la región, además de que se habían logrado colocar como dueñas de varios expendios y pulquerías en la capital y en los lugares circunvecinos (Kicza, 1986, p. 37; Bellingeri, 1980). Estos productores obtuvieron de la Corona española títulos de nobleza como los condes de Regla, Xala y Tepa, incrementando su poder a fines del Virreinato. Los primeros en sobresalir fueron los de Xala (estado de México) ya que construyeron tinacales en sus haciendas y vendían la bebida embriagante desde las tiendas de raya hasta las pulquerías que poseían (Ladd, 1984, p. 63).

El conde de Xala no se conformaría con las prácticas tradicionales de explotación pulquera, sino que (como escribe el investigador José Antonio Martínez Álvarez en relación al estudio de Doris Ladd): “interesado en incrementar sus rendimientos, incursionó en el campo de la experimentación, elaborando un estudio intitulado *Discurso sobre pulques, su calidad, efectos, beneficios, expendio y gravámenes*, por lo que, sin duda, es uno de los precursores de la investigación en materia de maguey y sus derivados”. (Martínez Álvarez, 2001, p. 61).

Uno de los nobles que más incentivó la industria pulquera fue el marqués de Vivanco en las propiedades que fueron expropiadas a los jesuitas (que fueron expulsados en 1767), fomentando el cultivo escalonado del maguey. Posteriormente los marqueses de Selvanevada y los condes de Tepa (estado de Hidalgo), amasarían grandes fortunas por medio de la venta del pulque. Estos productores pagaban al Ayuntamiento de la ciudad de México el 12 % del precio de venta de pulque en el mercado; los condes de Regla con riqueza minera (estado de Hidalgo), y los de Xala o Tepa, dueños de expendios, pagaban sumas adicionales. Con el tiempo estas familias controlarían todo el proceso de producción y comercialización del pulque al ser dueñas a fines del Virreinato de la mayoría de las 45 pulquerías de la capital, gozando de los privilegios sociales y políticos (Ladd, 1984, pp. 65-67; Martínez Álvarez, 2001, p. 62).

Entre las propiedades de estas familias con título nobiliario podemos encontrar a los ranchos y haciendas de la familia del conde de Xala como Calixto en Zempoala; Cuamilpa en Otumba; Cuautepec en Pachuca; Cuautenco en Otumba; La Herradura; Nuestra Señora de Guadalupe en Pachuca; Ojo de Agua; San Ignacio las Ánimas en Zempoala; San Isidro en Apan; San José Gazabe en Zempoala; San Juan Amaninalco; San Nicolás Nextlalpan o Xoxtlalapan en Zempola; Señor San José; Tepilpan; Ticuatitlán en Otumba; y Xala en Teotihuacan. Entre las pertenecientes a la familia del Conde de Regla: Casa Blanca; San Javier en Pachuca; Santa Lucía en Teotihuacan; Sontecomate y Tecajete en Pachuca, Temoaya; Texcocac; Jalpa. Entre los patrimonios de la familia de los marqueses de Selva Nevada: San Luis en Apan; Santa Inés en Otumba; Santa Rita del Sauz, en Zempoala; San Nicolás, Santiago Tepayuca en Otumba; entre los de Tepa, Santiago Teuahitlán en Otumba; Soapayucan en Otumba; Tepa en Pachuca, Tepa en Teotihuacan; Tepa El Chico en Pachuca; Tepa el Grande en Zempoala y Tetepantla. Entre los pertenecientes a la familia del Valle Ameno, Texenecapa y Xalapilla. (cf. Guedea, 1996, p. 18, *Infra*).

Otro propietario importante, emparentado con estas familias novohispanas distinguidas, fue Ignacio Adalid y Gómez de Pedroso quien poseía la hacienda de San Miguel Ometusco; Los Santos Reyes; en la jurisdicción de Teotihuacan; el rancho de Acosaque o Acosac en Pachuca; la hacienda de San Antonio los Reyes en Teotihuacan; la hacienda de Tepenacasque o Tepenacasco en Otumba; además de Santa Clara y San Ignacio de las Palmillas (*Ibidem*, p. 18).

El mercado principal de la producción de la región para aquella época era la comarca minera de Pachuca-Real del Monte, sin embargo, a mediados del s. XVIII su economía se volvió esencialmente pulquera gracias a dos factores: el aumento de la red de comercialización del producto a la ciudad de México y la importancia fiscal creciente de este ramo para el gobierno.

La cercanía de la región a la capital del virreinato permitía que los propietarios visitaran sus haciendas y ranchos durante cortas temporadas, y pasaran la mayor parte del año en la ciudad de México, donde gozaban de una destacada posición económica y social, ocupándose de diversos asuntos y cultivando una buen cantidad de relaciones entre la clase dirigente. Como nos dice Virginia Guedea (*Ibidem*, pp. 18-19) “muchos de ellos viajaban con frecuencia a la región donde se hallaban sus propiedades, donde también eran muy conocidos, igualmente disfrutaban de una destacada posición y contaban con relaciones muy variadas”. Esta cercanía geográfica propició comunicación con gran facilidad de transporte y tiempo; no sólo para los propietarios de las haciendas y ranchos y los conductores del pulque sino también para los administradores, trabajadores y otros residentes de la región, que solían acudir a la capital por diferentes motivos.

Para el s. XVIII los elevados impuestos que gravaron al pulque y las fuertes ganancias de los intermediarios hacían que la bebida se vendiera al triple del costo que era pagado al productor. Unido a esto el transporte de los tinacales a los centros de consumo era tardado, debido a que se realizaba mediante recuas de mulas dirigidas por arrieros (que por otro lado no eran del todo confiables) y se empezaba a vislumbrar la posibilidad de crear un monopolio por los propietarios de las pulquerías de la zona de los Llanos de Apan, Ometusco, Otumba y Zempoala. Por otra parte los indígenas seguían produciendo pulque con métodos rudimentarios, sobrevivientes de su tradición milenaria, y en escasas cantidades para el autoconsumo (Leal y Huacuja Rountree, 1984, p. 84).

El tamaño de la hacienda mexicana a partir del s. XVIII rara vez tendría menos de 1000 hectáreas, ya sea que estuviera situada en el norte del país o en las zonas densamente pobladas

de la Mesa Central (McCutchen McBride, 1951, p. 26). En cuanto su composición, Ramírez Rancaño (2000, p. 57) nos comenta que:

La mayoría de las haciendas eran verdaderas colonias o conglomerados humanos en sí mismas. Pocas de ellas tenían menos de un centenar de habitantes y muchas tenían hasta mil. Todas tenían nombres, aparecían en los mapas y eran unidades político-administrativas; a menudo eran cabeceras municipales. Incluían todos los aspectos habituales de una comunidad independiente como iglesia, tienda, oficina de correos, cementerio y en ocasiones escuela y hospital, además de las casa-habitaciones. La hacienda poseía talleres, no sólo para la reparación sino incluso para la manufactura de maquinaria y de los numerosos aperos que necesitaba la finca.

La población permanente o *acasillada* consistía en un administrador, uno o dos mayordomos, un grupo de capataces y los peones junto con sus familias. Había además diversas clases de trabajadores menos ligados a la hacienda: peones libres, uno o dos curas, administradores, contadores, bodegueros, pastores, vaqueros, tlachiqueros y frecuentemente cierto número de familias que arrendaban pequeñas fracciones de tierra de la hacienda. El hacendado presidía este conglomerado humano bajo un esquema hasta cierto punto patriarcal y el grado de cohesión social o de tirantez en las relaciones dependía del carácter tanto de los administradores como de los trabajadores. Se debe agregar que el modelo autárquico de la hacienda, no sólo en los aspectos mencionados, sino en el abasto de bienes y servicios, lo convertía en una célula económica más poderosa y fuerte que los municipios y pueblos aledaños. Quienes tenían mayor poder económico y político eran las haciendas y no los municipios (Ramírez Rancaño, 2000, p. 59). A la llegada del ferrocarril como medio de transporte, tan sólo las haciendas pulqueras tenían 40 estaciones de embarque propias en la región de los Llanos de Apan (*Ibidem*, p. 75).

La expansión de la hacienda (durante el s. XIX) en las tierras de producción directa, la corta producción de autoconsumo, el relativo control del trabajo del peón y el aumento de las utilidades de la producción pulquera influyeron en una “capitalización” (pago en salarios) de las haciendas, aunque sin particularizar las parcelas otorgadas, ni generalizar la monetización, pero con la posibilidad del derecho al pegujal, conservando así, el control social, político e ideológico de los hacendados (Leal y Huacuja Rountree, 1984, p. 101; Véase Bellingeri, 1980; Ponce Alcocer, 1999, <http://www.hemerodigital.unam.mx/ANUIES>).

Al igual que la mayoría de las haciendas mexicanas, las haciendas pulqueras contaban con instalaciones permanentes que cumplían un conjunto específico de actividades económicas (agrícolas, pecuarios, extractivas y manufactureras) y otras vinculadas con la reproducción de

las relaciones de producción (tienda de raya, cárcel y capilla). En estas haciendas, además del pulque, se podía producir maíz, trigo, cebada, haba o frijol, aunque su producto básico de explotación era el maguey. Asimismo podían dedicarse a la cría de ganado menor, como ovejas o cerdos. Pero su distinción lo daba entonces el *tinacal** lugar donde los *tlachiqueros*** entregaban el aguamiel; allí se fermentaba, almacenaba y entregaba el pulque para su comercialización (Leal y Huacuja Rountree, 1984, p. 96-97).

Las haciendas pulqueras también tenían la mecánica económica de la época en cuestión (s. XIX): una parte de la producción destinada al mercado, y otra para el autoabasto. Su división de tierras era un sector de explotación directa para producción comercial, otra para el autoconsumo y un sector de reserva, que variaban según las épocas. La extensión media oscilaba entre 1,500 a 2,000 hectáreas (Para la siguiente información véanse los estudios realizados por Felipe Leal y Huacuja Rountree en Xala, Otumba, 1984 y Marco Bellingeri en Tochatlaco, Zempoala, 1980).

Las relaciones básicas de trabajo eran de dos tipos:

- La que se establecía entre las haciendas y sus trabajadores permanentes o “*acasillados*”. Esta consistía en una relación no salarial que incluía el acceso del trabajador a alguna forma de usufructo de la tierra de la hacienda.
- La que se entablaba entre las fincas y sus trabajadores estacionales o “*semaneros*”. La relación era salarial, cuya fuente de trabajadores era las comunidades campesinas, los ranchos y los minifundios.
- Además, estaban los trabajadores encargados de recolectar el aguamiel (tlachiqueros) que entregaban el líquido en el tinacal, y eran pagados en monetario.

Pero, sin duda, el *peonaje por deudas* constituía la principal relación de trabajo en estas haciendas. Este tipo de peonaje se conformaba por un conjunto de derechos y obligaciones consuetudinarios, de carácter precapitalista, que se establecían entre la hacienda y sus trabajadores permanentes a los que se les debía otorgar (Véase Bellingeri, 1980, pp. 73-74):

* El “tinacal” es una palabra híbrida formada por la voz castellana *tina* (recipiente) y por la voz náhuatl *calli* (casa). De manera que su traducción sería “la casa o cuarto de los recipientes” en donde se realiza el proceso de fermentación del aguamiel para obtener pulque. Véase a Raúl Guerrero, 1985, p. 124.

** La palabra “tlachiquero” procede del vocablo náhuatl *tlachique*, con la cual se designaba al líquido que produce el maguey o aguamiel, particularmente cuando éste se encontraba en proceso de fermentación. En la jerga de las antiguas haciendas también se le llamó tlachique al pulque de baja calidad que se vendía más barato. Como Tlachiquero se designaba a la persona cuya actividad principal o exclusiva gira en torno del cultivo del maguey, y más específicamente al encargado de las últimas etapas: el capado, raspado y la extracción del aguamiel (tlachiqueo, de la voz nahua *tlachiqui*, acción de raspar). Información tomada de Ricardo Rendón Garcini, p. 142.

- Un minifundio de tierra o “*pegujal*” y una *casilla* o habitación,
- Un pago en especie (ración de un cuartillo de maíz por día = 2 litros aprox.),
- Una cantidad fija en dinero (de 2 a 2 ½ reales o 3 a 3 ½) por día, variable según la hacienda,
- La posibilidad de comprar raciones alimenticias complementarias, adquiridas a cuenta del salario, y
- La posibilidad de tener o pedir anticipos sobre el salario en géneros o en efectivo.

A cambio, el trabajador tenía la obligación de laborar de 5 a 6 días a la semana en cuadrillas que se dedicaban a la preparación de los terrenos, a las siembras, a la cosecha y a la limpieza y mantenimiento de las instalaciones de la hacienda. El “salario” de los peones acasillados pasaba a la cuenta, y sólo una parte era monetario real (aprox. 1/5 parte). Al final de un año de trabajo se cerraba la cuenta de cada peón (durante la Semana Santa), sustrayendo del salario hipotético los gastos del trabajador, si la cuenta se cerraba con “*adeudo*”, éste pasaba a la cuenta del siguiente año, si la cuenta se cerraba con ganancia para el trabajador, el llamado “*alcance*” se liquidaba en efectivo. Este mecanismo implicaba para el peón un acceso parcial a una porción de tierra y un salario complementario y para el hacendado la apropiación exclusiva de una renta de trabajo. Un dispositivo parecido se aplicaba a los peones estacionales con la diferencia de que no contaban con las facilidades que recibían los acasillados (Leal y Huacuja Rountree, p. 98).

Los “*meseros*”, divididos en dos capas, estaban conformados por:

- En la cima y con mayor estatus se encontraban los administradores, los escribientes y los mayordomos de tinacal, quienes recibían pago en moneda y otro pequeño en especie,
 - los tlachiqueros, quienes eran pagados por destajo, no recibían raciones, excepto una dotación fija de pulque conocida como *tlachilole*, tampoco se les permitía pedir anticipos o préstamos en monetario o en mercancías de la tienda
 - los semaneros a quienes se les pagaba cada semana con dinero por el trabajo desempeñado, pero que no tenían derecho al *pegujal*, a la *casilla*, a las raciones ni a los anticipos,
 - algunos aparceros y arrendatarios en reducido número, que podían vivir en la hacienda o no,
 - y por último algunos artesanos de diversos oficios que trabajaban por jornal diario.
- La capa inferior que tenía derechos y obligaciones consuetudinarias, donde la remuneración en efectivo era un complemento de la retribución en especie.
- La capa superior quienes recibían un salario como compensación primordial.

Los Derechos y Deberes del Patrón, los resume Herbert Nickel en la siguiente clasificación (cit. Pérez Domínguez, 1986, pp. 32-35):

1. Aplicar castigos corporales y/o sanciones materiales que podrían ser desde azotes y malos tratos, encarcelamiento, disminución salarial, restricción del campo de créditos, hasta privación temporal o definitiva de privilegios. Tenían el derecho de castigar o premiar a los trabajadores de acuerdo a la conducta que éstos hubieran manifestado.
2. Realizar los trámites burocráticos que los trabajadores requerían como pago de multas, salidas de la cárcel, apoyo contra sanciones a través de terceros (como podrían ser los caporales o bien, conflictos con semaneros u otro tipo de empleados). Protegerlos en los casos necesarios y castigarlos cuando los trabajadores no cumplían con su función.
3. Establecer convenios con otros hacendados para controlar la movilidad de los peones, especialmente de los endeudados. Con ello se restringía enormemente la posibilidad de que los peones cambiaran libremente de hacienda, pues esto sólo podía hacerse mediante una recomendación o acuerdo previo entre los dueños de las haciendas, con quienes el peón realizaría su traslado.
4. Conceder gratificaciones o retribuciones en su salario, no por su calidad de trabajo, sino por el status familiar, edad, prestigio social y necesidad de la familia. Es decir, dándose prioridad al principio de antigüedad sobre el esfuerzo laboral, beneficiando en ese sentido a los trabajadores de mayor edad sobre quienes eran jóvenes.
5. Facilitar la vivienda a los trabajadores, con un solar, una casa y un pegujal, permitiéndoles o negándoles la posibilidad de criar sus animales y, en casos necesarios, la compostura de sus casas, absorbiendo el costo.
6. Abastecer o proveer de alimentos a sus trabajadores mediante la concesión de raciones libres, o productos, por encima o debajo de los precios comunes del mercado. Así mismo permitirles compras adicionales a crédito o a precios moderados y, en ocasiones especiales, regalo de alimentos, como el día de cumpleaños del patrón.
7. Proveer medicinas y servicios médicos de vez en cuando, así como créditos para medicinas, para asistencia médica de los poblados vecinos o curanderos de la región.
8. Conceder créditos a los trabajadores para acontecimientos importantes como bautizos, casamientos, compadrazgos, padrinzago, entierros, velatorios, comuniones, fiestas de los santos, promesas, bailes, carnaval, etc.
9. Asistir a los necesitados mediante la práctica de concesión de raciones a las viudas, o de limosnas o dinero en efectivo a peones jubilados, huérfanos, incapacitados o heridos.
10. Otorgar privilegios tales como la facilidad de obtener agua sin cargo o de bajo costo, leña, enseres de trabajo y animales de tiro; así como conceder crédito irregulares o de hacer privar el uso de suelos, agua y pastos.

11. Contribuir simbólicamente a la convivencia y estabilidad social, mediante donaciones, indulgencia de deudas, patrocinio de misa mayor en la iglesia, donación de joyas y ornamentación de la misma, además de la realización de una comida de aniversario.
12. Considerar al peón como un menor de edad, manteniéndolo siempre como un miembro de la familia, sobre el cual el patrón tiene la capacidad de ayudarlo, castigarlo o premiarlo según el caso que se presentaba en la hacienda.

Y los Derechos y Deberes del Peón el autor los considera como:

1. Realizar las faenas necesarias que le correspondían en la hacienda, prestando este servicio por el pago de salarios tradicionales (“pues se les pagaba lo necesario, no más”), recibiendo prestaciones y algunos privilegios. La liquidación de su salario era anual y era realizada por los administradores de las haciendas
2. Conceder elogios y sumisión pública al patrón, demostrando la supuesta admiración que sentía por él, así como amplias muestras de respeto en lo cotidiano.
3. Considerar al patrón como “el gran padre de familia” de la hacienda.

Las difíciles condiciones de trabajo entre los peones de las haciendas pulqueras, debido a la forma de vida, al clima y al agotamiento físico, produjo narraciones donde se rememoraban algunas situaciones que iban de un trato familiarizado y muy cordial entre dueños y peones hasta las de explotación y trato deshumanizado en las épocas de mayor producción (incluso después de finalizado el Porfiriato llegando a bien entrado el s. XX). Esto lo demuestra la narración conocida como “El dueño de las 99 haciendas”¹⁸, en donde se representa a un inhumano hacendado que en su afán de ser el más rico hacendado pulquero no toleraba los robo ni la desobediencia de su personal, pues si los sorprendía eran torturados y ejecutados dándolos a comer a cerdos que se alimentaban con carne humana (¡!). Independientemente de ser verdad o no este relato, es de suma certeza observar que en las estructuras sociales de las haciendas se concentraba un poder social y político figurativo y muy práctico que después de la revolución se iba a reemplazar: la vida estática y tradicional de las haciendas, lo cual no lo iban a detentar las ciudades, los municipios y ni siquiera los ejidos.

El *mayordomo de tinacal* o “tinacalero” formaba parte del grupo de empleados conocidos como “dependientes” o “de confianza”, ya que ocupaba el más alto cargo dentro de la jerarquía laboral de la hacienda, inmediatamente después del administrador. El tinacalero era el responsable de que todo marchara bien en el tinacal; debía registrar el aguamiel que diariamente entraba ahí y, después de ajustar cuentas con los tlachiqueros, distribuirlo adecuadamente en las tinas. Era el

¹⁸ Leyenda popular del s. XIX del Altiplano Pulquero, Tulancingo, Hgo., en la Serie “En el Principio fue el Verbo” – *Radio Univeridad-Tlaxcala*, 2 de julio de 2004. Esta narración se pudo comprobar en la ciudad de Apan.

encargado de llevar la contabilidad de las salidas de pulque, ya fuera para consumo interno de la hacienda o para su venta al menudeo y mayoreo fuera de ella, y de reportar esas cuentas al administrador. Podía contar con algún ayudante o “colilla” que medía el aguamiel, acarreaba el agua, lavaba las tinas y barriles, hacía la limpieza del tinacal y, paulatinamente atendía la manera de elaborar el pulque para algún día, sustituir a su maestro (Rendón Garcini, 1990, pp. 145 y 147).

Los trabajadores del tinacal eran: el mayordomo, el capitán, el tinero, el guardatanda. En ocasiones todos ellos podían unir para crear un tinacal propio. Otras veces era de un solo dueño, quien aportaba el tinacal y compraba los aguamieles a los tlachiqueros y pagaba a un mayordomo para realizar el pulque.

Entonces el mayordomo depende de 2 o 3 ayudantes, que es el mayordomo que es el que va a tener la responsabilidad de hacer el pulque; luego le sigue un capitán, el tiene que repartir los aguamieles en la tina que se le nombra “semilla”, “punta”, “contrapunta”, “barrida” y “despacho”. El despacho es el que va de salida, que se le nombra “para embarque” o el “que litrea”. La otra persona que le sigue era el tinero, que es el que ayuda al capitán a lavar las tinas, esa, persona su responsabilidad era lavar las tinas, lavar el tinacal, tener limpio, aseado para que no tuviera peste de pulque, que no se llegará a echar a perder el pulque, porque el pulque es tan fuerte que el cemento o lo que tuviera de piso lo picaba, lo hacía caño, le hacía hoyos por dondequiera entonces tenía que lavar eso. Luego del capitán y del tinero eran los tlachiqueros que tenían que llevar el aguamiel limpia, lavar sus castañas, también trabajaban en el tinacal, tenían que ayudar, cual era su tarea cortar puntas, menear barriles, entraba allí a hacer una poca ayuda a las personas. Entonces por eso si eran varias gentes que trabajaban dentro de un tinacal. Y peor cuando “medía”, ¿que era medir?, llenar los barriles de pulque para que se llevaran a México, que era lo más fuerte, que era lo que compraba pulque, el que más consumía raya.

En general eran el dueño, el mayordomo, el capitán, el tinero y por ejemplo, de 15 a 20 tlachiqueros, entonces era mucha gente la que tenía que trabajar en un tinacal. Y así por chico que fuera tenía unos 8 o 10, 15 personas, y cuando era más grande, cuanto más grande más gente tenía que tener... (Entrevista de Rodolfo Ramírez Rodríguez a Andrés Ávila Aguirre, en Apan Hgo., 1/marzo/2003)

Hablando ya de la clasificación de los trabajadores que propiamente participaban en la *producción del pulque* nos encontramos en primer término a los *magueyeros* que se dedicaban al cultivo del maguey y a su cuidado; después tenemos a los *capadores*, que eran las personas que tenían el conocimiento de quitar el centro del maguey, en seguida estaban los *tlachiqueros* que

eran la base de este sistema, ellos eran los encargados de recoger el aguamiel de los magueyes y prepararlos para que siguieran produciendo mediante procedimientos que realizaban con un conocimiento particular. La recolección del aguamiel se realizaba dos veces a día: a la salida y a la puesta del sol. El número de magueyes que se le asignaba a un tlachiquero era de sesenta a ochenta, a los cuales se les llamaba *tanda*, y estos se encontraban frecuentemente dispuestos en un conjunto de hileras llamadas *melgas* o *amelgas*^{***}.

Había además entre ellos un encargado de llevar el control de los magueyes “raspados” y se le llamaba “guardatandas” o *mayordomo de campo*. Resta decir que entre los grupos de tlachiqueros existía un *capitán* quien los organizaba y distribuía las diferentes tandas. Es posible que este capitán tuviera el encargo de conseguir tlachiqueros fuera de la hacienda cuando ésta los requiriera, tenía además oportunidad de sustituir al mayordomo de tinacal cuando el puesto quedaba vacío (Leal y Huacuja Rountree, p. 133).

La producción pulquera en esta región del país era tan importante que los trabajadores y cultivadores de la planta aguamielera eran fundamentales para el funcionamiento global de la estructura hacendaria. Esto nos lo comentó el actual propietario de la exhacienda de Ocotepéc:

Ser tlachiquero, ser capador, ser podador de magueyes es una especialización muy particular y que en estos tiempos muy escasa, porque la gente no sabe de eso.

Los tlachiqueros cobraban según el aguamiel que obtenía por partida, y además era un trabajo más especializado de menos tiempo, por lo mismo tenían que trabajar cuando hacía frío que cuando estaba lloviendo, dos o tres horas en las mañanas y otras dos o tres en la tarde era lo que trabajaba, no era jornada completa (Entrevista de Rodolfo Ramírez Rodríguez a Saúl Uribe, en Ocotepéc, Hgo., el 16/abril/2003).

El tlachiquero tenía que ser un trabajador muy limpio de lo contrario se echaba a perder el pulque. Tenía que lavarse muy bien las manos, con cal, con tierra, para que no tuvieran grasa.

El ferrocarril y el pulque

Hasta 1865 la producción pulquera de la zona llegaba a la Ciudad de México –que era su principal mercado– gracias al tráfico que hacían arrieros y dueños de mulas. El principal

^{***} Otro nombre que recibían estas hileras de magueyes era “metepantle” de las voces nahuas *metl* (maguey) y *tēpantli* (pared), que significa “pared de magueyes”, otras variaciones eran metepantle, metepan y mecalera. Además la palabra melga, según el *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española* es una taja de tierra que se marca para sembrar, información tomada de Rendón Garcini, *Op. cit.*, p. 132, ver *infra*.

problema de la comercialización del pulque era su rápida fermentación y su frágil emulsión¹⁹. Pero esta forma de transporte sería reemplazada por otra más rápida y segura: el *ferrocarril*.

La estabilidad lograda por el régimen de Porfirio Díaz se convirtió en inversión de capitales para los medios de comunicación, de manera especial en el ferrocarril. Gracias a estas inversiones de nacionales y extranjeras las vías férreas se multiplicaron, principalmente en dirección de la capital del país hacia la frontera norte o hacia los puertos por donde se podía realizar el comercio de mercancías, tanto de consumo interno como de exportación. La acelerada construcción de líneas generó una gran actividad económica: “Los hacendados aprovecharon la ocasión usando todos los medios a su alcance para asegurar sus propiedades junto al trazo de las líneas” (Lau J. y Sepúlveda O., 1994, p. 198).

La introducción del ferrocarril fue uno de los factores que alteró las formas tradicionales de comercialización y transporte del pulque. Al comienzo no pareció traer muchos beneficios, ya que la producción cerealera de las haciendas de Hidalgo fue relegada por los productos del estado de México con precios mucho más bajos que llegaban a estas tierras y a la capital. Este primer impacto fue gradualmente atenuado por la importancia económica de la demanda del pulque (*Ibidem*, p. 225).

La primera línea en establecerse fue el Ferrocarril Mexicano que comunicó a la estación de Buenavista, en la ciudad de México, con los Llanos de Apan en 1866 y con Apizaco en 1867. En 1873 se terminó la construcción de este ferrocarril, inaugurando la línea México-Veracruz (Gresham Chapman cit. en Leal y Huacuja Rountree, 1984, p. 85).

Pero la importancia real de la introducción de vías férreas fueron los cambios en la producción, comercialización y costos para el líquido embriagante. Entre 1866 y 1880 los principales puntos de embarque del pulque eran las estaciones de Apan en Hidalgo, Soltepec en Tlaxcala, Ometusco y Otumba en México y Atlixco en Puebla, en donde se aumentó la siembra de los magueyes y, según nos dicen Felipe Leal y Marco Bellingeri, se produjo la primera crisis de sobreproducción con su caída de precios del producto, debido a la alza del flete del ferrocarril. Pero de 1880 a 1892, la construcción del Ferrocarril Interoceánico y del Ferrocarril de Hidalgo y del Nordeste rompió con el monopolio del Ferrocarril Mexicano en cuanto a la carga de producción pulquera; esto fue causa de que bajaran las tarifas del transporte por la competencia entre las diferentes empresas ferroviarias. Con esto, nos dicen nuestros autores, se demostraba la

¹⁹ Hasta esta época se realizaban las negociaciones del producto en la garita de Peralvillo, en la ciudad de México.

fuerza de la “aristocracia pulquera y la política ferrocarrilera” durante el gobierno porfirista, que se dirigió para fomentar esta concurrencia y disminuir el carácter monopólico de las líneas férreas, pues los hacendados inconformes con el tendido de las vías exigieron a los gobiernos estatales entablar pláticas para la creación de líneas y tarifas que beneficiaran a sus negocios (Leal y Huacuja Rountree, 1984, pp. 86-87; Ramírez Rancaño, 2000, p. 25).

Para 1900, la disminución de los fletes se detuvo, lo que condujo a una nueva sobreproducción que originó una segunda crisis en el precio del pulque en los Llanos de Apan. Posteriormente hacia 1903 a 1907 volvió a incrementar su precio. Entre 1900 y 1908 se sentaron las bases para la Compañía de los Ferrocarriles Nacionales de México, mediante el arrendamiento, control y fusión de diversas líneas férreas. El gobierno federal detentaría los ferrocarriles Nacional Mexicano, Central Mexicano y De Hidalgo y del Nordeste en el Altiplano Central, de manera que cesó la competencia entre las empresas ferrocarrileras, y las tarifas tendieron a estabilizarse, exceptuando el Ferrocarril Mexicano que se mantuvo independiente (Leal y Huacuja Rountree, *Ibidem*).

De manera que éste fue el mismo periodo para la prosperidad del negocio pulquero (1900-1910), ya que sus beneficios se extendieron no sólo a los productores, sino a todos los relacionados con la distribución y venta del producto. Los contratistas, en su mayoría comerciantes de la capital, se comprometían a comprar toda la producción de pulque a los hacendados; esto se negociaba a principio de cada año y se pagaba semanalmente, al precio establecido anualmente; además el propio contratista era quien se encargaba de los costos de transportación (Bellingeri citado en Lau J. y Sepúlveda O., 1994, p. 226).

La importancia de esta política de progreso ferroviario, para el gobierno y las élites gobernantes del México porfirista, fue la de aumentar el Producto Interno Bruto y la captación de mayores inversiones, con el afán del advenimiento del bienestar y la estabilidad financiera del país, como nos mencionan sucintamente Lau y Sepúlveda (*Ibidem*. p. 199):

El gigantesco avance de líneas en el país queda demostrado por las siguientes cifras: en 1876 había 617 Km., y en 1910 éstas habían aumentado hasta llegar a 20,000 Km., lo que representó trabajo para miles de personas, gran disminución en el tiempo empleado para desplazarse de un lugar a otro, integración de los mercados y, por ende, un aumento en la explotación de ciertos productos que era más fácil transportar.

La libertad para construir líneas y la ausencia de una planificación dieron como resultado un sistema concéntrico orientado siempre a un mismo punto: abundancia de líneas paralelas y radiales a la ciudad de México. Dentro de ese contexto el estado de Hidalgo se beneficiaría con 5 compañías ferroviarias, y tres de ellas atravesarían el antiguo distrito de Apan; el Ferrocarril Mexicano, el de Hidalgo y del Nordeste y el Interoceánico (*Ibíd.*, p. 202).

Prueba de ello son los locativos que hasta la fecha conservan las diferentes estaciones que conforman las líneas de ferrocarril que se encuentran en la región de los llanos de Apan: debido a la importancia de las haciendas tenemos las estaciones con los nombre de Ometusco, Venta de Cruz. Soapayuca, Tecajete, Acopinalco, Mazapa, San Isidro, San Lorenzo; las estaciones de embarque construidas ex profeso para el pulque: Tetlapayac, Ocotepec, Irolo; o las que conservan los nombres de sus propietarios que abogaron por dicha estación: escape Torres Adalid, Veloz, Iturbe, Mena, Téllez, Guillén; además de la estaciones de comunidades que fueron por tantos años importantes centro exportadores de la popular bebida: estación Apan, Otumba, Calpulalpan, Soltepec, Pachuca.²⁰

El resultado del impacto de los ferrocarriles en las haciendas pulqueras fue que permitió la integración de las distintas zonas pulqueras aledañas a la ciudad de México en un solo mercado, abatiendo los costos del flete e impulsando la explotación magueyera. El resultado fue una crisis de sobreproducción y altibajos de los precios del producto en el mercado. La introducción del ferrocarril, la abolición de las alcabalas y la tendencia de mejores precios agrícolas, fueron factores claves para producir el cambio, un cambio lleno de contradicciones y desequilibrios pues, por ejemplo, la agricultura continuó sujeta a formas de producción y organización de tipo precapitalista, mientras que las circunstancias -económica y social- en la que estaba insertada ya estaba dominada por la producción capitalista. Estas estructuras se fortalecerían debido al impulso de las comunicaciones, a los capitales de la burguesía mexicana y al rápido crecimiento urbano a finales del s. XIX, dándole un impulso formidable a la producción del pulque (Rendón Garcini, 1990, pp. 40 y 147).

Como se escribía hasta hace unos años, en Apan “...cabecera del distrito de su nombre y asiento de la renombrada región de Los Llanos de Apan, afamada en todo el país, por su abundante y magnífica producción de pulque...” (Islas Escárcega, “Apan”, 1966, cit. Guerrero Guerrero,

²⁰ Los nombres de los escapes de las estaciones están basados en la *Relación de fincas productoras de Pulque...* [al momento de constituirse] *de la Compañía Expendedora de Pulques, S. A.*, citada en Ramírez Rancaño, *Op. cit.*, Apéndice pp. 331-333. Ver **Anexos**. Para mayor información revisar los mapas de líneas ferroviarias en el Museo Nacional de Ferrocarriles Mexicanos, que cuenta además con archivo fotográfico y fuentes documentales.

1985, p. 137) se desarrollaron prácticas socio-culturales especiales debido a la profunda relación que había entre la población laboral de sus haciendas y pueblos en torno al cultivo y explotación del maguey aguamielero y al proceso de producción y venta del pulque, que se remontaba a varios siglos de la historia de la región. En esta región las grandes explotaciones agrícolas de las haciendas pulqueras, conformarían toda una estructura social basada en la especialización y subordinación de los grupos trabajadores a través de una compleja red de relaciones entre los hacendados, sus administradores y los trabajadores en general. Además se fomentarían prácticas y costumbres de la vida cotidiana que dieron singularidad a la región, promoviendo un sentido identitario entre la población y de unidad cultural compartida entre las distintas haciendas.

Entre las haciendas que podemos mencionar que existen hasta la fecha (ya sea en uso productivo o como exhacienda) se encuentran la de San Antonio Tochac (Atocha), Zotoluca, Santiago Chimalpa, San Antonio de las Alcantarillas, San Vicente Malayerba, San Diego Tlalayote, Espejel, (en el municipio de Apan); San Francisco Ocoatepec, San Isidro Tetlapayac, Tepetlayuca y San Juan Ixtilmaco, (en el municipio de Almoloya); San Lorenzo, San Rafael Acopinalco, (en el municipio de Emiliano Zapata). Algunas haciendas importantes en los municipios vecinos, de las cuales podemos mencionar, son las de San Antonio Xala, San Antonio y San Miguel Ometusco en Axapusco; Soapayuca en Otumba; San Bartolomé del Monte, Mazapa, Ixtafiyuca y San José Zoquiapan en Calpulalpan; Mazaquiahuc, El Rosario, Soltepec y Mimiahupán en Tlaxco; Irolo, Santa Cruz y Tepetates en Tepeapulco; Santa María Tecajete, San Antonio Tochatlaco en Zempoala; De los Arcos en Singuilucan y El Guajolote en Epazoyucan.

En la descripción de una hacienda, que nos proporciona Leovigildo Islas, se observa que los elementos que se enumeran eran básicos en la infraestructura de cualquier hacienda de la región de los Llanos de Apan sobre la cual giraban las relaciones sociales imperantes:

(...) el casco comprendía... la casa principal del propietario, la del administrador y la de los empleados superiores, el despacho, el tinacal, las trojes, el depósito de maquinaria y herramientas, las cocheras, el sillero, los cuartos para huéspedes, el alambique, la tienda, la capilla, la escuela, las caballerizas, los ranchos, los macheros, la zahúrdas, las carrocerías, la herrería, etc., todo circundado por bardas de mampostería y adosadas a ellas las habitaciones de los peones, tlachiqueros y demás sirvientes. Este abigarrado conjunto de construcciones era llamado *cuartería* o *calpanería** (Guerrero Guerrero, 1985, p. 138).

* La "calpanería" es una palabra híbrida de las voces náhuatl *calli* - casa y *pan* - sobre o lugar, y el sufijo castellano *-ría* que generalmente indica establecimiento comercial. De manera que su traducción sería "lugar donde están las casas".

Los trabajadores del tinacal eran el mayordomo, el guardatandas, el capitán, el tinero, el medidor, los tlachiqueros y los valedores. Había otros como los *magueyeros* y los *capadores*. Cuando los tlachiqueros terminaban sus labores en el tinacal, durante las primeras horas de la noche (y también en las primeras horas de la mañana), entonaban a coro y con la mayor sonoridad el Avemaría, oración impregnada de fe y dulzura que era escuchada con respetuosos silencio por todos los presentes (Entrevista de Rodolfo Ramírez Rodríguez a Angélica Rojas Ortiz, en Xala, Axapusco, estado de Méx., día 16 de agosto de 2003). Otra práctica religiosa usual entre los tlachiqueros era una maniobra llamada “correr las puntas”, a efectuarse en el tinacal; el que hacía esta operación gritaba con voz potente: “*Alabado sea el misterio de la Santísima Trinidad. ¡Ave María Purísima!*” Quienes lo escuchaban, incluso los patrones, se descubrían respetuosamente la cabeza (Islas Escárcega, 2000, p. 49). Los peones al iniciar los trabajos, en las primeras horas de la mañana, más bien de la madrugada [6:00 a.m.], y al terminar sus jornadas, entonaban el Alabado (Guerrero Guerrero, 1985, p. 138).

Cuando los tlachiqueros iban a entregar el aguamiel, tenían sus formas de entretenimiento como lo eran juegos de la Rayuela (insertar una moneda dentro de un orificio de una tabla). La nalgada (que era adivinar quien asestaba el golpe por detrás hasta atinarle y dejar de ser golpeado). Las cartas con “chilito” y otras variantes de los juegos de barajas. Además de las clásicas comidas o “fritangas” que hacían los tlachiqueros los días domingo, acompañando todo con los albures clásicos. “Era un ambiente, por decir bonito. Todos los días jugaban rayuela y otros juegos así, los niños jugaban también” (Entrevista de Rodolfo Ramírez Rodríguez a Timoteo Espinoza Rosales, en Emiliano Zapata, Hgo., 27 de abril de 2003).

Entre los instrumentos y utensilios que había en el tinacal**, con los que se elaboraba el pulque, se encontraban las tinas donde se fermentaba el aguamiel, el cubo, el embudo de cobre, las zarandas para colar el aguamiel, las chalupas (bateas de madera) para despumar, las jícaras y el banco medidor, a las afueras de éste estaban los marcadores para los magueyes; las castañas, el acocote y el raspador, así como el burro para cargar la mercancía, que formaban propiamente el equipo de propiedad o arrendamiento del tlachiquero, con los cuales extraía y transportaba el aguamiel (Islas Escárcega, 2000, p. 49).

** Véase **Apéndice 1** y *fotografía de Utensilios de cultivo...*

En las haciendas pulqueras más próximas a las vías del ferrocarril, éstas entraban hasta el anden del tinacal para cargar las barricas con el pulque (como era el caso de la hacienda de San Lorenzo, véase fotografía); en otros casos esta maniobra se hacía por medio de plataformas o “trenecitos” sobre vías “Decauville” o en carros de tracción animal que transportaban el pulque del tinacal a la estación de la hacienda o a la de un pueblo cercano (*Ibidem*, pp. 48 y 49).

De las haciendas se transportaba [el pulque]... en vías Decauville, que era una vía angosta delgadita... en una plataforma de fierro se cargaba 12 o 14 barriles de pulque de 250 litros cada una, con un par de mulitas y un par de trabajadores [...] llegaban a la estación de ferrocarril, traspasaban, regresaban con barriles vacíos... Todas las haciendas de esta región tenían ese tipo de vía, las únicas un poco mayores [largas] eran las de las haciendas de Tlalayote y de Espejel como a unos 15 km. de Apan, que atravesaban toda la población, que las tenían un poco más gruesas y en la estación de Apan se juntaban todas las vías y allí se cargaban. En Ocotepéc tenía su propia estación, donde de un lado se cargaba de San Juan Ixtimaco y de Malayerba, y del otro lado se cargaba la de Ocotepéc y la que venía de parte de Almoloya, de sus ranchos y haciendas que estaban arriba, Cuatlatilpan, Buenavista, Tezoyo y otras que venía la vía para acá... las otras haciendas colindantes con Tlaxcala, como San Nicolás, Tlaxcala, tenía su propia estación. San Lorenzo, Hidalgo tenía su propio escape, llegaba el ferrocarril hasta la puerta del tinacal... Y esas estaciones del lado del Interoceánico llevaban los apellidos de los dueños de las haciendas, Iturbe, de la familia Iturbe de San Nicolás, Sanz correspondía a Soltepec, Mimiahuapan, y demás... la estación de Tetlapayac y Mazaquiahuaac eran grandes productoras de pulque, que tenían estación era la de Tetlapayac y Soltepec, así se transportaba el pulque en condiciones muy seguras de tiempo, sin interrupciones ni fallas y muy seguras para en general el pulque (en los envases)” (Entrevista de R.R.R a Saúl Uribe, Ocotepéc, Hgo., 16/abril/2003).

Además de las estaciones de Tlaxcala e Hidalgo, en las paradas de ferrocarril en las haciendas pulqueras en el estado de México los productores iban a embarcar pulque, como en...

la hacienda de San Antonio Ometusco, porque pasaba una línea de tren, y venían con una plataforma arrastrada por animales (acémilas) para embarcar el pulque de la hacienda. Aquí hay una estación del Ferrocarril Mexicano, la estación Xala, que está entre las dos haciendas [de Xala y San Miguel Ometusco]. Está todavía el ‘escape’ que le llaman (para que dejaran los vagones de barriles vacíos y cambiarlos por llenos). Se los llevaban como a las 5:00 a.m., porque era la hora en que pasaba el tren; y el pulque lo entregaban en Pantaco, que era la aduana de pulque. Los dejaban en la mañana, para que en la tarde cargaran el barrilaje de las haciendas. La de Irolo tenía la vía del tren [su propia estación]. (Entrevista de R.R.R. a Angélica Rojas Ortiz, Xala, Axapusco, Méx., 16/agosto/2003).

En la zona productora de Zempoala la línea que pasaba por Santa María Tecajete era la de México-Beristain-Honey (Ferrocarril de Hidalgo y del Nordeste). Tenía las estaciones de Beristain, Ánimas, San Vicente, Somorriuel, San Joaquín, Laja, Tecajete, Pueblilla, Tapa, San Agustín, y una conexión con la línea México-Pachuca (Entrevista de R.R.R. a Ángel Ramírez Ortega, Santa María Tecajete, Zempoala, Hgo., 29/diciembre/2003)

En cuanto a las festividades realizadas en las haciendas –además de la del santo patrono de ellas, el Carnaval y la fiesta de San Isidro Labrador, el 15 de mayo–, se festejaba el día de la Santa Cruz (3 de mayo) en los tinacales con verdadera devoción. La cruz siempre estaba colocada en un sitio preferente o en un nicho dentro del tinacal, adornado con flores artificiales y otras alegorías. Todos los tlachiqueros iban depositando semanalmente una pequeña cantidad de dinero destinada, exclusivamente, a celebrar de la mejor manera esta conmemoración, para lo cual el mayordomo designaba a un padrino que se encargaba de instalar la nueva cruz (previamente bendecida) pintada y adornada para retirar del lugar a la anterior. Éste entraba al tinacal seguido de numerosos tlachiqueros, algunos de los cuales entonaban cánticos religiosos, y otros hacían estallar cohetones en el patio de la finca, todo en medio de una profunda devoción, y después, de gran regocijo. El mayordomo de tinacal y el padrino de la cruz hacían entonces compadrazgo, fortaleciendo los vínculos sociales del lugar (*Ibidem*, p. 50; Entrevista de R. R. R. a Lorenzo Pérez González, en San Miguel de las Tunas, Apan, Hidalgo, 17/agosto/2003). Durante este festejo se rezaban oraciones y se entonaban cánticos religiosos y “vivas” a la Santa Cruz. Cuando terminaba aquella ceremonia, los nuevos compadres se abrazaban y todos los presentes aplaudían y lanzaban “vivas” al padrino, quien entonces distribuía tarjetas conmemorativas del acontecimiento entre las personas principales y, para la plebe, abundante dotación de confites corrientes y otras golosinas. Los danzantes ponían un colorido alegre a este festejo religioso. “Con sus vestidos multicolores, de lustrina, penachos de plumas, diademas con espejitos, portando aros de varas adornadas con flores de papel de china, danzaban incesantemente al monótono y chillante son de un destemplado violín...” (*Idem*) Los festejos terminaban con una comida típica regional que el patrón obsequiaba a sus empleados y con un animado jaripeo (o toreo) por la tarde. En la actualidad ya no se conservan estas tradiciones pues los aspectos económicos y comerciales se fueron imponiendo sobre los remotos actos culturales.

II.2 – Una tradición cultural

*Los magueyes en la región de Apan y su cultivo*¹

El maguey pulquero más apreciado es el manso (*Agave atrovirens* Karw) que ha sido desde la época mesoamericana (otomí y tolteca) un recurso muy importante en aquellas regiones en donde el agua es un elemento escaso. En el aspecto agrícola su importancia esta dada por su capacidad para de cultivo en suelo arcilloso, pobre en materia orgánica y sin cubierta vegetal permanente. La explotación magueyera impone una continua rotación de los planteles para poder asegurar una producción de aguamiel determinada a lo largo de los años, lo cual implica la necesidad de grandes extensiones de tierras para un cultivo escalonado. La producción media de una planta se calculaba, en el s. XIX, en 2,500 litros en el tiempo de su explotación (que no excede 6 meses)².

Una descripción del maguey pulquero la encontramos en *El Tratado Elemental de Botánica* de Manuel Ruiz-Oronoz (texto cit. en Martínez Álvarez, 2001, pp. 13-14):

Las distintas especies de magueyes que producen aguamiel, de donde se elabora el pulque, son plantas xerófitas, características de la mesa central de México, desarrollándose en las zonas áridas. Son vegetales muy robustos, lampiños, glaucos, plurisanuales, con raíces fibrosas y extendidas que penetran a gran profundidad del suelo, las cuales arrancan de un tallo muy corto y grueso de donde nacen, en forma de roseta, numerosas hojas bastante grandes (hasta de dos metros de longitud), aleznadas, sésiles, cóncavas, anchas y gruesas, jugosas y fibrosas, con bordes espinosos y que rematan en una larga púa muy aguda, ligeramente encorvada y bastante resistente. Cuando llueve, las raíces absorben intensamente el agua, la cual es almacenada en las grandes hojas, éstas no la pierden fácilmente debido a que están cubiertas por una gruesa cutícula que evita la evaporación.

El maguey florece al cabo de ocho o diez años más o menos; para ello emite, de la región central y basal de la roseta de hojas, un robusto eje floral llamado quiote, hasta de 4 y 5 metros de altura, cubierto de brácteas triangulares y que termina en una enorme inflorescencia en panícula (racimo compuesto) provista de numerosas ramificaciones que, a su vez, llevan gran cantidad de flores amarillentas o verde amarillentas [...] A medida que se desarrolla el quiote

¹ Para ver las clasificaciones de los diferentes tipo de maguey véase *Anexos – Clasificación*

² Estos datos se refieren al estudio de Felipe Leal y Huacuja Rountree en la hacienda de San Antonio Xala, *Economía y sistema de haciendas en México. La hacienda pulquera en el cambio. Siglos XVIII, XIX y XX*, p. 83. Pero contrastando con otros estudios se marcan diferencias notables: según Manuel Payno afirmó que producía entre 873 y 2300 litros en el s. XIX, en *Memorias sobre el maguey mexicano y sus diversos productos*; ya para el s. XX, Obeso Oreidan refirió que produce entre 5 y 8 litros al día por 8 meses, en *La lexicografía del maguey y del pulque en Zontecomate, Hidalgo*; Jesús Ruvalcaba sostuvo que era entre 8 y 12 litros diariamente durante 6 meses, en *El maguey manso, historia y presente de Epazoyucan, Hgo.*; y Rendón Garcini escribió que aporta entre 500 y 1000 litros durante su vida productiva, en *Dos haciendas pulqueras en Tlaxcala, 1857-1884*.

del maguey, las hojas se van angostando, hasta que se secan y la planta muere; esto indica que las reservas acumuladas en las hojas se emplean en la floración.

En cuanto a las variedades actuales de maguey pulquero en la zona de Hidalgo existen diferentes especies, desde las silvestres hasta las cultivadas *ex profeso* para la extracción del aguamiel³:

1. Maguey Manso: es el mayor productor de aguamiel; tiene pencas largas y anchas (de 3 a 4 m. de longitud) y su *mezontete** es voluminoso y llega a dar hasta cuatro litros por “alzada”.** La cantidad de pencas en el maguey manso es de aproximadamente 150 pencas durante toda su vida (aunque hay tlachiqueros que denominan a un maguey de gran desarrollo de “60 pencas”) y como éstas son el almacén del líquido, la cantidad producida está en relación al número de hojas presentes.
2. Maguey Cenizo o “Penca Larga”: tiene sus pencas más esbeltas aunque en longitud son similares a las del manso. Su *mezontete* o piña es más estrecho por lo que la recolección alcanza menor volumen de aguamiel que es de 1.5 litros por alzada. Su color es más oscuro que el manso y su *meyolote**** es más delgado y no cría púa lateral o *mechichihual* en la base.
3. Maguey Cimarrón: es una especie silvestre, su propagación es asexual y nulos los cuidados en su cultivo. Sus pencas son cortas y anchas y tienen gran cantidad de *mechichihual*; éstas son grandes y ganchudas de color café negruzco. La cantidad de aguamiel que se obtiene rara vez excede del ½ litro. Este aguamiel tiene además un sabor fuerte y peculiar en el paladar.
4. Maguey Ayoteco: existe en pequeño número de ejemplares en relación a las otras variedades. Ésta es la variedad que más desarrolla en crecimiento vegetativo. Sus pencas llegan a medir 5 m. Las dimensiones del *mezontete* alcanzan 3 m. Su producción es abundante, entre 8 y 12 litros por alzada. Su desventaja se encuentra en la duración de su desarrollo vegetativo pues tarda hasta un máximo 40 años en alcanzar su madurez productiva.

³ La siguiente información está basada en Ruvalcaba Mercado, 1983, pp. 43-45.

* El “mezontete” es el tronco del maguey o piña y recubre el corazón del maguey que se “capa” o retira.

** “Alzada” se le llama al total de aguamiel que da la piña del maguey por cada extracción.

*** El “meyolote” proviene de la voz náhuatl *meyolotl* y significa “corazón de maguey”. Es el conjunto de de pencas que emergen de la piña y cubren la yema de crecimiento.

5. Maguey Chalqueño: es una especie en experimentación; al término de dos años alcanza una altura de 1.6 m. equivalente a la de una planta de cuatro años o más, de otras variedades. Sus pencas son poco más anchas que las del manso y la púa lateral es más grande y colorida. Su color es más verde que el del cimarrón.
6. Maguey Tempranillo: es una variedad intermedia entre el manso y el cimarrón, se propaga sólo con cuidados humanos y existen pocos ejemplares por su baja calidad de aguamiel.

Además existen otras variedades de magueyes que se pueden considerar aguamieleros, pero son poco conocidos o ya casi inexistentes, de manera que las descripciones de uso, cultivo y producción de pulque se referirán al del maguey manso.

<i>Taxonomía de agaves pulqueros de los Llanos de Apan</i>					
<i>Tipo de Maguey</i>	<i>Clasificación</i>	<i>Precipitación</i>	<i>Altitud</i>	<i>Clima</i>	<i>Características</i>
- Manso	<i>Agave Salmiana</i>	360-1000 ml.	1230-2460 m. s. nivel del mar.	Templado	Lugares fríos
- Penca Larga	<i>A. Mapisaga</i>	360-1000 ml.	1230-2460 m.	Templado y Cálido	Sitios templados
- Chalqueño	<i>A. Salmiana</i> (Var. Chalqueño)	450-1200 ml.	1500-2800 m.	Templado	Soporta el frío
- Ayoteco	<i>A. Salmiana</i> (Var. Ayoteco)	360-1000 ml.	1230-2460 m.	Templado	Muy prolífero
- Xamini	<i>A. Salmiana</i>	360-1000 ml.	1500-2700 m.	Cálido Seco	No soporta el frío

Fuente: Diódoro Granados, *Los Agaves en México*, México, UACH, 1993, p. 171.

En cuanto al ciclo del cultivo de la planta del maguey (Ruvalcaba, 1984, pp. 46-59) se divide en:

- *Vida Vegetativa*: Este periodo corresponde desde su plantación hasta su maduración y toma alrededor de 8 a 10 años. Durante él influyen las condiciones de humedad y de suelo.

- *Reproducción*: Hay dos maneras de realizar la reproducción: por medio de semilla y por medio de los *mecuates** o hijuelos de la planta. Las semillas se siembran en almácigos hasta su nacimiento y consolidación (2 a 6 meses), luego se trasplantan a viveros donde se dejan hasta que cumplan 1 ½ o 2 años de sembrados. Si la plantación es de hijuelos, se pone

* El "mecuate", cuyo origen es la voz náhuatl *mecoatl*, es el retoño que se cría junto a la planta madre del maguey.

atención una vez que el maguey emite el renuevo vegetativo y se deja crecer hasta la altura de una *vara castellana* (84 cm.); cuando alcanzan dicha altura los mecuates están listos para transplantarlos en su lugar final. Una planta adulta da origen a un promedio de 10 a 12 matas. Los mecuates nacen de la raíz de la planta madre desde aproximadamente 3 años después de plantada. Un maguey plenamente desarrollado llega a emitir 3 a 4 renuevos por año. El periodo que emite los hijos va desde la segunda poda hasta cuando comienza la edad de su producción. El periodo de desarrollo vegetativo dura 5 años (de crecimiento) y lo que más importa es el tamaño del ejemplar.

- *Trasplante:* Cuando la planta “esta de a vara” se encuentra lista para ser arrancada y trasplantada al lugar en que se desarrollará para ser explotada (ya sea hilera o bordo). La labor de arranque se efectúa de preferencia en los meses de primavera para que los magueyes estén listos en sus bordos antes de los meses de lluvia y “amacicen” en el terreno. Es en esta época cuando más se desarrolla la mata. Los hijuelos se arrancan con una barreta que se introduce a manera de palanca bajo sus raíces tratando de no lastimar ni dañar a la planta madre. Una vez arrancados se les deja solamente con 3 pencas (las más nuevas y cercanas al meyolote) podándole las raíces también. Es frecuente ver plantas con sus meyolotes desnudos tiradas sobre los bordos de las magueyeras por un periodo de uno a dos meses para que se oreen, para luego colocarlos en su lugar definitivo. Los arranques se efectúan de preferencia en la luna nueva. Una costumbre es la de “calar” el mecuate cuando se arrancaba y consistía en una pequeña raspadura que se hacía a la piña con el filo del machete. La cicatriz no es notoria, pero todo maguey calado queda “gacho” porque no vuelve a crecer raíces donde fue calado.

- *Plantación definitiva:* La plantación del maguey se hace en diversas formas según el tipo de explotación agrícola y sobre todo a la topografía del terreno. Si se tiene terrenos con pendientes y se quiere que el maguey funcione como retén de suelo, se planta en “bordo”, que es una elevación de 1.20 de altura (aprox.) sobre cuyo lomo se coloca la planta. La longitud entre bordos depende de la pendiente del terreno, mientras que el espacio entre planta y planta es dado por el diámetro de la roseta que forman las pencas, de ahí se tiene entre 2.5 y 3 m.; puede ser de 5 a 6 m. cuando se intercala con un nopal o árbol frutal. Conforme se incrementa la inclinación de la superficie el espaciamiento de los bordos se acorta. Si se trata de terrenos planos o con pendiente mínima es posible tener 400 o más plantas por hectárea cuadrada. Con esta densidad se tiene una separación entre planta y planta y entre hilera e hilera de 5 m. Aunque se puede reducir a 3 m. entre planta y planta para obtener entre 800 y 1000 plantas por hectárea. Esta distancia permite que entre hilera e hilera (metepantle o mesurco) se pueda

intercalar cultivos de grano (cebada y maíz). El sistema de plantación más usual, ya sea en bordos o en hileras, es el “*maxantle*” o “*mashacle*”^{*} y consiste en plantar las matas en los vértices de un triángulo equilátero. Esto permite tener 20 % más planta que si fuera con el sistema de cuadrícula, que se denomina de “cruz” o “contracruz”.

- Madurez fisiológica / Explotación: Una vez que el maguey se ha trasplantado y colocado entra en periodo de desarrollo para alcanzar la madurez productiva de aguamiel. Este lapso puede durar entre 8 y 15 años durante los cuales se le practican *podas*^{**} y desyerbes. En total una planta recibe entre 3 y 4 podas, una cada dos años. La primera a los 2 o 3 años de trasplantado y la última cuando ha alcanzado 1.4 m. de altura y ha emitido varios hijuelos. En las podas se cortan todas aquellas pencas viejas más alejadas del meyolote, se cortan a raíz del mezontete hasta dejar unas 5 o 6 sin cortar. Las podas se realizan con una tajadera o machete curvo de doble filo. En un día un podador experto puede hacer entre 200 y 300 podas.

▪ *Capado*: Al término del periodo vegetativo la planta alcanza su madurez fisiológica y se encuentra lista para la producción de aguamiel. Ante esto es necesario eliminar la yema de crecimiento, operación que se conoce como *capar*.^{*} Efectuar la capazón requiere de un especialista. Se escogen ciertos periodos propicios como lo son la fase de la luna nueva. Los dos periodos en el año en que se hacen capaces masivas son el inicio de la temporada de lluvias y a fines de otoño. Esto tiene un sentido ya que mantiene un mismo número de plantas en producción. Resumiendo los pasos del capado son:

1. Selección de la planta en edad de caparse.
2. Limpieza de púas terminales y material que pueda estorbar el lado que será la entrada durante la explotación (“careo”).
3. Corte de la penca “llave” o protectora del meyolote que es la más exterior del maguey.
4. Separación de 4 o 5 pares de pencas en formación. Terminada la operación se colocan 2 o 3 de ellas clavadas en las puntas de las pencas de la planta para indicar que está recién capada (“banderillas”).
5. Corte del meyolote para dejar al descubierto la yema vegetativa o “huevo”, que es la base generativa de la planta.
6. Junto con el huevito se eliminan los bordes alrededor de la herida (“desorejar”).
7. Separación del huevo del resto del meyolote y formación de una cavidad en el interior de la piña o mezontete del maguey.

* El “*maxantle*” o “*mashacle*” es una derivación de la voz náhuatl *maxactli*, que significa orquesta o entrepiera.

** La poda consiste en recortar las pencas del maguey para que pueda desarrollarse de la manera que más conviene.

* “Capar” tiene una connotación de operación sexual, ya que se refiere a los magueyes capados como “castrados”.

La operación completa cuando la hace un experto toma de 6 a 7 min. Una vez que se hace el capado y desorejado, lo más usual es dejar que el maguey se añeje durante 6 meses. Después de este tiempo el maguey está listo para la producción.

- *Picado*: Consiste en retirar el material fermentado con que se cubrió la herida. Los recortes se oxidaron durante este lapso y por lo mismo protegieron los tejidos iniciales a raspar.
- *Raspado*: Consiste en remover progresivamente capas muy delgadas de espesor (.1 cm.) en el interior de la piña, si se profundiza demasiado así como si se raspa someramente, la producción de aguamiel sufre disminuciones considerables. En el primer caso se endurece las capas, “se blanquea” y en el segundo los poros del manantial se obstruyen impidiendo la salida de la savia.

Periodo Productivo: Este periodo de producción aguamielera es de 4 meses aprox. (aunque dependiendo del clima puede ser de 3 a 6 meses en promedio); durante las primeras 2 semanas su volumen no excede ½ lt. por raspada, en las 2 semanas siguientes alcanza 1 lt., durante 10 días aumenta hasta alcanzar un promedio de 3 lts., luego en un periodo de 2 a 3 meses que alcanza su máximo de 4 a 6 lts., para finalizar con una fuerte caída y con la muerte de la planta. El cultivo del maguey es escalonado por lo que se requiere una plantación con ejemplares de todas las edades, agrupando las plantas en desarrollo similar.

Entre plagas del maguey y bichos comestibles

Durante el ciclo del cultivo del maguey existe la posibilidad de que algunos animales silvestres perjudiquen su desarrollo y afecten la producción del aguamiel. Además se hallan plagas y enfermedades producidas por hongos y bacterias que pueden ocasionar la muerte del maguey.

Entre los animales encontramos a la **tuza** (*Geomys mexicanus* o *Geomys hispidus*) que habita en galerías subterráneas -que ella misma construye- y se alimenta de las raíces de las plantas, (aunque también de los tallos, troncos y hojas) que se encuentran a su paso, haciendo que, en ocasiones, se seque la planta; destruyendo así extensiones considerables de plantaciones. Para su exterminio se recurre a la caza, a las trampas y a los envenenamientos. En algunas regiones la multiplicación de estos roedores se debe a la desaparición de sus enemigos naturales como

los gavilanes, tecolotes, aguilillas, lechuzas, comadreas y víboras (Macedo Enciso, 1950, pp. 28-38).

Otros roedores que afectan al maguey son dos especies de ratones de campo: el **metoro** (*Arvícola mexicana*) y el **chachahuate**: el primero vive bajo los magueyes y roe la jícama y las raíces (caja del maguey) haciendo que disminuya la savia del maguey bebiéndola a su favor; el segundo vive entre las raíces con las que se alimenta haciendo que se desprenda el maguey del suelo. La **oncita** (*Mustela fraenata*) forma su madriguera al pie del maguey causándole daño por sus horadaciones profundas en la tierra, lo mismo que los **ratones de campo** (*Sigmodon hispidus* Say) (*Ibidem*).

Otros mamíferos pueden beberse la producción de aguamiel -es por eso que se coloca una piedra grande sobre la “olla” o cavidad del maguey pulquero-. Entre estos podemos mencionar a los perros, los coyotes, los zorrillos, los tejones y los tlacuaches. “Cuando estos animales descubren la forma de tomarse este líquido azucarado, y sobre todo, cuando llega a gustarles, lo consumen que con tal avidez diariamente que llegan a mermar en buena cantidad la producción diaria.” Se ha visto que en una sola noche vacían casi todas las plantas de una tanda. A ellos se les combate con la caza. A continuación se transcribe una descripción (del s. XIX) de este proceso:

Luego que un tlachiquero observa que falta aguamiel en su tanda, examina con cuidado el rastro del animal que se la bebe y da aviso al capitán ó al mayordomo de la hacienda. Si es perro ó un coyote, se les va á espiar con la escopeta muy de madrugada ó al comenzar la tarde, que son las horas en que las tazas de los magueyes tienen ya en depósito la aguamiel. Si son tlacuachis, zorrillos ó tejones, se escoge siempre una noche de luna para que su claridad permita perseguirlos con buen resultado valiéndose de perros y de palos.

Es de ver la algaraza que se arma en estas cacerías nocturnas cuando los hombres y los perros llegan á descubrir algún animal entre los magueyes. Comienzan los ladridos, azuzan y vociferan los tlachiqueros, corren todos revueltos por aquí y por allá en pos del cuadrúpedo ladrón hasta que por fin sucumbe á fuerza de golpes y de mordidas en medio de sus triunfantes y alegres perseguidores. Vuelven de nuevo á buscar otra pista llenos de gozo, encuentran el animal y se repite la misma escena anterior. Así continúan en esta diversión hasta muy entrada la noche, y se retiran después á la finca llevando consigo los cadáveres de los bichos que perecieron en la batalla. Al día siguiente aparecen empajados y pendientes de un hilo en el portalillo del tinacal como trofeos de la victoria, y por decirlo así, para escarmiento de sus compañeros (Pedro e Ignacio Blázquez, 1897, p. 35).

En cuanto a los insectos que viven de la planta del maguey y logran hacerle algunos graves perjuicios encontramos a los gusanos de maguey o blancos y los llamados chinicuiles o rojos. (P. e I. Blázquez, 1897, pp. 63-67, 69; Morton, 1925, pp. 30-31; Macedo Enciso, 1950, pp. 38-47)

Los primeros son conocidos como **gusanos de Maguey** o *Meocuil* -de *meocuilin*, gusano de maguey- (*Aegiale hesperiaris* o *Teria agavis*), aunque también son llamados gusanos blancos. Este gusano es menos perjudicial que el chilocuil. Procede de una mariposa pequeña, de tórax grande y abdomen con 7 anillos; su cuerpo es de color gris con visos brillantes de plomo. En los meses de octubre a noviembre deposita sus huevecillos en las pencas de los magueyes, prefiriendo a los mansos, aun cuando puede hacerlo en otras variedades. En ese lugar permanecen adheridos durante el invierno debido a una sustancia gomosa de que están revestidos. De diciembre a febrero, según lo riguroso que haya sido el invierno, nacen las larvas y se introducen en las pencas por medio de sus mandíbulas. Se alimentan de la pulpa de las hojas y abren galerías de hasta 40 cm. por uno o dos de diámetro. En estas galerías permanecen unos cuatro o cinco meses hasta que llegan a su adultez entre abril y mayo, que es la época en que la gente los busca para venderlos o consumirlos. Cuando permanecen en su galería y continúan su vida, de junio a agosto se transforman en crisálidas o pupas, y de agosto a septiembre se convierten en mariposas completando su ciclo vital. El gusano tiene unos 7 cm. de longitud aproximadamente por 1 ½ cm. de diámetro, es de un color blanco sucio; no tienen olor; su cuerpo está compuesto de doce segmentos, de apariencia rugosa y de consistencia blanda y untuosa, con excepción de la cabeza y del último apéndice que son coriáceos y de un color moreno oscuro; su cuerpo está salpicado de pequeñísimos puntitos de color pardo, de los que nacen pelos coros y sutiles. Estos gusanos constituyen un platillo delicioso y muy solicitado, generalmente se consumen fritos en manteca o mantequilla o molidos en salsa picante. En las regiones magueyeras se vendían envueltos en la cutícula de la penca de maguey o mixiote. Contienen 233 calorías por cada 100 gr.

Según los hermanos Blázquez (1897) el modo de extraer a los gusanos blancos de las pencas del maguey es el siguiente (que hasta la fecha se conserva en los plantíos donde crece esta plaga):

...primero, se observa en que penca hay gusano, lo cual se conoce inmediatamente en una mancha que tiene de media pulgada de diámetro, producida del agujero que hizo en dicha penca

para introducirse en ella la pequeña oruga al salir del huevo. Como á la distancia de una cuarta hacia abajo de esa mancha cortan con un cuchillo transversalmente la penca para descubrir en su centro el cilindro hueco que se ha fabricado el gusano á expensas de la substancia de la misma hoja. Llevan ya en la mano una tirilla, como de una tercia de largo, sacada de la orilla de una penca, con una de sus espinas (*mechichihuales*) en una extremidad. Introducen esta tira en el cilindro antes citado, la retuercen un poco y sacan prendido al gusano en el *mechichihual* (Pedro e Ignacio Blázquez, *Op. cit.*, p. 33 ver *infra*).

El **gusano rojo** o *chilocuil* -de *chil ocuillin*, gusano colorado- (*Bombix agavis*), que se le conoce también con los nombres de chinocuil, tecol y gusano colorado, es un gusano muy común en los plantíos de magueyes del altiplano central. Ataca a los magueyes cimarrones y cozmetl. Cuando llega a adulto es de color rojizo en la parte superior de su cuerpo y amarillo en la parte inferior; la cabeza y córneas con de color pardo oscuro; mide de 4 a 5 cm. de longitud por $\frac{1}{2}$ cm. de grosor; su abdomen se divide en doce segmentos, teniendo un pequeño cuerno en el último segmento; despide un olor peculiar penetrante y carece de ojos. La larva procede de una mariposa nocturna de color pardo en su parte superior y cenizo en su parte inferior; el protórax es robusto y de forma cilíndrica y sus alas son cortas en relación a su cuerpo. Esta mariposa deposita sus huevecillos entre abril y mayo en las raíces y tallos de los magueyes. A los diez o doce días nacen las larvas y se introducen en las piñas o mezontetes donde permanecen alimentándose de la pulpa, causando la destrucción de la planta. En los meses de julio y agosto llegan a su vida adulta y es cuando se buscan para tomarlas como alimento. Después de las lluvias salen de sus galerías donde vivían y se introducen en la tierra. Allí permanecen dormidas hasta los meses de marzo y abril en que se transforman en crisálidas y después en mariposas; en las siguientes semanas se desarrolla la fecundación con lo que se completa su ciclo de vida. Al ser ciegas no salen de día sino que tienen hábitos nocturnos. Se consumen al igual que los gusanos blancos fritos o molidos en tacos pero no son tan deliciosos. Contienen casi la misma proporción energética que la cantidad antes dicha de gusanos blancos. Un aspecto interesante es el hecho de que los ciclos biológicos de estas dos clases de gusanos no se obstruyen al mismo tiempo, sino que sus desarrollos abarcan a las dos mitades del año, favoreciéndose así de una misma planta de maguey.

Los Gusanos de

En la época en que las orugas del *Bombix agavis* abandonan a los magueyes para trasladarse a los agujeros en que se van a convertir en crisálidas aparece un insecto del orden de los hemípteros o mariposa (*Tingis Bombycida*) que ataca y destruye un gran número de orugas o

gusanos rojos, de manera que atenúan los daños sufridos en los magueyales. Estos insectos atacan a los gusanos aplicándoles sus mandíbulas y extrayéndoles la sustancia grasosa de que se componen.

Otros insectos que se pueden encontrar en las plantas del maguey son los **pinacates** de maguey (*Sphenophorus spinnolae*) que atacan las hojas de la planta con las que se alimentan; los **cerambicidos** de maguey (*Acanthoderes funerarius*) que causan daños en la parte subterránea del maguey porque las barrenan; y el **piojo del maguey** (*Chrysomphalus agavis*) que ataca al maguey en todo tiempo y se aloja sobre las pencas a las que agota por completo. Además hay otro insecto que se alimenta exclusivamente del aguamiel (*Velia agavis*) hemíptero de 20 mm. de largo y 3 de ancho, de cuerpo negro y rojo y alas pardas, acumulándose en los magueyes en producto; por lo que para evitar la pérdida del aguamiel es necesario cubrirlos bien. A todas estas especies se les contrarresta con aspersiones químicas en los sitios donde se hallan.

(P. e I. Blázquez, 1897, pp. 67-69; Morton, 1925, pp. 31-32; Macedo Enciso, 1950, p. 46.)

Las **escamas del maguey** son producidas por pequeños insectos pertenecientes a los cóccidos (*Aspidiotus perniciosus*). Estos insectos se posan en colonias numerosas en las pencas que simulan manchas o escamas, los cuales succionan la savia de las pencas y causan lesiones a los tejidos, atrofiando y secando la parte atacada. Se combate esta plaga por medio de aspersiones.

La **mancha circular del maguey** la produce un hongo (*Coniothyrium concentricum*) de la familia de las mucedinias. Este hongo es conocido en el estado de Hidalgo con el nombre vulgar de “algodoncillo”; el micelio del hongo no sólo invade las manchas, sino que penetra y se extiende dentro de los tejidos de las pencas; generalmente es saprofita, ya que inicia su desarrollo en las regiones dañadas, ya sea por insectos, o por mal manejo de instrumentos agrícolas cuando se realiza la tarea de “carear y castrar al maguey”. Hay otra enfermedad del maguey producida por otro hongo que ataca especialmente a las almácigas o magueyes pequeños que se conoce con el nombre de “podredumbre de maguey”. Ésta ataca primero la parte superior del meyolote y se presenta como manchas morenas que desorganiza el tejido parenquimatoso, convirtiéndolo en una masa negra, de afuera hacia dentro, invadiendo la totalidad de la planta. (Macedo Enciso, 1950, pp. 47-50; Morton, 1925, p. 31-32).

El maguey, árbol de la vida

La denominación del “árbol de las maravillas” proviene del padre Joseph de Acosta (*El Maguey*, 1988). A lo largo del tiempo muchos escritores, cronistas, viajeros e investigadores han descrito las múltiples cualidades que nos ofrece el metl. Uno de ellos a resaltar fue Fray Toribio de Benavente *Motolinía* (1990, pp. 197-199) quien fue el primero en enumerar los aprovechamientos de las distintas partes del agave pulquero⁴.

Los distintos usos que se hacen del maguey (Ruvalcaba M., 1984, pp. 65-69) se dividen en:

Uso agrícola: Sirve de retención y formación de suelo agrícola, ya que además de retener humedad traza los linderos entre predios y solares. Asimismo ayuda a los cultivos vecinos como protección. Los campesinos pueden fabricar almacenes naturales con los mezontetes y *mezotes**. La práctica de bordos y terrazas es un mecanismo de protección contra la erosión y los deslaves de tierras.

Aspecto monetario: Los productos como el aguamiel, el pulque, las pencas y los gusanos son destinados al mercado para la obtención de dinero en efectivo.

Empleo doméstico: Cada una de sus partes se emplea para diferentes fines. De las pencas se obtienen enseres para cocina como pueden ser recipientes para servir la comida o bateas para recoger la masa y otros alimentos molidos. Para su confección se utilizaba de preferencia la base de la penca, mientras que para retener los líquidos se recurría a la punta, más ancha y flexible. Además de la *xoma*** donde se acostumbraba tomar el pulque natural, se podía extraer la piel o película de las pencas o *mixiote**** para ese famoso guisado o como envoltura de alimentos.

Con las puntas se fabricaban tapas para recipientes, ya secas servían para tejas o para leña. Las cenizas de la penca se utilizaban como abrasivos para limpiar metales y como fertilizante en los sembradíos. Las púas con todo el largo de su fibra o *meshishe* solían usarse como agujas e hilo para coser costales. Cuando se podaban las pencas éstas se utilizaban para preparar barbacoa de carnero (típica en la región) ya que ellas conservaban el calor y le añadían un sabor singular.

⁴ Véase el **Apéndice 2**.

* El “mezote”, hace referencia al maguey viejo y con esta palabra se designa a todas las pencas secas del maguey.

** La “xoma” es una penca del maguey cortada en forma de ovoide y cóncava en donde se consumía el pulque.

*** El “mixtote” proviene de la voz nahuatl mexioltl o mexiote que significa “piel de maguey”.

El mezontete cuando ha dejado de producir se utiliza como olla para guardar objetos pequeños en el campo, se utilizan también como cercos, macetas o paredes para establo o bodegas, como colmenares en el solar y para combustible. Además el mezontete del maguey cimarrón se puede cocer en un proceso semejante al agave mezcalero y con el destilado de su jugo fermentado se elabora un licor de alta graduación.

De la raíz se obtienen fibras duras para la fabricación de cepillos, escobas, o tejidos como canastas u otros objetos análogos. La parte carnosa se empleaba como jabón. De entre las raíces se obtiene el gusano rojo (xinicuil), cuya oruga no habita en el interior de la raíz como se cree sino que perfora el mezontete y vive de él, por lo que es necesario desplantar el maguey y sacar de ese lugar a los gusanos, dejando morir la planta; en cambio el gusano blanco (meocuil) crece en las uniones entre el mezontete y las pencas y cuando alguna de estas se “cuelgan”, indica la presencia de un gusano allí, se corta la penca y se perfora en el lugar donde se dobló la penca, sacándole el gusano, haciéndose ricos platillos para los gustos más exigentes, con un alto contenido en proteínas. Asociado al maguey encontramos al *escamol* o larva de la hormiga roja.

En cuanto al aguamiel, este se toma directamente como diurético o bebida con alto contenido de calorías. Se emplea en la preparación de atoles, jarabes, mieles y vinagres para consumo familiar, y en ocasiones se utiliza como saborizante en los tamales y el pan. El pulque se utiliza también en otras comidas como levadura para pan y sus residuos o asientos de las tinas se emplean como alimento para las aves o bien como pegamento. El *metzal** que es raspado se recoge y sirve de alimento a los animales domésticos. El “huevo” se come como platillo de ocasión, al igual que la flor del quiote del maguey; el mezontete tierno horneado se consume como dulce. Con las semillas se hacían alimentos y estando ya secas se fabrican adornos corporales o juguetes para los niños. La base del quiote endurecido se utiliza como vigueta, pilote, garrocha o nido de pájaros.

Otros productos: También se puede obtener celulosa, papel, forraje, levaduras, mieles y alcoholes incristalizables de variada graduación, saponinas para usos industriales, sustancias corrosivas, etc.

Como escribiría José G. Lobato en plena época de industrialización porfirista (1884, pp. 189-190), pero que bien se podría aplicar a las circunstancias actuales: “Los productos del maguey, planta muy extendida en el suelo de la República Mexicana, presentándose en sus

* El “metzal” es la capa o película que recubre el corazón del maguey en producción y es quitado cada vez que el tlachiquero raspa para obtener nuevo aguamiel, es blanco y delgado y tiene un sabor dulce.

diversas especies y variedades, forman una riqueza que hasta ahora, explotada en la escala industrial en que se halla, produce fabulosas riquezas pecuniarias, siendo una mina constante, perenne e inagotable”. También fue el primero en dilucidar las posibilidades de uso de las pencas para la producción de papel para dibujo, escritura, pintura, grabado y empaque, e incluso para ser utilizado para expedir papel-moneda o billetes.

Como un proceso milenario de siembras, trasplantes, cultivos y selección de nuevas plantas que se transformaron y lo adaptaron a las necesidades humanas, el maguey es una creación cultural [en toda la extensión de la palabra], cuya importancia es equiparable a la domesticación en América del maíz, las leguminosas y las hortalizas. Pero tampoco en ello se agota la cultura. Asociados al proceso de transformaciones que el ser humano ha producido a lo largo de los siglos, sus valores y creencias han sido piedra angular y sostén de su vida colectiva. Surgidos de propósitos, tanto materiales como espirituales, estos valores se concentraron en ritos y celebraciones, mitos, leyendas, costumbres y diversiones que dan salida a la necesidad humana de trascender y de identificarse en una cultura que es propia tanto en su creación como en su manifestación. (*El Maguey*, 1988, p. 131 y siguientes).

A pesar de la resistencia de la planta a los fenómenos meteorológicos, la planta del maguey tiene una *sensibilidad* que se manifiesta de diversas maneras: cuando ocurren heladas o granizadas que acaban con los demás cultivos, el maguey disminuye su producción y tarda en recuperar su nivel promedio en el transcurso de 3 o más días. Si durante el raspado se quita una capa más profunda que la debida (de mayor espesor) en los días siguientes se endurece el venero con la obstrucción de los poros por donde mana el aguamiel y atrasa en recuperarse unas semanas.

Es curioso hacer notar que, como afirma Ruvalcaba Mercado, es frecuente la expresión de que raspar el maguey es tener “una cita amorosa obligatoria, dos veces al día” y que al faltar a ésta tiene por consecuencia una disminución del producto cuya recuperación se logra cumpliendo el resto de la semana con dicha cita. Esta forma de expresión cultural es interesante ya que refleja una relación con los medios de producción dentro la naturaleza tan allegada a su forma de convivencia humana. Este carácter de sensibilidad o de demostrar afección sentimental se aplica sólo durante la vida reproductiva de la planta y, parecería, como nos dice el mismo Ruvalcaba (*Op. cit.* pp. 45-56), hace énfasis en la relación planta-tlachiquero, que a la producción en sí, ya que además agrega: “pensando de esta manera se entiende el por qué se

dice que la producción de aguamiel disminuye cuando otro tlachiquero hace el raspado, independientemente que el hecho sea cierto o no”. Esto es muy significativo ya que al ser una concepción de orígenes antiguos, la planta puede ser vista como una representación de divinidad femenina, en advocación de la diosa Mayahuel – o incluso de la misma Virgen María de Guadalupe –, y quien realizaría la operación u acto ritual de tomar el líquido divino o “leche de la diosa” es siempre un hombre quien conoce, aprecia y se enorgullece muy bien de sus plantas.

Un aspecto de sincretismo popular religioso fue el uso del pulque como una especie de “agua bendita” en la inauguración de las viviendas y en el acto de capar un maguey. También cuando se confirmaban obligaciones, responsabilidades sociales o el mero hecho de formar parte de una comunidad. El papel de esta bebida en el contexto del trabajo comunal de la misma forma era importante y mantenía su sentido sincrético. Tanto en los lugares donde se elaboraba como en los que se comercializaba se fusionaron rituales tradicionales naturalistas con católicos. Un reflejo de ello es que los antiguos conocedores de pulque, cuando la bebida era de buena calidad decían “es leche de la virgen” (La Virgen relacionada con el culto de la antigua diosa Mayahuel).

Otra costumbre que ha llegado hasta nuestros días es la de “dar de beber a la tierra”, que se manifiesta al momento de regar una parte del pulque que se está bebiendo al suelo (a los cuatro puntos cardinales en forma de cruz), o también representada en el famoso “hacer el alacrán”^{*} realizado en pulquerías y tinacales. Un ritual análogo es la libación de pulque al fuego, que como ya se ha dicho, tiene origen en los tiempos mesoamericanos. Otra ceremonia era el “Combate”, en la que los hijos de los peones y trabajadores arrojaban al aire mazorcas de maíz para que sus granos cayeran al suelo como acto ritual de “dar de comer a la tierra”, a los cuales regaban con pulque (*El Maguey*, 1988, pp.179-180).

Los otomíes del Valle del Mezquital aún mantienen vivas muchas tradiciones que, sin embargo, poco a poco se van sustituyendo con otras, o simplemente caen en desuso. Por ejemplo, dado que el maguey es una de las principales bases económicas es muy frecuente ver que, para protegerlo de cualquier maleficio, le claven en las púas cascarones de huevos, cráneos de animales a un chile atado con un lazo rojo, para evitar “el mal de ojo”. Los otomíes realizan los trasplantes de magueyes tres días después de la luna nueva o de la luna

* El “alacrán” es la figura que se forma al dejar caer los sobrantes del pulque que se toma en la “xoma” o en un recipiente análogo en el suelo.

llena. Cuando hacen esta labor evitan el contacto sexual la noche anterior, porque de lo contrario se “seca la planta”. El capado lo efectúan durante la luna llena o tres días después ya que, de no hacerlo así, el corazón de la planta se pudrirá. Al caparlo marcan una cruz en la parte tierna del cogollo y dos más sobre las pencas, “para que no entre el diablo” y para “que el pulque no alborote a quien lo tome”. El pulque “tierno” no lo venden a cualquiera: quien lo compra no debe haber asistido a un velorio, ni haber comido habas, miel o garbanzos. En los velorios los rezanderos toman pulque y el día de muertos es parte de la ofrenda. Los ayates finos de ixtle se ofrecen a los altares de las iglesias. Tienen la costumbre de regar pulque en la tierra, en forma de cruz, antes de la cosecha, cuando ésta se “da a medias”. Por último en los sepulcros se siembran pequeños retoños de maguey (*Ibidem*).

Cuando llora el maguey, emana el aguamiel

Se sabe que el aguamiel es la savia del maguey que produce sus pencas y se resguarda en su interior o corazón, al igual que lo hacen otras cactáceas, para almacenar una cantidad de agua necesaria para su existencia. Es un líquido cristalino con alto contenido en azúcares y de una densidad ligeramente superior al agua. Su consistencia es similar al jugo de caña. Se conoce que la calidad del aguamiel, en términos de contenido de azúcares, aumenta conforme las condiciones se tornan más secas pero en suelos pobres disminuye la cantidad de aguamiel y el tiempo de cultivo y crecimiento del agave se alarga. El “aguamiel de ladera” *pesa* más que el “aguamiel de las planicies”, ya que aquella contiene mayor cantidad de azúcares debido a la escasez de la humedad en esos terrenos, por ello, los compuestos se concentran en menor cantidad de solvente contribuyendo a su mayor calidad; mientras que en la que se extrae de tierras planas se concentra mayor humedad o “jugo”. La calidad y la cantidad del producto de aguamiel se relacionan de manera inversamente proporcional. (Ruvalcaba Mercado, 1984, p. 45).

Las condiciones de humedad afectan de otra forma a la planta; con mayor humedad el ciclo de desarrollo llega a su madurez en tiempos más cortos. El tiempo que tarda en crecer desde su nacimiento hasta su trasplante en el lugar definitivo (desarrollo), así como el periodo de madurez fisiológica (desde su plantación hasta su explotación), aumenta en proporción directa a la escasez de agua. Esta es la causa por la que en terrenos de pendientes se haga una capa alrededor del tallo para captar toda la humedad posible, lo cual afecta la calidad de aguamiel (*Ibidem*, pp. 45-46).

La recolección de aguamiel se efectúa por medio de los tlachiqueros dos veces al día. A la salida y a la puesta de sol. El nivel de aguamiel producido puede disminuir si se altera esta regularidad. Para su extracción el tlachiquero usa el acocote, especie de calabazo oblongo (*Lagenaria siceraria*), en el que succiona el aire haciendo subir el nivel de aguamiel acumulado en el cajete del maguey, manteniendo el vacío obstruyendo con su lengua el orificio superior, tras lo cual lo vacía en las castañas (pequeños barriles) en el lomo de su burro (antes eran unos cueros de chivo o puerco que se cargaban en la espalda). Después raspa las paredes de la piña del maguey con el raspador u *ocaxtle* (también llamado “cucharilla”) para limpiarla y mantener abiertos sus poros. El tlachiquero después de ir y venir entre los magueyales recogiendo el aguamiel, depositándolo en las castañas (especie de barrilitos) que las colocaba a lomo de burro⁶, lo transportaba hasta el tinacal en donde se realizaba la fermentación. Llegado ahí se vertía con un colador en una tina, separando los pedazos de metzal, los mosquitos y otras basuras; el mayordomo medía su calidad, esperando que se detuviera un poco el proceso de fermentación, le quitaba la espuma con los *bateas* (planchas de madera lisas) y hacía el vaciado del líquido (Entrevista de Rodolfo Ramírez Rodríguez a Saúl Uribe, en Ocotepéc, Hgo., el 16 de abril de 2003).

El mayordomo de tinacal tenía un banquito y una medida que se llamaba “cubo”, que era de 25 litros, con una asa al lado, de ahí lo pasaba al barril medidor y le cabían dos cubos, es decir 50 litros, ese tenía dos orejas de fierro y le ponían un palo en medio y lo llevaban al barril o la barrica con un embudo. Ya que se llenaba con un golpe le sacaban el aire y lo iban recargando hasta que quedaba la barrica totalmente llena.

(Entrevista de R. R. R. a Andrés Ávila Aguirre, en Apan, Hgo. 1/marzo/2003).

La calidad del pulque natural depende de la cantidad de azúcares del aguamiel que a través del proceso de fermentación controlado se desdoblán y se transforman en alcoholes (Rendón Garcini, 1990, p. 133; Ruvalcaba Mercado, 1984, p. 76). La clasificación del aguamiel era una práctica encaminada a determinar sus precios de compra y selección en vísperas de la elaboración del pulque. En varias ocasiones el aguamiel más limpia y de mayor graduación se destinaba a determinadas tinas, obteniéndose así una bebida de mejor calidad. El mayordomo de tinacal apreciaba la pureza y calidad del aguamiel catándolo a la vez que medía su densidad, la cual se tomaba como índice de su riqueza en sacarosa. La densidad estaba condicionada a su vez por diversas sustancias contenidas, principalmente las gomas. Para esta medición se emplea hasta la fecha un pesa-jarabes o densímetro especial para líquidos que

⁶ La carga del burro era de 2 castañas = 55 a 60 litros, cada castaña contenía de 25 a 30 litros aprox.

tengan las características del aguamiel. Las graduaciones más bajas del neutle o aguamiel pesan de 3° a 4° B. y las más altas de 8° a 10°. Las más comunes pesan alrededor de 5° a 6° B. (Loyola Montemayor, 1956, p. 48).

Durante la recepción de aguamieles en el tinacal se acostumbraba introducir una tina graduada de madera para medir la cantidad de aguamiel que contenía cada castaña. También se utilizaba una báscula para las castañas, y como ésta tenía marcado con números blancos su peso o tara, solamente se buscaba equilibrar el contrapeso hasta donde sumaba la tara, agregando los contrapesos de uno, dos, cuatro cubos, medio cubo o fracciones de cuarterón. De esta manera se conocía el número de litros que contenían las castañas, recibiendo el aguamiel con rapidez. También se llegaron a usar una cuba de 300 lt. de capacidad, registrándose la cantidad de aguamiel con una regla y el color y graduación con un tubo de vidrio que tenía un aerómetro. (Macedo Enciso, 1950, p. 86).

Un arte: la elaboración del pulque

La transformación del aguamiel en pulque se realizaba en el *tinacal*; el tinacal es un gran salón de anchos y altos muros, semioscuro, con una sola puerta y varias ventanas en la parte alta con las que se regulaba la temperatura que suele a tender a húmedo y frío. En este sitio espacioso y ventilado se encontraban las tinas o recipientes donde fermentaba el aguamiel. Éstas, anteriormente cueros de vacas o toros, se colocaban en tendidos, sobre bancos de madera a una altura de un metro cincuenta centímetros. Las tinas eran marcos de madera de 150 centímetros por lado, en donde se fijaba el cuero con clavos de acero, de manera que tuviera forma de receptáculo ahondado lo mejor posible (Guerrero Guerrero, 1985, p. 140; Islas Escárcega, 2000).

Hablando del tinacal, Elías Loyola Montemayor (1956, p. 67), menciona lo siguiente:

En las fincas cuya producción es considerable el local destinado al tinacal era construido ex profeso, como en el caso de los “tinacales redondos” (muy raros por cierto), en las cuales el local tiene esta forma, disponiéndose las tinas de fermentación en círculo. Pero en la mayoría de los tinacales existentes, y especialmente en los pequeños, se trata simplemente de cuartos o galerías de espacio suficiente para la instalación del “tendido”, sin ninguna adaptación o acondicionamiento.

Además...

En el tinacal se tenía el “semillero”, lugar donde se tenían las “semillas” para fermentar; el “salón”, donde estaban los puntos del pulque y su desarrollo; el “lavadero”, anden para cargar el pulque a la plataforma... (Entrevista de R.R.R a Saúl Uribe, Ocotepéc, Hgo., el 16 de abril de 2003).

Para la manipulación del producto en proceso de elaboración se utilizaban el cubo, el barril medidor, el embudo, así como jícaras, espumaderas y zarandas o coladores de tela de fibra de maguey. Las tinas hechas con pieles vacunas (por lo regular de toros rojos llamados “mecos”) fueron introducidas por los primeros hacendados hispanos, ya que la producción magueyera era compensada con la cría de ganado menor y mayor, de los cuales se aprovechaba la existencia de pieles (*Ibidem*, p. 69; Entrevista de R. R. R. a S. U., en Ocotepéc, Hgo., a 22/marzo/2003). De los carneros, cabras o cerdos se utilizaban sus pieles curtidas para transportar el pulque a los diferentes centros de consumos; en cambio, con las pieles de vacas y toros se utilizaban para la construcción de tinas para la fermentación del aguamiel en pulque. Con el paso del tiempo el uso de las tinas se conservaría hasta encontrar modelos de fibra de vidrio pero con la forma de bulto ahondado, además de tinas de forma cilíndricas-trapezoidales de madera.

Es un hecho que cada tinacal tiene su particular modo de elaborar el pulque, los hay desde aquellos que procesan sus propios aguamieles (elaborando la “semilla” o líquido-base-madre de la fermentación) hasta aquellos que compran los aguamieles, obtienen su semilla y expenden la mayor parte del producto como pulque sintético. La fase primordial del proceso consiste en verter el aguamiel fresco en una cantidad de aguamiel ya fermentado y que se conoce como “semilla”^{*}. Este proceso de fermentación se encuentra en un lugar especial del tinacal llamado “semillero”. La fórmula para preparar la semilla es un secreto exclusivo del mayordomo de tinacal, quien debe tener gran experiencia para saber el momento adecuado cuando se debe revolver la semilla con el aguamiel fresco o “dar de comer a la semilla” (Rendón Garcini, *Op. cit.*, pp. 133-134)⁷. En general en un tinacal debe haber una existencia de pie de fermentación o semilla igual a la cantidad de aguamiel que entra al día. Para realizar la fermentación de semilla suele pasar de 1 a 3 meses, según la estación del año. La

* “Semilla”, también “pulque madre”, se llama al cultivo en donde se conservan los microorganismos responsables de la fermentación. El medio es también pulque, aunque de sabor más fuerte y consistencia más espesa, su contenido alcohólico es ligeramente superior al del pulque normal.

⁷ Para ver con detalle este proceso véase *Anexos - Elaboración de Pulque*.

fermentación del pulque se efectúa en un término de 7 a 14 días, según la estación, temperatura y grado de madurez y de pureza.

Las variaciones en la calidad del pulque dependían en gran medida del trabajo del tinacalero, lo que influía en el juicio que los administradores se hacían sobre su capacidad y responsabilidad; y de esto a la posibilidad de permanecer en el puesto o ser despedido, no había más que un paso. Era costumbre del dueño de la hacienda hablar con frecuencia a sus administradores sobre la calidad del pulque elaborado en sus fincas. Si era bueno, pedía que se felicitara al mayordomo de tinacal y lo exhortaba para que continuase así; pero si era malo, exigía más cuidados y en caso de que no hubiera mejoras veía la posibilidad de remover al mayordomo. El interés de que su negocio no perdiera crédito o prestigio fue algo que preocupó constantemente a la dirección de las haciendas; inclusive se estipulaba que la calidad del pulque no debía ser sacrificada en aras de aumentar la cantidad de la bebida al público consumidor (*Ibidem*, pp. 147 y 153).

Al aguamiel fermentado en el proceso que ha llegado a tener la espuma se le llama “madre del pulque”, *xinastle* de pulque o pie. Antiguamente se echaban en los tinacales cal o una hierba llamada *ocpatli* con lo que fermentaba mucho y así era muy embriagante el pulque. Para la realización de la semilla se seleccionaba el mejor aguamiel de los magueyes mansos más añejos, depositándolo en un recipiente o tina. Al término de 32 o 36 horas llega a un grado de fermentación regular, adquiere un color blanquecino y se observa una especie de tela espesa, la que recibe el nombre de zurrón. (Calderón, 1889, p. 37).

Para alimentar a la semilla, es decir, para reproducirla y “hacerla crecer” se utiliza el aguamiel de la mejor calidad, controlándola en condiciones favorables para la multiplicación de microorganismos, al mismo tiempo que el cultivo se mantiene activo y sin contaminación el mayor tiempo posible. Por lo regular dura un año, al cabo del cual se le sustituye por una nueva cepa, elaborando o comprando otra semilla. De su manejo depende en alto grado la calidad del producto final, cuidándolo con gran esmero los mayordomos del tinacal; la tienen en un recipiente cubierto para evitar que le caigan basuras e impurezas y sólo le alimentan con aguamiel limpia. Todos los tlachiqueros y tinacaleros saben que de agregar un poco de aguamiel que haya sido tocado por mano con grasa, perfume, etc., todo el producto “se apesta” y se tiene que tirar, por esta razón no tenían acceso al tinacal las mujeres (Ruvalcaba Mercado, 1984, p. 77).

Durante la fermentación del pulque si hay exceso de aguamiel vertida en la semilla, y se suspende la fermentación sin llegar a volverse viscosa, se corta la semilla y el aguamiel formando grumos con la goma y se dice que se “agranizó”. Como comenta un investigador del pulque del s. XIX:

Véase cómo una sustancia tan vulgar como es la aguamiel, requiere para su beneficio agrícola y su transformación en pulque, una serie de operaciones prácticas muy delicadas, que dando origen á la fermentación viscosa bien guiada y mejor llevada por los tinacaleros, da lugar al pulque, producto con tan buen sabor y olor, allá en los tinacales, en donde sin conocimientos científicos lo producen.

(Lobato, 1884, p. 172)

Por lo cual se tiene mucho cuidado al agregar la producción de aguamiel a la semilla, pues si se agrega más aguamiel de la debida, el cultivo pierde su consistencia, echándose a perder. Cuando se tiene ya la semilla se coloca en un recipiente o tina en proporción al volumen de producción del tinacal, y se alimenta con aguamiel hasta que alcanza un volumen considerable. En este momento “se corta” o se distribuye en una de las tinas del tinacal; vaciándose aproximadamente la mitad. A la tina en la que recién se vació se dice que tiene pulque en proceso de fermentación que se designa “punta”. Este proceso se denomina “cortar punta”. De esta tina que contiene la “punta”, o tina en el paso intermedio de la fermentación completa, se toma para alimentar a su vez a otra tina que en seguida saldrá a la venta, esta última tina se conoce como “despacho o barrida”. Una característica del buen proceso de fermentación del pulque es la formación de espuma de unos 8 a 10 cm. de altura sobre la superficie (Ruvalcaba Mercado, 1984, p. 78).

El delicado proceso de fermentación que se conoce como “corrida”, puede tener alteraciones que produzcan un pulque de mala calidad; por el ejemplo el que éste se apeste (“azorrillado” o “acebollado”), o se agrie por el calor excesivo, o se “empache” (pulque chamalote) cuando se le añade demasiada aguamiel. En estos casos es común que se tire el pulque o se derrame. Cuando en un caso extremo se echa a perder una gran cantidad de pulque se dice que se “truenan el tinacal”, es decir, se pierde toda la producción. En cambio, si la cantidad de aguamiel que entra es mayor que la del pulque que sale, se afirma que el tinacal “se destronca”. Cuando el pulque termina su proceso se saca de las tinas (“barrer”) para pasarlo a los barriles en donde será transportado para su venta. La fermentación es diaria y se alimenta

con aguamiel mañana y tarde para que el pulque de salida que se embarque en el barril. La fermentación se completa de 3 a 4 horas después de vaciado aguamiel (Entrevista de R.R.R a S.U., Ocoatepec, Hgo., 16/abril/2003). Se enviará a la garita o aduana para ser medido y probado en calidad o, en el peor de los casos, ser derramado por estar echado a perder (Rendón Garcini, 1990, p. 134).

Para un mayor discernimiento del complejo proceso de transformación del aguamiel al pulque se transcribe lo descrito por Esteban M. Calderón (*Op cit.*, pp. 37-38) al ser testigo en una hacienda de los Llanos de Apan en 1889:

Una vez preparada la semilla, se comienza á cebar con aguamiel: primero poniendo un cuartillo (0.456 lt.) en la mañana y en la tarde por 2 ó 3 días, y que se va aumentando sucesiva y diariamente la cantidad hasta llenar la tina. Llena ésta, que entonces toma el nombre de tronco, se toman de ella nueve cubos (205.328 lt.) y se pone en otra; á esto se le llama *cortar puntas*, y según el grado de fermentación se le pone una o dos cargas de aguamiel (228.132 ó 456.264 lt.), continuando en cebar la del tronco, de la cual pueden cortarse puntas para varias tinas. Cuando ya se han llenado éstas ó que por los signos organolépticos el encargado de la operación conoce que está ya de buen punto, se cortan puntas para las demás. Cuando la semilla ha sido repartida en todas las tinas del tinacal, se dice que *se ha tendido la semilla*. Se conoce que el pulque se ha vuelto potable cuando hace hilo, es decir, cuando tomando una pequeña cantidad con una jícara y derramándola, el líquido hace baba y adquiere un sabor especial. Entonces se procede al expendio extrayéndolo de las tinas y remplazándolo por aguamiel, que generalmente es una carga; pero nunca se puede despachar pulque de tina que haya recibido aguamiel en la mañana. El pulque poco antes de descomponerse llega á su máximo de bondad; es un delicioso vino por su gusto y aroma; por lo mismo, cuando el pulque ha llegado á este estado, al medirlo para su expendio en México, no se extrae parte de las tinas que presentan estos caracteres, sino que se vacían completamente, á cuya operación llaman *barrer tinas*. Cuando el tronco va a media tina, se procede á preparar nueva semilla, de manera á tener siempre un tronco: una semilla á media tina y una en preparación⁸.

Sin embargo la principal causa para obtener un pulque de suprema calidad era (y es) el aseo; por tal motivo los encargados de los tinacales estaban siempre al pendiente de guardar un buen estado de limpieza en las tinas. Tenerlas bien lavadas con agua caliente y con escobeta bien talladas:

⁸ Véase *Anexo- Proceso de elaboración de pulque*.

...inmediatamente que advierta que en su fondo ú orillas existe alguna materia zarrosa y fétida, deberá hacer lavadas con bastante agua caliente, rasparlas con escobetas fuertes y dejarlas secar al sol para que así se tengan listas para echarles nueva semilla de pulque. El agua que ha servido para todos estos lavados no se debe derramar en el piso del tinacal, y si así se hiciera, proceder inmediatamente á la separación de todas estas agua descompuestas, porque ya se sabe cuánto influyen las emanaciones pútridas de sustancias orgánicas en el desarrollo de sus alteraciones. En el invierno es conveniente elevar la temperatura en los tinacales por medio de anafres con brazas, que deben estar ardiendo de día y de noche, porque se ha visto que en esta estación es cuando más accidentes sobrevienen en la fermentación del aguamiel, produciéndose una fermentación excesiva. [También recomienda] El uso del agua caliente para... obtener en todo tiempo un pulque excelente, se aconseja el uso de chimeneas, desconocido en nuestras haciendas, y la observación de los grados de calor necesarios para la fermentación del aguamiel. Pero siempre que se trate de elevar la temperatura para facilitar la fermentación del aguamiel por medio del fuego, se debe de tener cuidado que el combustible de que se haga uso no produzca mucho humo. (*Ibidem*, pp. 38-41).

Y a continuación hace énfasis en la actualización en el uso de artefactos productores de pulque:

En otras partes se asolean de antemano los aguamieles para elevar su temperatura y hacer que entren en fermentación. En el verano también se debe procurar que haya mucha ventilación en los tinacales; todo esto se consigue con edificios construidos á propósito y que, como las grandes lecherías, llenen todas las condiciones que demanda una construcción de este género; pues así como la leche es un líquido muy alterable, el pulque, para los que tengan buen gusto, no lo es menos; y yo creo que con un tinacal de grandes ventanas, aparatos de caldeo, convenientemente colocados, piso de piedra artificial y una exagerada limpieza, tanto en los utensilios como son los cueros, acocotes, jícaras, bateas, tinas, etc., así como en las personas encargadas de su elaboración, se obtendrá un pulque que llegaría á la perfección y que está muy lejos de llenar. Qué difícil es llegar á tomar un pulque que esté privado de ese mal olor tan común en todos los expendios de pulque; tal es la influencia del exagerado aseo en esta bebida, que admitiendo que en el tinacal donde se hizo su elaboración hubiesen estado limpias las tinas y demás útiles al sacarlo del tinacal, lo vacían en grandes barriles que no tienen más que un orificio de salida y por consiguiente muy difíciles de asear. (*Idem*)

Los tipos de pulque

El pulque es un líquido de composición muy variable, tanto en su contenido en azúcar como en el de alcohol y nitrógeno, lo cual no debe sorprender porque la bebida obtenida de una fermentación debe estar en relación con la naturaleza del aguamiel empleado, del maguey explotado, la composición del suelo, variedad del maguey, época del año y finalmente por el proceso de elaboración y conservación y por las numerosas contaminaciones a que está expuesta. Su composición química también cambia debido a que no se utilizan levaduras puras o seleccionadas y a que no se detiene la fermentación en un momento dado (Cf. Macedo Enciso, 1950, p. 103).

El pulque debe consumirse en cuanto termina la segunda etapa del proceso de fermentación si es que se quiere saborear la plenitud de su sabor. El pulque limpio es casi insaboro, ligeramente agridulce, sin fuerte olor y sin la consistencia babosa. Los productores, si lo desean, añaden nopalillo o retoños de cactus para darle cuerpo a la bebida o sea, la baba con que se forma el *alacrán**. Antes de terminar esta parte de la fermentación el producto se conoce como “pulque dulce” debido al agregado de aguamiel, pero cuando se pasa el proceso de fermentación se tiene el “pulque fuerte”. Es creencia común que el pulque dulce emborracha más que el pulque fuerte a pesar de que contiene menor cantidad de alcohol, lo que sucede realmente es que cuando se ingiere, la fermentación se completa en el estómago (Ruvalcaba Mercado, 1984, p. 81).

Hay otro tipo de pulque que es el más fuerte, pero es poco común, el “pulque de olla”. Su hechura consiste en que durante su proceso no debe tocar castañas ni tina de fermentación; la elaboración se completa en el mismo mezontete. De manera que se escoge una piña de maguey de buen tamaño de unos 18 a 25 litros de volumen, que esté por terminar su vida productiva. En él se coloca pulque limpio para iniciar el proceso y tan sólo se alza el aguamiel con el acocote para raspar el interior de la olla y de nuevo se vacía el contenido de la pipeta, dejando que se acumule y fermente por varios días. Este pulque adquiere mejor consistencia y aroma, y es el que prefieren los tlachiqueros o tinacaleros en ocasiones especiales. Hay además pulque sintético que se obtiene agregando agua azucarada a las tinas en donde se tiene pulque bueno, este proceso se designa genéricamente “echar a perder”. Durante la fermentación carece de espuma, a pesar de que se utiliza algo de aguamiel.

* El alacrán, además de ser un acto ritual vulgarizado en los consumidores, sirve para comprobar si el pulque es de calidad, porque si está adulterado, la baba o hebra se escurrirá en el piso como una mancha informe (esto sucede cuando está elaborado a base de aguamiel, azúcar, gomas o almidones que le dan una consistencia engañosa).

En cuanto al “pulque curado”, este es el pulque unido a un concentrado de frutas o de semillas que es muy delicioso al gusto. Y según la preferencia éstos pueden variar en ingredientes y cantidades:

Vamos a retomar un fragmento íntegro del libro *El Cocinero Mejicano* (Anónimo, [refundido y considerablemente aumentado en esta segunda edición], T. II, México, Imprenta de Galván, 1834; Cit. en Guerrero Guerrero, 1985, pp. 165-166), en el apartado de “Del modo de hacer la Chicha y curar los Pulques”, (Cf. Apéndice, recetas 637-648):

Como para cada paladar son distintas las cantidades de los ingredientes que se mezclan, únicamente indicaremos las materias de que se componen los pulques curados para que cada uno lo haga a su gusto.

Pulque [Curado] de guayaba. Se toman sólo las cáscaras de las guayabas, se muelen bien, se deshace esta masa en el pulque y se endulza; se le agrega una poca de canela hecha polvo fino, y se deja fermentar por 3 o 4 horas. Después se cuela y se sirve.

[Curado] *De huevo.* Se baten con el pulque yemas de huevo, más o menos según el gusto, y se endulza lo mismo. Sobre el pulque en los vasos se echa canela molida.

[Curado] *De piña.* Se mondan y muelen las piñas, y después se muelen también las cáscaras; se cuelean con el pulque en un cedazo [coladera] y se endulza, añadiéndose los poquitos de canela, pimienta y clavo. Mientras mayor es la cantidad de piña, sale mejor el pulque.

[Curado] *De tuna*, o “sangre de conejo”. Se deshacen las tunas moradas que llaman de teñir en un poco de pulque, después de mondadas, se cuelean por un cedazo y se endulza todo. Se le echan rebanadas de guayaba y los poquitos de clavo y de canela.

[Curado] *De almendra.* Se muele la almendra despellejada, y se mezcla con pulque, que se endulza en seguida. Éste solo lleva uno de los poquitos, que será de canela.

[Curado] *De atole.* El mismo sabor y la misma vista que el pulque de almendras tiene el que se hace mezclando una tasa caldera de atole frío con ocho cuartillos de pulque, endulzándose seguida.

[Curado] *De arroz y maíz cacahuatzinle.* Otro tanto sucede con el que en vez de almendra se mezcla con arroz o maíz cacahuatzintle, molidos en seco; pero el del último es necesario colarlo para quitar los hollejos del maíz.

[Curado] *De agua de azahar.* Se mezcla ésta con el pulque en la cantidad que sea grata al paladar de cada uno, y se endulza.

[Curado] *De chirimoya.* Mondada y deshuesada la chirimoya, se muele y se mezcla con el pulque que se endulza en seguida. Su poquito de canela.

[Curado] *De limón.* Con uno de los terrones que han de servir para endulzar el pulque, se raspan una o dos cáscaras de éstos (los limones), según la cantidad que sea, exprimiéndose su zumo en

proporción de un limón por dos cuartillos de pulque, y se endulza en seguida. Algunos echan menos cantidad de limón.

[Curado] *De naranja*. Se exprimen las naranjas que se quieran dentro del pulque, que se colará en seguida, endulzándose con el azúcar con que se habrá raspado con las cáscaras para aprovechar su aroma. Su poquito de canela.

[Curado] *De cacahuete*. Se remoja el cacahuete crudo, se pela, se muele y se mezcla con el pulque que se endulza al gusto de cada uno.

Suele también hacerse con el cacahuete tostado; pero es más sabroso al paladar el primero, y dura más tiempo sin descomponerse.

El modo más seguro de curar el pulque, y hacerlo gustoso al paladar y útil a la salud, es embotellar el pulque fresco como viene echándole medio pozuelo de aguamiel, y tapándolo con un tapón bien ajustado, y cubriendo la boca de la botella con un pedazo de badana bien atado: a las veinticuatro horas se logra un pulque tan fuerte y sabroso como un vino.

Cuando no hay aguamiel, se suple este fermento con un pedacito de azúcar que se echa dentro de la botella; y lo mismo puede hacerse con todos los pulques mezclados.

Otros tipos de pulque que se vendían en el s. XIX son mencionados por John Kicza (1986): los pulques finos (de Apan); el ordinario (pulque de otras regiones) y el otomite (pulque-tlachique).

Un aspecto curioso que se menciona en la tesis *El Vino del Maguey* de Francisco Guerrero Visiera (1874, pp. 33-34.), es el de clasificar a los curados de su época según sus efectos y cualidades, por ejemplo: los de guayaba, plátano, naranja, melón, vainilla y café (como aromáticos); los de piña, tuna y fresa (como ácidos); los de chirimoya, mamey, zapote negro (como dulces); los de tejocote (como mucilaginosos); los de apio (como excitante); los de huevo (como nutritivo); y los de almendra, nuez y calabaza (como insípidos). Además aclara que “Hay una composición de jugo de uva con vino tinto y pulque endulzado, que le llamaban los bebedores “Isabel durmiendo”; además los pulques compuestos podían convertirse en helados.

José Antonio Martínez Álvarez (2001, p. 91) recogió la definición del curado que hiciera José María Marroquí en su obra *La Ciudad de México*, siendo de ver que era un “curado fuerte”:

El pulque que se compone o cura, como en México decimos, con varias sustancias, que para ello se usan, mezclándose las con azúcar poco antes de beberle; mas también algunas de estas sustancias, como el zumo de la piña y de la tuna molidas y estrujadas y el de la naranja

exprimido, se ponen mezcladas con azúcar en el caso u oquedad del maguey de donde el aguamiel mana, con las cuales va desde luego incorporado, haciéndose al mismo tiempo la fermentación de ambas. El licor que de esta mezcla resulta posee mayor fuerza embriagante y mejor sabor que otro cualquiera; por eso los dueños de los magueyales con él obsequian a sus visitas.

La adulteración del pulque

La adulteración del licor embriagante se realizaba desde épocas muy anteriores a las de su periodo de máxima expansión. Sin embargo ésta no eran tan recurrente como las que a partir del Porfiriato, y a hasta inicios del s. XX, se realizaban en el trayecto de las fincas productoras hasta los lugares de consumo, pasando por los centros de acopio para los expendedores de pulquerías. El famoso “bautismo” ya lo mencionaba el Padre Lazcano, detallando las rutas de los transportistas y arrieros de pulque que seleccionaban pasos con corrientes de agua para disimular los estragos que había recibido el *neutli*, ya sea por su consumo o destrucción. (Ver Zeschán Noamira [Padre Lazcano], *Memoria instructiva sobre el maguey ó agave mexicano*, 1837)

Un poco más tarde Antonio García Cubas, en su *Cuadro de costumbres* (“El Cura y el Pulquero” 1991, p. 437), realizaría la analogía de un sacerdote con un pulquero (expendedor) ya que los dos “bautizaban”, “nada más que aquél lo hace con poco agua para cristianizar individuos de la especie humana, y éste con mucha para acrecer y desvirtuar el jugo del maguey”. A continuación señala la actividad cotidiana de los pulqueros que pronto encontraron la manera de hacer negocio con poco pulque y mucha agua insalubre que aparentaba incrementar sus ganancias con una bebida completamente insana⁹.

José G. Lobato en su obra de 1884 (p. 89) aborda el tema de la descomposición del pulque que era enviado para su expendio a las pulquerías en la ciudad de México. Se refiere al pulque como:

...inestable en su composición; traído al mercado de México ó llevado á otros, si no se expende pronto, se altera y sigue transformándose en un líquido ácido. Se han hecho experiencias numerosas para conservarlo, y no se ha conseguido tenerle más días de los que naturalmente dura en buen estado, y aun cuando se dice que hay personas que han logrado conservarlo, creo que la conservación de esta bebida no es total y completa, sino pasajera y de poco tiempo.

⁹ Véase *Anexo- “El Cura y el Pulquero”*

De antemano se refiere al proceso de adulteración que sufre el pulque en los expendios o pulquerías, sin dejar de mencionar la posibilidad de realizarse en los tinacales de las haciendas:

Siempre en cada pulquería hay dos ó tres tinas de refacción de buen pulque para los clientes de nota. Para el público del pueblo y los artesanos viciosos, el pulque es más adulterado, ya sea con pulque reciente, ó de este y residuos de los días anteriores..., y así lo están consumiendo de sobre el mostrador todos los que de oficio son borrachitos de pulquería (*Ibidem*, p. 91).

El hecho de que la adulteración sea una práctica frecuente explica también, en cierto modo, la resistencia de los mayordomos para dar a conocer sus procedimientos de elaboración, pues es natural que no quieran dar referencia alguna de los materiales o substancias que emplean para fortalecer y “violentar” la semilla, para “engruesar” el pulque, o en último caso para “ampliar” y “arreglar” el líquido. Otra circunstancia que hace que los mayordomos sean poco comunicativos respecto a las substancias que emplean es la de que el uso de éstas es puramente empírico y no tienen una noción clara de por qué se emplean, aunque por lo general saben para qué sirven (Loyola Montemayor, 1956, p. 71).

Entre las substancias de uso más general durante la preparación de la semilla y en la elaboración del pulque encontramos que, con el fin de “aprontar” o “avivar” la semilla se aplican pequeñas cantidades de aguardiente, coñac, azúcar, sacarina, glucosa, harina de sagú, genciana, ororuz, almendras, etc.; para “engruesar” el pulque (en consistencia) se utiliza el cardón o nopalillo (que con otros nombres es conocido como abrojo, clavelina, techolote y organillo), la raíz de pitahaya, la raíz del “negro”, del malvavisco, etc., o algunas gomas como la arábica, la tragacanto y la del nopal; para obtener la consistencia en un producto adulterado se utilizan almidones y féculas; y para el coeficiente alcohólico, alcohol y azúcar. A fin de corregir el exceso de acidez, el carbonato de sodio; para ampliar su poder alcohólico se cita el alumbre. (*Ibidem*, pp. 75-76). La tesis de Luis Bravo Villarroel, *El nopalillo en el pulque* (1940, pp. 9-10), es un texto que habla del grave problema de la adulteración del pulque por medio del uso de una planta cactácea, del género *Opuntia*, llamada nopalillo, que generalmente le agregan sin espinas y fuertemente machacado en agua para aumentar la cantidad del pulque y a la vez con objeto de que conserve su “cuerpo” y viscosidad, pues le confiere esa consistencia babosa; utilizando azúcar para elevar la riqueza alcohólica. Haciendo todo el procedimiento como si se tratara de pulque natural.

Además la adulteración del pulque (con pulque pasado, azúcar, agua, alcohol y pedazos de maguey o cactus machacados) ocasiona enfermedades hepáticas (hepatitis supurativas o cirrosis hipertróficas) y diarreas hepato-intestinales (que se asemejan y se quieren confundir con alcoholismo crónico) como consecuencia de las combinaciones poco saludables de este pulque.

La adulteración de los pulques en las pulquerías es tan común, que lo raro es encontrar pulques buenos, sanos y bien conservados: ni los elementos que contienen, que son muy inestables en las estaciones calurosa y pluvial, cuya temperatura da pronto paso a la fermentación acética, ni la poca limpieza de las tinas, ni las cantidades abundantes de pulque que expenden por medio real, dan la garantía de comprar pulques buenos y no adulterados (José G. Lobato, 1884, pp. 91-92 y p. 100).

El transporte del pulque a los centros de consumo

Ahora bien el pulque que alcanza el grado de fermentación adecuado, y queda listo para envasarse a los centros de consumo, adquiere un sabor especial que los conocedores pueden advertir fácilmente, esto se logra al obtener un grado de viscosidad que se comprueba porque al levantar el líquido y dejarlo caer forma hilo (o, como dice el argot, “hace hilo o baba”), y en todo caso cuando la fermentación alcohólica de las cantidades de aguamiel que se agregan se verifica en un término de 24 horas. Durante el proceso de fermentación hay una pérdida en los tinacales de casi el 10 % del producto por evaporación y manipulación del producto. (Loyola Montemayor, 1956, p. 73).

La forma en que ha variado el transporte del pulque –de los centros productores a los lugares de consumo– ha sido descrita por diferentes escritores y personas interesadas en el tema del pulque.

En cuanto a la forma de transporte del pulque, a mediados del s. XIX, el escritor Manuel Payno (1864, pp. 429-430 y ss. cit. Paz, 1935, p. 82) escribía:

Los arrieros de pulque, con sus burros o mulas, lustrosos, gordos y adornados con cascabeles, cencerros y campanas entran todos los días a la capital, entre las 8 y las 9 de la mañana, y descargan su líquido en las tiendas destinadas al expendio...

Los arrieros salen regularmente de las Haciendas [de los Llanos de Apan], desde las 8 hasta las 10 de la mañana, y caminan sin parar hasta las dos de la siguiente madrugada en que llegan a los pueblos de Tulpetlac, San Cristóbal, Santa Clara, Venta de Cerro Gordo y Zalcoalco; en cualquiera de éstos hacen paradas, que ellos llaman “repecha”, y en estos parajes es por lo

regular donde le echan agua al pulque, que nunca sabe puro, más que en San Martín y en las mismas Haciendas donde se produce, para reponer así el que legítimamente les falta o el que se han bebido o regalado o vendido. La agua que le echan es por lo regular de los pozos, muy salobre y es muy raro el arriero que no hace esta picardía y entrega el pulque tan puro como lo recibió.

Pero con la aparición del uso del ferrocarril y del transporte del octli en vagones especiales las cosas cambiarían ya que esto propiciaría rapidez y seguridad en el trayecto, al igual que la posibilidad de expandir el comercio a lugares que hasta entonces eran inalcanzables. Por otra parte los principales productores irían suprimiendo a los intermediarios, teniendo así mayor contacto en las garitas con los compradores de pulque de expendios y figones:

El establecimiento del Camino de fierro cuya línea está trazada precisamente por los llanos de Apan, va a cambiar [1864] completamente el sistema establecido por tantos años. En dos horas, los pulques serán conducidos de las Haciendas, a las ciudades de Puebla y México y de allí partirán entonces los atajos para caminar otras 8 o 10 horas y llevar los pulques en un nuevo radio de 25 leguas, a puntos donde hoy no se puede conducir... Establecido el camino de fierro, parece indudable que duplicaran los productos de las Haciendas, por consiguiente el valor de todos esos terrenos. Las habitaciones de las Haciendas, hoy solitarias, y casi abandonadas, serán otros tantos lugares de recreo y de buen gusto, a la vez que el pulque se tomará puro, será más agradable y muy provechoso a la salud (Payno cit. en *Ibidem*, pp. 84-86).

Sin embargo, tal como lo refería Antonio García Cubas (1991, p. 440 cit. Martínez Álvarez, 2001, p. 348.) hacia fines de s. XIX, el incremento de la exportación de este consumible haría que su demanda se incrementara y el producto vendido bajara de calidad y cuidado, obteniéndose mayor provecho al pulque comprado a los intermediarios en las aduanas:

Antes, como hoy, la primera operación se ponía en práctica en las pulquerías. Mientras desempeña su oficio el topador, o sea el que salía a recibir el pulque a la garita, montado en su jamelgo, era el lavado de las tinas y disponer en orden las medidas y los juguetillos que solían distribuirse a los marchantes los domingos [la puesta en orden de los juegos de azar]. A poco aparecían los cansados burros o los carros que conducían los consabidos cueros repletos del blanco licor. Inmediatamente procedía el jicarero, o sea el expendedor del pulque, a recibir éste midiéndolo en un cubo de hoja de lata, cuya capacidad era de 60 cuartillas. Para esta operación, el arriero, en la calle, desataba la correa de la boca del odre [o abría los barriles que contenían el pulque] y vertía en aquel cubo el blanco y espumoso *neutli* que era transportado de allí a los barriles de la casilla, en tanto el conductor como el jicarero no se preocupaban, ni poco ni mucho,

con manosear de lo lindo aquel líquido que habían de dar de beber, después, a sus semejantes. Lo que acontece y seguirá sucediendo, si Dios no lo remedia.

A la par encontramos el escrito de Esteban M. Calderón (1889, p. 42) que narra el destino final del pulque:

Al llegar a México, de los barriles pasan á los cueros ó botas, que estando hechas de una manera especial, no pueden limpiarse cual conviene para extirpar completamente los sedimentos de los pulques anteriores, los cuales entrando en putrefacción, los descomponen y les dan un olor detestable. Agregaremos á esto que los encargados de recibir pulque en la puerta de la pulquería, se encuentran desprevenidos al llegar dos ó tres carros del pulque y que precisamente tienen que ser descargados inmediatamente y que las botas se encuentran tiradas y pisoteadas, y sucias por dentro porque la limpieza la dejaron para otro día. En este estado las toman y las colocan en la boca del barril para recibir el pulque que ya, un tanto descompuesto por los distintos trasvasamientos que ha sufrido, acaba de descomponerse tomando un olor parecido a la de la carne podrida, por lo cual repugna á las personas que no están habituadas á él. Además de todas las alteraciones á que están sujetos los pulques en los tantos recipientes por que tienen que pasar, y que únicamente son ocasionadas por la poca limpieza de éstos, existe una de gran importancia y que es muy común en muchas casillas de pulque en la capital cual es la de vaciar los cueros en los barriles que sirven para la venta al menudeo, cuando estos barriles no sólo no están limpios, sino con los asientos de pulques anteriores, y que por no tirar estos asientos y aprovecharlos, los mezclan con el nuevo, dando por resultado un pulque de pésima calidad y que sin embargo la seguridad que tienen los dueños de tales expendios de ser consumidos por nuestra gente del pueblo, un tanto trastornada por sus efectos, hace que este abuso siga siendo cada día mayor en contra de la salud de los ignorantes que se dejan engañar.

Hacia la mitad de la década de 1930 el escritor José Paz (1935, pp. 87-89.) describiría las circunstancias que resultaron del impacto de los ferrocarriles conocidos ya como “pulqueros”, que eran los que cruzaban la zona magueyera del Altiplano de México:

A diario llega[ba]n a las estaciones terminales de México, trenes especiales que han sido dedicados exclusivamente al transporte del pulque. Por muchos años la aduana de Santiago [Tlatelolco] fue el mercado del blanco licor, pero hace poco tiempo que las consignaciones de dicha bebida se hacen separadamente unas al Ferrocarril Mexicano y las de las antiguas líneas de los ferrocarriles de Hidalgo e Interoceánico se reciben en la conocida estación de Peralvillo. Diariamente desde las 4 a las 9 de la mañana, acuden a los andenes del pulque no menos de seis a setecientos hombres entre contratistas e introductores, casilleros, encargados, propietarios,

hacendados, jicareros, choferes, agentes de negocio y toda suerte de vendedores desde los que venden tacos y fruta, hasta los que rematan joyas, casimires o zapatos en abonos.

Con el barrilaje alineado en una extensión de cerca de medio kilómetro, los compradores van de un lugar a otro con la copilla de prueba en la mano, catando los pulques y regateando los precios, esos precios que a diario y sin motivo aparente suben o bajan tal como las altas y bajas de un mercado de valores. Un promedio de 25 a 30 mil pesos se mueven en el mercado del pulque en menos de 5 horas diariamente y nada más en la estación de Peralvillo. Terminadas las compras, el pulque llega a las numerosas pulquerías o expendios que lo detallan en la ciudad y que se conocen entre la gente del ramo con el nombre de “casillas”.

Los embarques de pulque por ferrocarril se realizaban por “carro por entero” y “en menos de carro” en el Ferrocarril Mexicano, mientras que en los Ferrocarriles Nacionales (entre ellos el Ferrocarril de Hidalgo y del Nordeste y el Interoceánico) toda la carga que se movía de este líquido se efectuaba de “carro por entero”. La carga mínima en embarques de carro por entero era de 12,500 kg., o sea 42 barriles de 250 lt., ya que por unidad de barril el peso era de 305 kg. Cuando se completaba la carga de un carro (“periquera”) este se cerraba y sellaba para mayor seguridad en el control fiscal y sanitario y no se abría sino hasta el día siguiente en alguna aduana de la ciudad de México ante inspectores oficiales. Las actividades de vigilancia -fiscal y sanitaria- se verificaban durante el transporte del pulque y en su distribución al mayoreo. (Loyola Montemayor, 1956, 149). Los principales trenes pulqueros fueron el Ferrocarril Interoceánico y el Ferrocarril Mexicano. Los trenes de carga de pulque que venían de México con los barriles vacías llegaban las 12 horas a la estación de Apan, dejando las barricas en las diferentes estaciones. Allí se llenaban y luego en la tarde se cargaban los barriles de pulque al mismo tren para la aduana en México, la aduana de pulque estaba por Santiago Tlatelolco.

El movimiento del pulque de los lugares de producción a los de consumo se efectuó utilizando 3 medios de transporte: lomo de bestia, tracción animal, y autocamión y ferrocarril. El primero se utilizó en lo pequeños y numerosos poblados rurales de la zona, ya que anteriormente no existía caminos pavimentados; los vehículos de tracción se emplearon en la mayoría de los casos para llevar el producto de los tinacales a las estaciones ferroviarias de embarque, ya que en algunas haciendas tenían vías Decauville donde animales de tiro movían plataformas que llevaba el pulque a la estación de embarque más cercana (la longitud de estas vías no pasaban de 75 km. y las más cortas eran de 1 a 3 km.); con la construcción de carreteras y caminos vecinales apareció el envío por medio de camiones de carga que tenían la

ventaja de tener un servicio de establecimiento a establecimiento, mayor rapidez y horarios flexibles; sin embargo, el ferrocarril fue el medio de transporte más importante, ya que desde su creación hasta la década de 1940, fue el que llevó al pulque a sus lugares de destino además que tuvo un subsidio en el impuesto de su transporte* (*Ibídem*, pp. 147-148).

Las ocupaciones en el transporte y en la distribución de esta bebida dieron origen en otros sectores económicos, en forma más o menos indirecta, a un pequeño volumen de ocupación adicional: un corto número de personas que se dedicaron a la construcción y reparación de barriles y tinas de fermentación; la tripulación de los trenes pulqueros; al igual que el personal fiscal que se encargaba de cuanto se relacionaba con los impuestos a esta industria. De forma directa se encontraba el personal que trabajaba en las pulquerías que eran el propietario o encargado, uno o varios dependientes o jicareros y varios meseros (Loyola Montemayor, 1956, pp. 160-161 y 175).

Desde la época colonial cada vez fue más frecuente que los grandes productores tuvieran sus propios expendios, más conocidos popularmente como “pulquerías”, para vender el pulque al menudeo y obtener altas ganancias con su producto. La paulatina formación de monopolios (ya sea de hacendados o de expendedores ciudadanos) respondía a la conveniencia de eliminar diversos intermediarios que encarecían el producto y así obtener el acceso directo a los dividendos obtenidos en la capital. Muchas veces los expendios no eran atendidos directamente por los productores, sino que los arrendaban a otras personas. Generalmente los locales estaban situados en lugares estratégicos del centro de la ciudad de México o de las otras principales ciudades consumidoras, pues en los alrededores más bien predominaban las *fondas* o “figones”, que además de pulque vendían alimentos y comidas populares. Las pulquerías se fueron constituyendo, desde su creación en la época colonial, en verdaderos centros sociales en donde hombres y mujeres, de clase baja, bebían, se divertían y reñían (Rendón Garcini, 1990, pp. 156-157).

La autoridad municipal del s. XIX dio a las pulquerías la denominación de “casillas”, distinguiéndolas con números correlativos para el pago de la licencia de instalación y del derecho de patente (García Cubas, 1991, p. 440; Guerrero Guerrero, 1985, p. 152). Con la

* Véanse las *imágenes*. La necesidad por transportar el pulque a la capital de país indujo una increíble respuesta: la construcción de un *Pulqueoducto* hacia la ciudad de México, por parecerles a los introductores más rentable que los fletes por ferrocarril (*El Observador*, Pachuca, Hidalgo, 7 de febrero de 1929, cit. Martínez Álvarez, 2001, p. 122).

llegada del ferrocarril el pulque era enviado directamente a las garitas de la Ciudad de México como Peralvillo, Buenavista o Tlatelolco; allí los productores de pulque se arreglaban con los expendedores y dueños de las casillas, o con contratistas que eran intermediarios entre los productores y los dueños de expendios. La reglamentación por parte del gobierno fue rigurosa, por los ingresos a la administración, aunque siempre hubo contrabando.

Los distribuidores o “contratistas”, que mantenían convenios con los productores de pulque, recibían diariamente la bebida para su distribución en las plazas de consumo. Como era lógico la mayor parte de los distribuidores operaban en el mercado de la ciudad de México o en el Distrito Federal, pero también había organizaciones en Puebla, Pachuca, Toluca, Texcoco y en menor número en otros lugares. Hacia 1954 los distribuidores se reunían en los patios de carga de los ferrocarriles, ya que 90 % del total de pulque se recibía en las estaciones. Cada estación tenía su propia aduana de pulque: la del Ferrocarril Interoceánico era San Lázaro, la del Ferrocarril de Hidalgo y del Nordeste estaba en Peralvillo y la del Ferrocarril Mexicano en Buenavista. Cuando se fusionaron las empresas ferroviarias se creó una sola aduana. En la aduana se pagaban los derechos de introducción del pulque y se cotejaban los certificados de envío con el número de barricas ahí descrito, al igual que se comprobaba la calidad de los pulques (entrevista a Manuel Sánchez Terrazas en “El Interoceánico y el Pulque”, en *Locomotiva*, junio de 1993, pp. 4 y 7).

Para la distribución en el medio rural el intermediario era el mismo que el productor –en la mayoría de los casos (o las personas cercanas a ellos), quien recibía el pulque en el tinacal y lo llevaba en vehículo particular a los expendios establecidos en la localidad o en las cercanías. En las aduanas de introducción de pulque las principales funciones que desempeñaban los distribuidores eran: pagar los fletes del transporte, recoger las autorizaciones de salida expedidas por las autoridades sanitarias y, como revendedores, expedir las facturas de segunda mano de acuerdo con las facturas de primera mano ya visadas por los inspectores fiscales, las cuales debían amparar al producto hasta su llegada a las pulquerías. Hacia 1955 se establece el uso de un solo tipo de factura (Loyola Montemayor, 1956, p. 146). En 1953 el número de distribuidores de pulque o “contratistas” en el Distrito Federal registrados era de 400, 142 operaban en la aduana del Ferrocarril Mexicano, 108 en la de Peralvillo y 150 en la de San Lázaro (*Ibidem*, p. 158).

Ahora bien la venta del pulque no siempre se transfería a contratistas quienes, en última instancia resultaban ser intermediarios de otros compradores o bien, eran los que vendían directamente la bebida al público consumidor a través de expendios ubicados en los centros urbanos del centro del país. En muchas ocasiones existían vínculos especiales entre productores y expendedores. Después de la venta al mayoreo en las aduanas las ventas al menudeo se efectuaban en establecimientos exclusivos para el expendio de la bebida en las ciudades a diferencia de la venta de la cerveza que se realizaba en distintos establecimientos comerciales, y no exclusivamente en cervecerías o cantinas, tal vez “influyendo el hecho de que la cerveza era una bebida conservable y el pulque no”. En cambio en comunidades pequeñas o rurales el pulque se vendía, además de los tinacales, en tendajones mixtos y expendios de bebidas en general (*Ibidem*, pp. 173-175).

En el Distrito Federal, independientemente de los precios al mayoreo, los precios que se encontraban al menudeo se regulaban de acuerdo de acuerdo con varios factores, entre ellos: el tipo y calidad del pulque, la categoría y la ubicación del expendio, y el número y nivel de ingresos de los clientes. En cuanto al tipo y a la calidad del producto se distinguía el pulque blanco ordinario, los pulques curados y el tlachique. En cuanto a la cantidad de consumidores y a su capacidad adquisitiva era lo que determinaba la ubicación y la categoría del establecimiento, En el caso de la ciudad de México, al igual que los otros centros consumidores de pulque, las pulquerías o expendios situadas en la zona céntrica, o en colonias inmediatas a ésta, tenían los mejores servicios, estaban mejor equipadas y eran más higiénicas (lo que elevaba los costos por los gastos de mantenimiento, renta y pago a los empleados); en cambio las que se encontraban en las zonas más pobres o periféricas (como las delegaciones o colonias de trabajadores) no tenían los mínimos requisitos de limpieza y seguridad sin embargo, ambos sitios, fueron siempre visitados (*Ibidem*, p. 185).

La mayoría de los consumidores eran personas de ingresos muy bajos y el pulque representaba un artículo de primera necesidad, como complemento de su alimentación; aunque la mayoría de los consumidores habituales siempre lo consideraron como bebida alcohólica. Los vendedores de pulque o “casilleros” trabajaban el negocio del pulque en distintas formas: actuaban de modo independiente como propietarios de expendios, comprando la mercancía a los distribuidores; como empleados de los distribuidores o de los productores -siendo éstos los propietarios de los expendios, recibiendo el producto para su venta en la pulquería y por ello recibiendo un sueldo; y cuando actuaban como “encargados”

o “contratistas” pues recibían el pulque de los propietarios de los expendios, a determinado precio el barril, corriendo por su cuenta la realización o venta del producto que permitía remunerar su trabajo por comisión (*Ibidem*, p. 175)¹⁰.

Las actividades del transporte del pulque y su distribución al mayoreo siempre estuvieron bien reglamentadas por disposiciones legales, especialmente las de carácter fiscal, señalando las obligaciones que correspondían a los portadores y distribuidores. Los distribuidores o contratitas eran quienes mediante convenio recibían el producto diariamente y se encargaban de distribuirlo, lo que les permitió crear un nuevo monopolio de oferta dentro de la ciudad de México (Pastor Sánchez, 1953, p. 49). Actualmente la venta del pulque se realiza de manera general en volúmenes al mayoreo cuando sale de los tinacales. Estas fueron las ventas que constituían el verdadero movimiento de esta industria. Es usual que se tengan entregas establecidas en las que se acostumbra escoger el producto más o menos cada tercer día. El volumen depende, por supuesto, del tamaño o capacidad de elaboración del tinacal y de los magueyes en raspa, que casi nunca es menor de 1000 litros por día. El pulque también suele venderse al menudeo. La mayoría de los tinacales expenden volúmenes aproximados a 5 litros, que constituyen la ración promedio *per cápita* diaria para el lugar y que en promedio no alcanzan los 200 litros diarios. Quienes son consumidores hacen su compra en las mañanas, antes de que se añada aguamiel fresco al producto, ya que es un pulque “maduro” (Ruvalcaba Mercado, 1983, p. 95).

Las bulliciosas pulquerías

La pulquería fue el principal centro social de consumo del pulque u *octli*. Allí era donde terminaba todo el esfuerzo de producción de las haciendas pulqueras. Pero la importancia de las pulquerías no estuvo en la región productora, sino en las capitales o ciudades importantes que se tenían como punto de envío de las barricas selladas de las plantaciones magueyeras. Entre los destinos del aguamiel fermentado encontramos la Ciudad de México y en general todo el valle de México (cuenca de los antiguos lagos), la Comarca Minera (Pachuca, Real del Monte, Huasca), y el valle Poblano-Tlaxcalteca (Apizaco, Tlaxcala, y sobre todo Puebla), pero también había centros de consumo en Toluca, Atlixco, Perote y con la llegada del ferrocarril, Veracruz.

¹⁰ Véase Anexo - *Descripción del trabajo en una pulquería en la primera mitad del siglo XX*.

Las pulquerías a fines de s. XVIII muestran ciertas características de las reglamentaciones de la época colonial, como el ser espacios abiertos en tres de sus cuatro lados, con la posibilidad de vigilar los expendios desde afuera y de que los vientos pudiesen barrer sus desechos. Tenían además lugares sanitarios. John E. Kicza nos dice que al final del virreinato se relajó la supervisión de las leyes y que los expendios fueron creciendo y ocultando sus interiores. Los consumidores podían permanecer por largo tiempo allí e incluso poder tomar alimentos y cantar y bailar con música, cosa que estaba prohibida *de iure* pero que no *de facto*.

Una descripción de una pulquería en la primera mitad del s. XIX, nos la ofrece Guillermo Prieto, quien a pesar de sus prejuicios de clase, nos da un cuadro en donde los sectores populares y los de clase “decente” interactuaban, haciendo de este espacio un lugar de reunión de diferentes trabajos y oficios que convivían por el mero gusto de saborear el rico licor de carácter nacional. Otra descripción nos la aporta Manuel Payno, ésta de fines de XIX, narrando un “San Lunes”, como una fiesta típica y de gran tradición para la sociedad capitalina. Aquí, entre frases y descripciones amenas, Payno nos narra como si hubiera sido un testigo ocular de los hechos realizados en una pulquería donde la música, la comida, las bellas mujeres y los hombres parranderos mostraban el vínculo social más apreciado por los mexicanos: el de la celebración.

Las descripciones que nos aportan viajeros y literatos del s. XIX nos ilustran grandemente sobre las pulquerías del México viejo. A fines de siglo los dueños de las pulquerías eran los mismos que los hacendados que compraban casas o locales para ensanchar su negocio. Eran hombres ricos y poderosos que se burlaban de las campañas realizadas en contra del consumo del pulque.

Todavía a principio del s. XX se conservaban muchos aspectos de esta naturaleza, aunque no tan típicos como en otrora. Había en la Ciudad de México, en el tiempo del Porfiriato, algunas pulquerías que en las fachadas sus títulos, por hallarse divididos por alguna esquina, mitad hacia una calle y mitad hacia la otra, resultaban disparatados. Letreros que sólo podían juntarse vistos desde la contraesquina de la pulquería. En el interior las pinturas iban desde las más toscas hasta las más originales obras de un arte popular que eran consagradas para estos lugares de diversión, ocio y de riñas. Haciendo de la pulquería una imagen de modernidad y

de las formas tradicionales para el disfrute de las cualidades del líquido blanco como símbolo de reunión popular¹¹.

Antiguamente en las pulquerías sólo se vendía pulque. Ahora se venden en varios expendios licores, cervezas y bebidas con sabores de frutas a base de esencias que los consumidores piden para “curar” el pulque, lo que en antaño hubiera sido un desacato. Había pulquerías que expendían “curados” de limón, fresa y piña, entre los llamados “corrientes”, y de almendra o piñón, entre los llamados “finos”, asegurando que tenían “jabón” porque “resbalaban fácilmente”, sin faltar, claro está, el curado de tuna roja, camuesa, conocido antiguamente con el nombre de “Sangre de Conejo” (Guerrero Guerrero, 1985, p. 157). En las demás pulquerías no se acostumbraba el pulque curado, sólo se vendía y consumía el pulque blanco, “al natural”, sin añadido alguno, ya que, según se dice, el curado con azúcar es para determinados gustos, y aseguraban que los buenos bebedores (conocedores de pulque) sólo bebían del pulque blanco (*Ibidem*, pp. 162-163). Cuando había expendio de curados de pulque en alguna de las pulquerías, por lo regular, se colocaban banderitas de colores de papel de china, identificando así los posibles colores de los pulques con frutas.

En cuanto a los recipientes típicos en donde se servía pulque en las pulquerías variaban tanto la forma de los receptáculos como la posibilidad de sus creadores en imaginarlos. Había desde los que servían para almacenar el pulque como las barricas de madera, barriles de mano, las castañas, los cañetes, las cubas y los cubos, hasta los que se empleaban para servir la bebida según la medida que pidieran o según el gusto. Entre estos últimos encontramos a inicios de s. XX a las *macetas* o *camiones*: vasos de gran tamaño que tenían en el fondo algún retrato de una personalidad (por ejemplo, Porfirio Díaz); las *catrinas*: vasos artísticos de formas ondulantes como una cadera femenina; los *tornillos*: vasos cilíndricos, medianos, de vidrio torcido a la manera de charamusca o como la espiral de un tornillo; las *cacarizas*: jarras de vidrio goteado que recuerdan las cicatrices que deja la viruela; las *cacaricitas*, similares a las anteriores pero de menor tamaño; los *cacarizos*: pequeños vasos de vidrio goteado; los *chivatos*: vasos con asa parecidos a los tarros para tomar cerveza; los *chivos*: semejantes a los anteriores pero de menor tamaño; las *tripas*: vasos de vidrio cilíndricos con asa, alargados, delgados y moldeados a manera de los vasos llamados de “media caña”; las *violas*: recipientes de vidrio de media caña en su parte superior y goteados en su parte inferior, de tamaño mediano; las *reinas*: parecidas a las violas pero de menor tamaño; los clásicos *vasos*:

¹¹ Véanse todos los *Anexos - Descripción de las Pulquerías*.

recipientes pequeños parecidos a los tornillos pero ligeramente cónicos y sin asa con capacidad de medio litro; las *jícaras*, y las tradicionales *xomas* (Cf. en Guerrero Guerrero, 1985, pp.159-161)¹².

Posteriormente, entrado ya el siglo pasado (XX), era muy difícil encontrar los antiguos recipientes, pero había los *palos*: barrilitos de madera con capacidad de cinco litros; los “tarros”: vasos de vidrio grueso del tamaño de un tarro cervecero, de color blanco o verde, sin oreja, con capacidad de $\frac{3}{4}$ de litro; “jarras”: de vidrio y con oreja, de forma artística, que se pedían como un litro de pulque, pero su capacidad era de $1\frac{1}{4}$ de litro; “vasos”: de vidrio, con capacidad de $\frac{1}{2}$ litro y los vasos de “probadita”, además de los *jarros*: trastes de barro de variadas formas con decorados y leyendas en su cubierta que tenían letreros como “Soy del Atorón”, “A ver si conmigo puedes”; no faltando los que ostentaban nombres de mujeres, como los de “Panchita”, “Juanita”, “Mariquita”, recordando la voluptuosidad de lo femenino (*El Maguey*, 1988, p. 167).

También había jarros obsequiados a los compadres que tenía una forma de tres jarros pegados y haciendo valer la frase de “*Una no es ninguna, Dos es la mitad de una, y Tres, apenas es una*”. Había otros jarros cuyo borde estaba lleno de agujeros de manera que no era posible utilizarlos normalmente, sino sólo succionando el pulque y eran usados con las frases: “*A fulano le gusta el chupe*”, o “*Te invito al chupe*” (Guerrero Guerrero, 1985, pp. 160-161). Hay que resaltar que había una manifestación plástica de raigambre ancestral, ya que algunos jarros tenían en la parte superior figuras de animales domésticos, aves y rostros de mujeres. Todos estos curiosos recipientes fueron cambiando sus formas y materiales por la sencillez de vasos de vidrio y por jarras de plástico con oreja, de capacidad de uno o dos litros.

Las pulquerías citadinas se distinguían por sus clásicos adornos: el piso de cemento de mosaico cubierto con aserrín de colores; a una altura conveniente, cadenas de papel de china de colores, trozos del mismo material, recortado y picado artísticamente; en la pared, tras el mostrador, cuadros con paisajes mexicanos o europeos, escenas de toreo, o de alguna obra de teatro, además de varios espejos con marcos dorados. En el lugar de preferencia había una imagen religiosa, objeto de devoción del propietario: en el s. XIX era común encontrar a la Virgen de la Soledad, pero con el transcurrir del s. XX fue general ver a la Virgen de

¹² La mayoría de los recipientes para uso en las pulquerías eran elaborados en fábricas de vidrio de Texcoco y Puebla, pero estos materiales fueron sustituidos por el plástico. Ahora es imposible la fabricación de éstos por no existir moldes de estos artísticos objetos.

Guadalupe, adornada con flores de papel, con su veladora encendida y rodeándola una cadena de papel de china formando un dosel (Guerrero Guerrero, 1985. p. 158).

Las pulquerías de México, por Peralvillo, como nos dice una persona de Apan que viajaba a ese lugar y veía esos peculiares sitios, estaban: muy “adornadas de globos, de papeles china de colores y que daban platos, cositas... creo daban boletos, según a los boletos que fueran creo que daban sus premios, y abajo en el suelo tenían harto aserrín de colores. Llamaba la atención porque tenía del departamento de mujeres”. (Entrevista de Rodolfo Ramírez Rodríguez a Rosa Canales Fernández, en Apan, Hgo., 22/marzo/2003).

Del techo pendían unas bolas de cristal de colores, de varios tamaños. Sobre el mostrador había un fonógrafo antiguo con su gran bocina de latón, al que los parroquianos llamaban “zonófono”. Los concurrentes pagaban una pequeña cantidad para que el encargado diera vueltas a la manija, dándole cuerda al aparato, en el cual se escuchaban discos de 78 revoluciones por minuto, permitiendo oír las canciones predilectas o algunas narraciones históricas. Tampoco faltaba a la puerta, el organillero, con su cilindro apoyado en un palo largo mediante una tira de cuero curtido, dándole vueltas a la manija para dejar oír las melodías nostálgicas de viejas canciones desde corridos hasta valeses y sonos (Guerrero Guerrero, 1985. p. 158).

Hacia la década de los cuarenta los aparatos de moda en las pulquerías fueron las “rocolas” o sinfonolas, junto a los aparatos de radio que vinieron a sustituir a los viejos fonógrafos. A partir de la década de los sesenta se presentaría la invasión de los televisores en blanco y negro y posteriormente los de color. En épocas recientes todavía se acostumbraba ver que, a la puerta de los expendios, se instale una señora para freír tlacoyos, enchiladas, pambazos, sopos, tacos, o que servía carnitas, pancita de borrego o de chivo, tamales, elotes o cualquier tipo de antojitos tradicionales. Entre estos se acostumbraba vender los llamados “guajolotes” que consistían en bolillos partidos a la mitad que se les colocaban un tamal o una enchilada (*Ibidem*, p. 159 y 162).

En la ciudad de Pachuca, hacia mediados del siglo XX, tuvo mucho auge la venta de pulque en pulquerías típicas, cada una en un barrio o calle, en las cuales se podían percibir los nombres de: Las Palomas, Los Claveles Rojos, La Colmena, La Casita, La Estudiantina, La Serpentina, El Infiernito, El Quinto Toro, El Aviador, La Gran Suerte, La Fuente de Oro, Los

Gallos, El Jaripeo, El Gladiador, Las Lindas Mexicanas, El Rentoy, El Reloj de Arena y Al pasito, pero llego.

En cuanto a los nombres de las pulquerías de la Ciudad de México no necesariamente correspondían con el consumo del pulque, sino a la imaginación de los vendedores y expendedores de su tiempo:

“La preocupación de Baco, Me estoy riendo, La hija de la Traviata, Los hombres sabios sin estudios, La Jaladora, Un viaje a la luna, Las buenas amistades, El emperador de la China, La Encantadora de los dioses, Salsipuedes, El recreo de mis placeres, Los efectos de la Batalla, La gran estocada, Las glorias de Cagancho, Mi vida es otra, La casa de todos, La fuente embriagadora, La hija de los apaches, La gran mona, El recreo de los de enfrente (ubicada antiguamente en Calle Allende frente a la Cámara de Diputados de la ciudad de México), La derrota de Baco, Las horas felices, Las glorias de Gaona, La Conquista de Roma por los aztecas, Haz de venir, Aquí me quedo, Los triunfos de Mimí Derba, El Oro Blanco de Apan, El Porvenir, Los recuerdos del Porvenir, La Casa de todos, En ti me vengo pensando, La jícara de oro, [en cuya fachada se encontraban frases como: *Poco a poco y hasta el fondo* y *Detente caminante, un tornillo y adelante*], Las Mulas de don Cristóbal, que sustituyó por una demanda judicial a Los Caballeros de Colón, etc.” (Almazán, Marco A.: *El cañón de largo alcance* y Jiménez, A.: *Nueva picardía mexicana* cit. Guerrero Guerrero, *Op. cit.*, p. 169).

Con respecto a algunos de estos nombres se puede encontrar su origen en los efectos que causa la bebida entre los consumidores, a la forma de consumirlo y al sentido cómico que se produce en ellos. Sin duda alguna eran nombres que evocaban sentimientos y pasiones que no eran olvidadas.

Una costumbre muy peculiar eran las “cruzadas” en las que dos personas, portando sendos vasos de esta bebida, entrecruzaban los antebrazos debiendo beber de prisa para ganarle al otro y mostrar a la concurrencia el vaso vacío. Es común beber el pulque de un solo sorbo sin chacualear o suspender el trago, mientras los espectadores gritan: ¡Hasta el fondo! O como nos dice Raúl Guerrero (1985, p. 171): “En el caso de los nombres de las pulquerías, lo mismo que otros muchos motivos populares, la habilidad del pueblo es admirable por poner de manifiesto su ingenio y decir o escribir algo que provoca chispa, ya sea una sugerencia, una leve sonrisa o porqué no una abierta carcajada” *.

* Véase las imágenes de *Pulquerías*

De los Llanos de Apan a la Ciudad de México

Los títulos de las pulquerías son “Siempre sonoros nombres, pintados en las paredes [con] múltiples colores, desbordando imaginación, gracia y sabiduría. Son una muestra inigualable del surrealismo que André Breton señaló como característico del pueblo mexicano”. En relación a esto Bruno Traven escribió:

Cada pulquería tiene su propio nombre. Los nombres son muy originales y con un dejo humorístico. Muchas veces las paredes por fuera, y con frecuencia también por dentro, tienen pintados pensamientos de los que nadie conoce su procedencia. Poemas de carácter popular y de un humor que no se sabe si uno debe llorar o reír, pero llenos de una fuerza inaudita en la concepción y en la expresión. No se pueden traducir estos poemas, así como tampoco sus nombres; no se dejan traducir, en su sentido vigoroso, a ninguna lengua extranjera. Ni siquiera el español, sino sólo el mexicano comprende el sentido completo de aquellos nombres o composiciones (cit. en *El maguey: árbol de las maravillas*, 1988, pp. 153-154).

En su época dorada las pulquerías (1920-1950) y sus parroquianos ocuparon un lugar primordial en las festividades cívicas y religiosas. En esas ocasiones, por encargo de sus dueños, se levantaban templetos en el cruce de las calles en los que se ejecutaba la música. Bailaban concheros, huehuenches y chinelos, y se declamaban poesías. Incluso, debido a la importancia del pulque en las festividades de mayor arraigo en la cultura mexicana, llegó a convertirse en un imprescindible producto típico de fiestas como la de Todos Santos y Fieles Difuntos. El día 2 de noviembre podían verse varios expendios improvisados de pulque a las afueras de los panteones y cementerios. Esto demostraba que el consumo de esta bebida no podía faltar en tan importante celebración mexicana, sin importar mucho que fuera un día de recuerdo y de respeto, pues al salir de los tranquilos y concurridos santuarios podía uno encontrar con facilidad riñas y trifulcas entre asistentes, visitantes y curiosos que festejaban hasta no poder (Ramírez Leyva, 2002, pp. 125-35).

Debido a los continuos problemas suscitados por el alto consumo de pulque y bebidas alcohólicas que se presentaban en estas festividades se llegó a plantear una revisión de los alimentos que los creyentes católicos introducían a los cementerios para evitar las comunes tragedias. Pues si se restringía la costumbre de visitar los cementerios se pensaba que la gente dejaría esta vendimia y regresaría a sus casas, “junto a su tradicional ofrenda y en donde con seguridad no habría prohibición de que se tocaran guitarras, se cantara y, esencialmente, se pudiera libar pulque y alcohol en cantidades exorbitantes, según la costumbre de la clase humilde” (*Ibíd.* p. 150).

En palabras de un periodista de la década de los 40's, la pulquería era algo más que un lugar de consumo popular:

La pulquería no es el lugar indistinto al que acuden algunos consumidores y después van a otro sitio. Los elementos culturales que ahí se manifiestan, aglutinan un determinado número de clientes, y es especialmente la cohesión que se manifiesta en torno a los problemas personales, al culto religioso y, desde luego, al ceremonial del barrio, a donde como cualquier otro gremio, adquiere obligaciones frente al resto de la sociedad, lo que los acerca e integra alrededor de la pulquería. Dependiendo de su ubicación – hay que considerar la rápida transformación de la ciudad de México –, la pulquería se integra al ceremonial en mayor o menor medida; en tiempos lejanos eran precisamente las pulquerías las que contribuían con los judas, el ‘sábado de Gloria’ y, en la actualidad, se encargan de apoyar con otros gastos necesario en el barrio, de acuerdo al lugar. (Villarreal, Ricardo: “Maguey y Pulque”, en *Diario Novedades*, 7, 14 y 21 de mayo de 1949; en Israel Korenbrot, *Op. cit.*, pp. 22-23).

Por ejemplo, el sábado de Gloria (después de cerrarse las pulquerías durante la Semana Santa):

...bien temprano arribaban a las pulquerías las carretas y camiones con sus cargas de barriles; las mulas, la cabina del chofer, las ruedas de los vehículos, las redilas, iban adornadas con flores, ramas de sauce, cascabeles, cadenas de papel de china. De un lado a otro de la calle cruzaba una reata de la cual pendía uno de los judas que saltaría por los aires, después de las diez de la mañana. Como regalo para los asistentes, al explotar el judas saldrían volando pares de zapatos, corbatas, sombreros de fieltro, frascos de loción, etcétera. Después de la quema abríanse las puertas de la pulquería, en cuyo recinto eran visibles las grandes jarras de curados, llenas en tres cuartas partes con el líquido y completadas con adornos elaborados con rebanadas de plátano, piña, rojos granos de granada, uvas y ciruelas pasas y alguna otra fruta (*El Maguey*, 1988, p. 159).

La dueña de la pulquería *Los dos cacarizos*, Luz María Zarco Villanueva, hablaría acerca de la tradición popular en las pulquerías hacia fines de la década de 1980:

Los 12 de diciembre y los sábados de Gloria hacemos festejos. Desde muy temprano se regala café con todo y jarritos. A las cuatro de la tarde se sirve pancita, se reparten dulces, juguetes y platos. Hasta el año pasado dejamos de quemar judas, porque ya ve que los prohibieron. En dichas fiestas, dice, “se escogen 30 padrinos que arreglan el altar de la Virgen. A la mayoría se les conoce por sus apodos, y todos son de la colonia. Asiste el Sangre Azul, por ejemplo, La

Momia, El Eructafuerte, El Alcoholes, El Biscochero y El Sacamuelas” (Ríos Navarrete, Humberto: “Aunque marginadas, las pulquerías resisten a la crisis” -2ª. Parte-, 1989).

Los últimos años del s. XX representaron para las pulquerías, y por extensión para una superviviente cultura del pulque, las últimas expresiones de tradición popular, consumidas y suplantadas por nuevas tradiciones como la de consumir cerveza en los centro botaneros (que es un remedo de las grandes celebraciones de las pulquerías de otro tiempo) y la celebración de las fiestas patrias con tequila (cosa que hasta hace unos años era como consumir la peor bebida de los “teporochos”). En el siguiente texto periodístico se observa el ocaso un matiz de sensibilidad:

[El 21 de abril de 1984, Sábado Santo, en la Tradicional pulquería de “*Los Dos cacarizos*”, ubicada en Transvaal y África, en la colonia Romero Rubio, propiedad de Luz María Zarco Villanueva se efectuó la] Tradicional quema de Judas por la tarde; consumo de los finos y deliciosos pulques de las haciendas más acreditadas de Hidalgo y Tlaxcala, lidiándose al efecto a muerte diez barriles, con los que se prepararon opíparos curados de piñón, nuez, avena, guanábana, apio, betabel, fresa, guayaba, cacahuete y piña.

Durante el día hubo música con el conjunto tropical de la casa, La Sonora Cacariza; a los niños se les obsequiaron dulces, máscaras y matracas, y a las damas se les repartieron bonitos regalos, en tanto los parroquianos brindaban y se nutrían con exquisita botana de romeritos, subvencionados por los padrinos: Rodolfo Romero, el Chapiz; Martín Rueda, el Mil amores; Ambrosio González, el Macaco; José García, el Carnitas; Víctor Saucedo, el Sangre Azul; José Peresfor, el Mafufo; Juan Flores, el Bizcochón; Víctor Hurtado, La Momia de Guanajuato; Francisco López, el Gavilán Pollero; Raúl Moya, el Quintacho; Enrique Vargas el Sacamuelas; Luis León, el Sacristán; Carlos Raso, Buitrecillo; Luis, el Pis; Eduardo Ramos, la Ruleta; Leonardo Hernández, el Cobijas; Lucio Mendoza, el Cabañuelas; Antonio Arce, el Halcón; José, la Hormiga; José Ramos, el Parchís, y Emigdio López Guerrero, sin apodo, todos fervorosos creyentes de que al pulque sólo le falta un grado para se carne. (Texto periodístico cit. Martínez Álvarez, 2001, pp. 132-133).

Otra pulquería que era famosa por sus curados, pero también porque era centro de reunión de boxeadores activos y retirados, era *La Hija de los Apaches*, ubicada entre las calles de Puebla y Durango, sobre avenida Circunvalación, en la colonia Roma. Allí era posible encontrar en la década de 1990 a pugilistas como Rubén (el Púas) Olivares y Ultiminio Ramos tomando pulque. A la entrada del local se encuentra una pared tapizada de fotografías de púgiles como las de Arturo Zárate, José Medel, el “Ratón” Macías, Lalo Guerrero, Germán Torres, el

famoso Gómez, entre otros. Epifanio Leyva, boxeador retirado, era el encargado de este sitio, desde hacía una década, propiedad de Carlos Dávila, y ya desde entonces se pensaba en cerrarla por las bajas ventas. Según él, a diario se vendía sólo 100 lt. (a N\$3.50 el litro). Comentó que se hacían curados especiales: uno llamado “Ultiminio Ramos” (hecho de zapote), “Rubén Olivares” (con cacahuete, guayaba, piña y avena) y el (‘el mejor de todos’) “Pifas” (compuesto de betabel, jitomate, zanahoria, apio, perejil y pepino). Explicó que el pulque lo traían de Singuilucan y lo compraban (un barril de 250 lt. cada dos o tres días) en una de las exaduanas que quedaban: Pantaco o Cuauhtepic (Enciso, Angélica: “*Podría cerrar la pulquería La Hija de los Apaches por bajas ventas*”, en *La Jornada*, 1993, cit. Martínez Álvarez, 2001, p. 447)*.

Una breve imagen del pulque en una pulquería a fines de s. XX que resume una enorme tradición mexicana a punto de extinguirse es la siguiente:

Aquí su presencia tenía tonos de festividad y bonanza: las grandes pulquerías lucían diariamente engalanadas con enormes esferas de vidrio soplado de colores, cadenas de papel de china, el piso cubierto de aserrín pintado de distinto color (según la fecha de conmemoración nacional) y como marco ambiental las melodías de la época que arrancaban los pianistas de una peculiar sinfonía. El ‘carablanca’ se consumía acompañado de antojitos mexicanos, enchiladas, sopes y en gigantescos molcajetes infaltables salsas verde, roja o ‘pico de gallo’. Su color y características hicieron que el habla popular lo denominara de formas mil. Los clientes le llaman “caldo de oso”, “carablanca”, “neutle”, “tlachicotón con moscas” “tepehuetl” o “tlapehuetl”, o con la conocidísima expresión de “la bebida de los reyes” (“Mueren parte de los recuerdos del México de Antaño”, *El Financiero*, 14 de marzo de 1993).

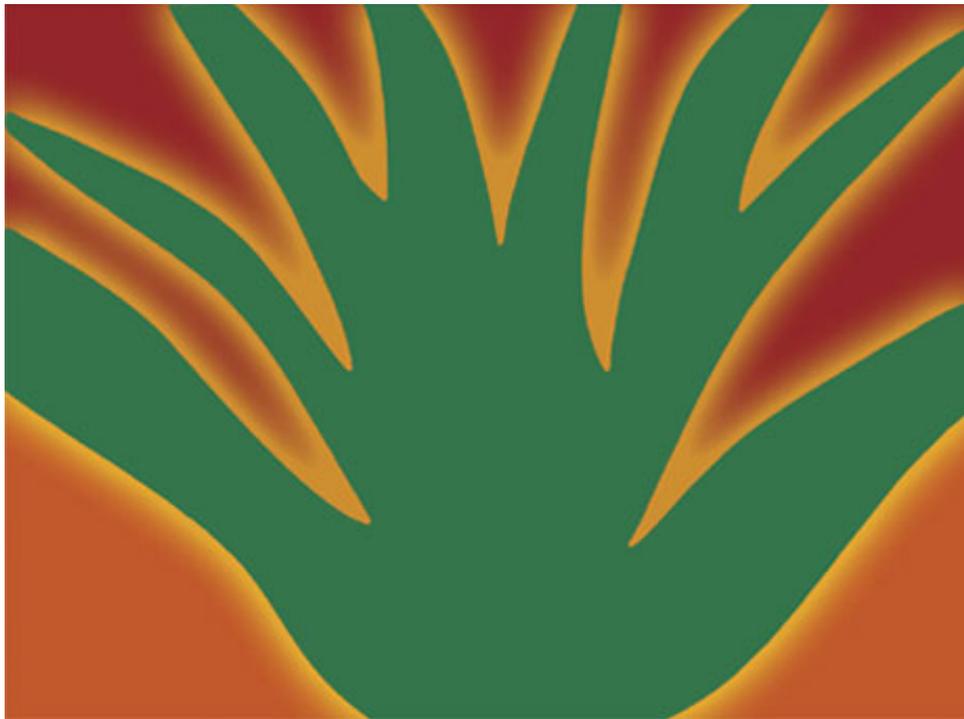
Unas pulquerías que fueron muy tradicionales y que ahora han cerrado sus puertas en la ciudad de México fueron: “Las Glorias de Baco”, “La Carreta”, “La Jicarita”, “La Princesa”, “Juan sin Miedo”, “Echate la Otra”, “Los Paseos de Santa Anita”, “Los Siete Compadres”, “La Hija de Moctezuma”, “La Cascada de las Rosas”, entre muchas otras. De sus pulques preparados o “curados” se encontraban los de avena, cacahuete, piñón, jitomate, almendra, nuez, arroz, aguacate, cilantro, guanábana y el “beso de novia” (preparado con betabel y leche condensada) (*Ibidem*)

* Desafortunadamente, a inicios de 2004, recibí noticias de que esta pulquería iba a cerrar sus puertas al público.

En la década de los 90's entraban a la capital casi 800 barriles de pulque diarios y había menos de 100 pulquerías legalmente establecidas que enfrentaron una lucha por la supervivencia entre multas millonarias, acoso de todo tipo de inspectores, extorsión, rentas elevadas, reclamos de juntas de vecinos y “el desprestigio” de expender una bebida ahora poco apreciada. En estos últimos años de negocio pulquero la venta en una pulquería apenas alcanzaba los 2 a 3 cubos al día (de 59 a 75 litros). Lo incosteable del negocio ha obligado al cierre de prácticamente 95 % de los expendios en otro tiempos afamados lugares de reunión, diversión, lucha, y mucha pasión (“Mueren parte de los recuerdos del México de Antaño”, *Op. cit.*).

III –
HORIZONTE DE
LA HISTORIA:
Auge, Crisis y
Ocaso de una
Tradición

EL SIGLO DEL PULQUE



*Por ahora los males se han dejado sentir ya,
si se persiste en lo decretado, se verá la desaparición de esta riqueza
y la ruina absoluta de muchos capitales que la forman.
¿Se ha pensado en todo esto?*

Silvino Riquelme, 1916

*Si se llegase al extremo de que la planta del maguey
esté en peligro de extinción, debido a su población reducida,
se habrá sacrificado un inapreciable recurso renovable y obtenido a cambio:
erosión, desempleo y pérdida de ricas y variadas tradiciones culturales*

Exposición “El maguey, árbol de las maravillas”, 1988

III.1 – El pulque y la modernidad (1884-1920)

La maledicencia y la apología del pulque

El pulque fue, durante siglos, artículo de primera necesidad para el pueblo de México, al igual que el maíz, el frijol y el chile. Era parte de la dieta alimenticia de campesinos, obreros y de parte de la clase media urbana. El pulque se bebía a la hora del almuerzo, de la comida y de la cena, cumpliendo la función vital del agua. Por esta razón los jefes de familia destinaban parte importante de sus ingresos para comprar pulque (Ramírez Rancaño, 2000, p. 80). De manera que el pulque no sólo se bebía como un licor embriagante fermentado sino también se consumía como alimento.

Pero una de las acusaciones más lapidarias contra el consumo del pulque era que producía embrutecimiento y degeneración (tanto física como mental) entre la población consumidora. Durante la época del Porfiriato -y ya desde la época colonial- los gobernante y políticos, con su clara predilección por los gustos y costumbres de *Occidente*, afirmaban que la población rural y urbana era, desde la infancia, inducida a desarrollar la embriaguez, ya que se le alimentaba con pulque, convirtiéndolos así en borrachos empedernidos y en probables criminales (*Ibidem*, pp. 82-84)¹³. Antes de la Revolución de 1910 se tenía al pulque como peligroso promotor de crímenes, y así parecía demostrarlo el hecho de que en los estados pulqueros fueran elevados los índices de criminalidad. “Muchos creían que el pulque era la causa principal, por no decir exclusiva, de la abyección, miseria, suciedad y delincuencia de la plebe mexicana” (González Navarro, 1970, p. 419, cit. en Ramírez Rancaño, 2000, p. 97).

Joaquín Casaus, un impugnador del pulque, denunció en abril de 1886 que la ciudad de México estaba convertida en la “ciudad del vicio de la embriaguez”, ya que había 817 pulquerías y 781 expendios de licores -que en total eran 1598 lugares-, que representaban aritméticamente el 17 % de un total de 9,000 construcciones en la Ciudad de México. (Ramírez Rancaño, 2000, pp. 87-88 y 90). Hacia enero de 1901 de un total de 4610 establecimientos un 39 % era de pulquerías y expendios (alrededor de 1797), y en febrero de ese año el número de pulquerías públicamente contabilizadas era de 1311 para una población de 400,000 habitantes (en otras palabras, una pulquería por cada 305 habitantes aprox.)¹⁴.

¹³ Para encontrar las expresiones citadas véase el *Diario de los Debates* de la Cámara de Diputados de 1919 aunque allí, curiosamente, sólo hacen mención del pulque y no de otras bebidas alcohólicas como el vino o el mezcal, sin todavía referir (o por esa misma razón) a la cerveza que para entonces iniciaba un gran negocio.

¹⁴ Datos publicados por el periódico *El Imparcial* en enero de 1901.

En 1889 las campañas en contra de las bebidas alcohólicas tuvieron eco, el gobernador del Distrito Federal expidió medidas como las de prohibir las aglomeraciones en las pulquerías, la reducción de horarios de venta y la prohibición de la apertura de nuevos establecimientos. En algunas entidades se elevaron los impuestos a las bebidas embriagantes y a los expendios, se incrementaron los castigos y arrestos a infractores y se formaron sociedades antialcohólicas. Todo ello para evitar la propagación de esta pandemia de alcoholismo que afectaba al país (*Ibidem*, p. 121).

Otra objeción para su consumo fue la adulteración de la bebida (como la alteración del pulque con agua o “bautizo”), además de prácticas como el “vaseo” que consistía en reutilizar los restos de pulque que un consumidor había dejado en los vasos. Al igual que la alteración del pulque que ya estaba descompuesto o “picado” para poder expendirlo: El “jicarero” o dueño de la casilla utilizaba una planta conocida como organillo, la machacaba y la agregaba a guisa de masa al pulque para que tuviera consistencia e “hiciera hebra o hilo”. Después para darle sabor le echaba sacarina y cierta cantidad de linaza hervida que ayudaba al organillo. Igualmente hubo alguien quien afirmó que se le ponía sustancias fecales envueltas en un muñeco de género (*Ibidem*, pp. 92-93).

En 1896 la Junta de introductores y comerciantes del pulque impugnaron la idea “errónea” - que se iba popularizando- de que el consumo del pulque, como “bebida nacional”, era causa de la criminalidad en la capital de México. Durante el Porfiriato se llevó a la práctica el combatir a los actos delictivos desde sus orígenes y, en opinión de las autoridades de la época, se creía que el medio de “moralizar el bajo pueblo y disminuir los robos, riñas, homicidios y demás crímenes” era “acortar las horas del expendio del pulque en las casillas, ó bien, que cada dueño de un establecimiento sostenga, de su peculio, un gendarme que permanezca en él, tasando las dosis de pulque que debe tomar cada consumidor y evitando las riñas que ahí podían suscitarse” (*Dictamen que presenta la comisión nombrada por la Junta general del Ramo de Pulques...*, 30 de abril de 1896. pp. 3-4).

Los impugnadores de estos argumentos que se dirigieron al gobierno del Distrito Federal eran: Ignacio Torres Adalid, Manuel Guillén, Javier Piña y Saviñón, Ignacio Álvarez e Icaza y Fernando Vega. En la primera parte de este texto los quejosos analizan y critican las estadísticas oficiales delictivas, pues creen que no están basadas en “datos duros” o concretos,

sino sólo en listados y números relativos, alegando que en estos años la ciudad de México tenían un aumento demográfico, argumentando que si la criminalidad había aumentado era proporcional al número de habitantes, que a fines del siglo XIX era de unas 400,000 personas. Afirman que, si bien, entraban 800,000 cuartillos de pulque diariamente, lo cual contribuía a consecuentar a 28,000 ebrios al año, niegan que este número sea producido únicamente por la ingestión de pulque (*Ibidem*, p. 10).

Testifican que el enemigo de la industria pulquera era el omnipotente comercio de alcoholes y vinos extranjeros, ya que la gran mayoría de ebrios que van a parar a una comisaría no sólo salen de una pulquería sino pasan antes “a 2 o 3 cantinas” donde toman aguardiente de “sesenta, setenta y aun de mayor número de grados”. Además se quejan de que se estorbe el expendio del pulque y, por el contrario, se permita y se proteja la venta de bebidas alcohólicas. Por tanto el consumo del pulque, no debía ser considerado como bebida que origina la criminalidad (*Ibidem*, pp. 17-18).

Aclaran que las medidas que el gobierno del Distrito Federal pretendían imponer resultarían inviables ya que la primera atentaba contra las libertades individuales de los empresarios al restringir la venta de un producto, además de, según ellos, volver imposibles el financiamiento de los gastos y de los impuestos que surgen de la explotación de esta industria al disminuir los horarios de venta; utilizando asimismo el argumento de que el producto expendido contribuía al fisco de la federación y al de los estados con enormes cantidades de monetario. Los impuestos de la época eran el “portazgo” o derecho de consumo, los derechos de patente y derechos de licencia de expendio, además del “timbre” o renta interior, todo esto sin contar los gravámenes de transporte en los ferrocarriles y las rentas de suelo de los expendios que alquilan (*Ibidem*, pp. 28-30).

Por todo lo anterior critican la actitud de no restringir las bebidas más alcoholizantes y de que:

Solo el pulque es el ex comulgado por el fanatismo administrativo, sin que hayan podido absolverlo, ni la química con sus demostraciones de que casi no contiene alcohol, ni la higiene que lo recomienda como substancia alimenticia y reparadora, ni la fisiología que ha probado que no debe clasificarse entre los líquidos embriagantes, ni puede provocar alcoholismo delictuoso.

Terminan con la idea de que si se aplicara esto ellos también justificarían la supresión de contribuciones que paga el consumo del pulque (*Ibidem* pp. 31 y 34). En relación a la idea de

sostener un gendarme en cada pulquería significaría la introducción de un nuevo impuesto con una suma de miles de pesos, lo que sería la clausura por parte de varios expendios. Además sería una cuota que buscaría la gendarmería en “oprimir, extorsionar y restringir el expendio”.

Concluyen con una forma de increpar al gobierno:

Nosotros no pedimos protección, sino tregua siquiera para dejar vivir nuestra industria. Sólo queremos que la autoridad nos juzgue, no con el inconsciente y apasionado criterio del vulgo, sino con la ley constitucional que nos ampara, con la ciencia que ha declarado que el pulque no es licor embriagante ni factor de criminalidad, y con la consideración que debe el Poder público a una industria eminentemente nacional, importantísimo por los grandes capitales invertidos en ella, altamente benéfico por los millones de brazos que se emplean en su explotación y de sumo interés fiscal por los considerables rendimientos que produce al Erario federal y á algunos Estados (*Ibidem*, p. 36).

Finalizan con propuestas para cooperar con la política del gobierno del Distrito Federal, demostrando así el interés para mantener a su industria floreciente y en equilibrio con los poderes públicos. La siguiente iniciativa se compuso de estos puntos (*Ídem* y pp. ss.):

- 1ª. La exigencia a vendedores o encargados de los expendios para el cumplimiento de las disposiciones administrativas.
- 2ª. La prohibición de entrar a los expendios o fondas a algún consumidor que llegue ebrio o que esté armado.
- 3ª. El horario de las pulquerías será respetado por el gobierno, de las 6:00 a.m. a las 6:30 p.m., todos los días (en los meses de Septiembre a Febrero) y de 6:00 a.m. a 7:30 p.m. (de Marzo a Agosto).
- 4ª. La prohibición de estímulos al consumo de pulques por medio de boletos, premios u otros donativos para los compradores.
- 5ª. A los comerciantes que lo soliciten, mediante un pago extra de patente se podrá extender su horario a 2 horas más.
- 6ª. La prohibición a los vendedores de dar una cantidad mayor de 4 cuartillos de pulque por 3 centavos.
- 7ª. Se nombrará por el gobernador del Distrito y los comerciantes del ramo, un inspector de pulques y 2 auxiliares dependientes de él para que vigilen el cumplimiento de los bandos de policía, así como evitar cualquier adulteración del líquido.
- 8ª. La fijación de un sueldo del inspector y de sus auxiliares que serán pagados por los comerciantes de pulque.
- 9ª. El inspector podrá imponer multas a los infractores, previa justificación del hecho (de 2 a 5 \$).

10ª. El fondo que se recaude por estas multas será destinado mensualmente al servicio de las cárceles.

Como resultado de esta inquisitoria el gobierno del Gral. Porfirio Díaz por medio de su secretario de Hacienda, José Ives Limantour, relacionado con el grupo de los terratenientes pulqueros que formaban parte del grupo de los científicos, responde promulgando la ley del *Impuesto a el pulque, el aguamiel y el tlachique* del 26 de diciembre de 1896.

Este decreto entraría en vigor el primer día de 1897 en la ciudad de México. El texto expone que el pulque, aguamiel o tlachique que se expendía en el Distrito Federal tendrá:

- un gravamen de 65 centavos por hectolitro. Su venta sería al menudeo, en cantidades inferiores a 50 litros, en expendios autorizados legalmente con una licencia respectiva, quedando así prohibida la venta de pulque por personas que no sean dueñas o encargadas de expendios (*art. 1, 2 y 3*).
- se exige una inscripción y una fianza (que va de los \$100 a los \$2000), establecidas según la cantidad de pulque introducido por el comerciante. Este rígido sistema de control y tributación se amplió todavía al tener que presentar los comerciantes un informe por duplicado de la cantidad de pulque manejada, su medio de transporte, los receptáculos, el lugar de introducción y el o los nombres de las casillas donde se expendió, al igual que para los expendedores (*art. 4, 5, 7 y 9*).
- Se expone además la manera de creación, clausura y traslado de las casillas (*art. 10, 11 y 12*). Los expendios ambulantes también debían sacar una licencia de la autoridad y una responsiva del dueño de la casilla donde hayan comprado el pulque. Incluso estas observaciones de control y regulación (con libretas de identificación del expendedor) no escapaba a los vendedores ambulantes en los días de feria o fiesta. Se menciona también la inclusión de los elaboradores de pulque para la obtención de su registro en el Distrito Federal. Los empresarios del transporte de pulque acreditarían también un registro en la oficina de Contribuciones (*art. 13, 14 y 15*).

Aquí se manifiestan las primeras imposiciones en la introducción de pulque pues se llega a imputar que en el caso de que el pulque (arribado por el ferrocarril) llegase descompuesto, para que quedase exceptuado del impuesto, quien lo haya introducido tendría la necesidad de solicitar a un inspector que presencie la derrama del líquido, porque al verificarse la introducción el impuesto se cargaba a la cantidad de pulque introducido, se vendiese o no. Es tan detallado el grado de restricciones que hasta los mismos barriles tenían unas medidas específicas que tenían que respetar y no podía exceder o faltar en ellas:

1 Barril fiscal – con capacidad de 500 litros – debía tener una altura exterior de 90 cm. y una altura interior de 80 cm.; el diámetro mayor (de la curvatura del barril) en la parte interior era de 91 cm. y el diámetro menor en su interior de 86 cm.; mientras que el diámetro mayor por la cara exterior del barril era de 95 cm. y su diámetro menor exterior de 90 cm.

½ Barril fiscal – con capacidad de 250 litros – debía tener la misma altura exterior de 90 cm. y la altura interior de 80 cm.; en cambio el diámetro mayor en el interior del barril era de 64.5 cm. y el diámetro menor en su interior de 60.5 cm.; mientras que el diámetro mayor en su exterior era de 68.5 cm. y su diámetro menor por el exterior de la barrica de 64.5 cm.

Corambres de carnero – Debían de tener una capacidad aproximada de 60 litros.

Además se menciona (incorporando las peticiones de la Junta de Pulqueros de ese mismo año) de la existencia de una Junta Inspectoral del Ramo de Pulques compuesta por 7 vocales (4 nombrados por la Secretaría de Hacienda y 3 elegidos por los dueños de las casillas), que se renovarían cada año, con la finalidad de vigilar el cumplimiento de esta ley y observar “las manifestaciones, avisos y noticias que se presentasen”; señalando las infracciones y proponiendo los medios para investigarlas. Serviría además como cuerpo consultivo para la Secretaría de Hacienda y la Oficina de Contribuciones (*art. 21 y 23*).

Las infracciones a esta ley se castigarían con penas que iban de la multa al arresto y en el caso de venta de pulque al menudeo, de manera clandestina, se impondría un impuesto aunado a la confiscación del líquido y los útiles y enseres de su despacho, que serían subastados en público. Las multas para introductores y productores que no daban fianza y los que no se inscribían en la oficina de Contribuciones eran de \$25 a \$200. Los expendedores ambulantes eran multados de \$5 a \$25, siendo arrestados de 3 a 8 días. Por transportar pulque en envases distintos a los fijados se castigaba con \$5 pesos por bulto. A las empresas portadoras que no cumplieren con los avisos de la cantidad de pulque entregado eran multadas entre \$50 a \$200.

Como vemos este decreto es toda una legislación moderna acerca del expendio de la bebida tradicional y contiene todas las características para las subsecuentes leyes y decretos de impuestos para los productos derivados del aguamiel y el pulque en la ciudad de México. Lo anterior aparenta una buena administración y una previsión muy fuerte debido a las circunstancias imperantes, además de dar la impresión de luchar contra los muy arraigados mecanismos de evasión y tráfico de pulque que, desde la época virreinal, habían tenido todas las de ganar. El registro y la captación fiscal fueron sus principales fines, pero no debió tener mayor influencia en los centros productores alejados de la supervisión fiscal federal.

Pero no todo era un avance favorable en el negocio del pulque. El periódico *El Imparcial* hacia 1901 lanzó un ataque contra el pulque y su industria en una de sus columnas intitulada “Tragedias de Pulquería” (enero-febrero 1901, cit. Ramírez Rancaño, 2000, pp. 89-91) donde se explotaban las riñas, las peleas, los asesinatos y en general toda clase de hechos de sangre ocurridos en las pulquerías. En un artículo publicado en enero de ese año demuestra que en la ciudad de México había más pulquerías que panaderías, carnicerías u otros establecimientos de artículos de primera necesidad. De un total de 4610 establecimientos, casi un 39 % era de casillas, y si a esta cantidad se le sumaba las cantinas y licorerías era de 2062. En febrero se insistió sobre el número, donde aportó un dato exótico: el total de pulquerías y figones era superior al número de vacas de ordeña (¡unas 1870!).

En este primer año del siglo XX un agricultor de los Llanos de Apan, el hacendado Ignacio Torres Adalid, dueño de varias haciendas de la región -como San Antonio Ometusco en Otumba y San Bartolomé del Monte en Calpulalpan-, se dirigió al presidente de la Sociedad Agrícola Mexicana para hacerle un exhortación con el fin de que apoyase a los productores de pulque por los ataques sufridos por medio de la prensa. El escrito lleva por título *El maguey y sus productos, su importancia social como factor de riqueza pública* (1901). En él pide ayuda “moral e intelectual” para reivindicar la industria pulquera, a la vez que hace una apología en cuanto a la elaboración de esta bebida, afirmando que ninguna sustancia de naturaleza extraña entraba en su composición, ni tampoco la de contener alguna sustancia tóxica o peligrosa para la salud humana¹⁵.

En base a estudios de químicos de la época (como los de José G. Lobato y Boussingault) el autor afirma que el pulque es una bebida alimenticia, higiénica y terapéutica ya que es un “reparador de la fuerza orgánica agotada por el trabajo ó por la miseria” (*Op. cit.*, p. 21 y pp. ss.). Alega que es una bebida curativa y medicinal para casos como la gastralgia, la dispepsia, las diarreas así como remedio para la consunción de la tuberculosis, la diabetes y otras enfermedades crónicas; a la par puntualiza que no debe ser considerado como único factor de criminalidad y reitera la importancia económica del pulque como riqueza nacional (por extensión territorial, valor inmueble y por su movimiento mercantil).

¹⁵ La campaña en defensa del negocio pulquero tendría eco entre los hacendados de la región de los Llanos de Apan, quienes recurrieron al manifiesto de un artículo titulado “El maguey y sus productos”, en *Boletín de la Sociedad Agrícola Mexicana*, núm. 14, 9 de abril de 1901, citado en Ramírez Rancaño, 2000, p. 119, *Infra*.

En agosto se dio el dictamen de la comisión creada por el gobierno para el estudio de las propuestas dadas por este hacendado. En esa comisión se encontraban dos miembros de la Sociedad Agrícola Mexicana (que era además apologistas del pulque): Silvino Riquelme y José C. Segura (su director), (*Dictamen presentado a la Junta Directiva de la Sociedad Agrícola Mexicana...*, 1901, pp. 622-630, cit. Ramírez Rancaño, 2000, pp. 119-120). Consistía la respuesta en aseverar que la embriaguez era un problema que iba intensificándose en la mayor parte de las clases de la sociedad mexicana, amenazando a las futuras generaciones; sin embargo denotaban que esta peculiar bebida del centro del país no era la causalidad mayor de la criminalidad en aumento y, en cambio, sí era un aspecto fundamental en la economía.

Francisco Bulnes –intelectual, literato, crítico político y miembro del grupo porfirista de los “científicos”–, mencionó que el pulque se había convertido, durante la época que vivió, en la “bebida alcohólica amada por las plebes y por la pequeña burguesía de la ciudad de México”, más amada “que la familia, más que la vida, más que la patria, más que todos los placeres lícitos e ilícitos” (Bulnes, 1992, p. 141). Aunque el mismo escritor reconoció que un consumo anormal podía convertirse en un vicio. Dicho grupo conformó alianzas con los hacendados y comerciantes del pulque razón por la cual durante el régimen de Porfirio Díaz se consolidó esta empresa. Para algunas personas que no integraban el grupo “científico” porfirista les dio por decir que el pulque era una bebida del pueblo bajo, exclusiva de los sectores acostumbrados a ingerir alimentos nauseabundos (Ramírez Rancaño, 2000, p. 121).

Por otro lado hubo a través del tiempo personalidades que defendieron el consumo del pulque entre la población por considerarlo como “muy saludable y medicinal” y que ayudaba a tener longevidad. Entre ellas podemos mencionar desde Alexander von Humboldt a fines del s. XVIII, y a Madame Calderón de la Barca, Manuel Payno y Francisco Bulnes durante el s. XIX¹⁶. El mismo Bulnes era de la idea de no hacerle mucho caso a la prensa puesto que era sumamente escandalosa y veleidosa. Pues no era raro que primero denunciara al pulque como “brebaje embrutecedor” del pueblo y causante de la criminalidad, para después decir que “el pulque era inspirador sublime del pueblo” (Ramírez Rancaño, *Ibidem*, p. 99). Sin embargo era claro que se diferenciaban en forma definitiva los defensores del consumo del pulque, relacionados con los políticos porfiristas, y quienes eran los empresarios de las bebidas alcohólicas, pero que no tenían nexos de poder en este gobierno.

¹⁶ Para ver referencias de las posturas defensores del pulque ver Ramírez Rancaño, *Op. cit.*, pp. 11, 21, 98-99.

El mercado urbano del pulque eran las ciudades de Pachuca, Puebla y principalmente la ciudad de México. Los productores tenían que enviar el producto a la aduana de Tlatelolco, y de allí se distribuía a varios expendios de la ciudad conocidas como “casillas”. Un primer intento de realizar el monopolio del pulque se realizó el 25 de abril de 1906, en la región de Puebla-Tlaxcala, con la creación de la Compañía Realizadora de Pulques, Sociedad Anónima, compuesta por connotados hacendados poblanos y tlaxcaltecas (*Ibidem*, p. 136).

El 16 de marzo de 1909 se fundó la *Compañía Expendedora de Pulques. Sociedad Cooperativa Limitada* con la participación de Ignacio Torres Adalid, Joaquín Adalid y Javier Torres Rivas (como hacendados), y Pablo Macedo, Miguel S. Macedo y Fernando Pimentel Fagoaga (del grupo de los científicos). Esta empresa comercializaría el pulque producido dentro de las fincas de los socios, promoviendo su consumo y la producción por 7 años. Todo el capital invertido fue mexicano: \$11'600,000.

De acuerdo con el acta constitutiva la corporación buscaba:

1. Organizar el comercio del pulque fino en la capital y en otras plazas importantes.
2. Comerciar el pulque producido en las fincas de sus asociados, adquiriendo el mayor número de “casillas” o expendios en el Distrito Federal (podían hacerlas trasladar, cerrar o abrir otras nuevas).
3. Esforzarse por lograr calidad y limpieza en los expendios o locales.
4. Promover estudios científicos para mejorar el cultivo del maguey y su empleo; perfeccionar la elaboración y conservación del pulque; y generar mejoras en la industria.
5. Gestionar ante las autoridades toda clase de medidas que protegieran a los productores y comerciantes pulqueros en su afán de expandir el negocio (*Ibidem*, pp. 136-140).

Se reglamentó todo un proceso de elección de miembros y sólo podían ser socios los que eran:

- a) propietarios de fincas pulqueras y de expendios,
- b) hacendados que vendieran su pulque en la ciudad de México, y
- c) propietarios de casillas y expendios urbanos (Leal y Huacuja Rountree, 1984, p. 115).

Además la Compañía pactó comprar a cada uno de sus socios todo el pulque fino al precio de 60 cvos. por cubo de 25 litros, asimismo anunció que admitiría a nuevos socios que hicieran una solicitud dirigida al Consejo de Administración (Ramírez Rancaño, 2000, p. 145).

Al cabo de un año la Compañía Expendedora de Pulques dejó la fórmula de Sociedad Cooperativa Limitada y adoptó la de Sociedad Anónima, formalizando el trámite el 1 de marzo de 1910. De los 63 fundadores, ahora los socios firmantes eran 116 (*Ibidem*, pp. 152-153)¹⁷. El 5 de febrero de ese año también se habían reunido en la ciudad de Pachuca otro grupo de hacendados con la finalidad de constituir otro monopolio: la Compañía Expendedora de Pulques de Pachuca, S.A. y para el 25 de agosto de 1910 se registró con su previa aceptación de estatutos y acta constitutiva, muy similares a los de la principal Compañía. El 4 de marzo de ese mismo año apareció otro monopolio regional llamado Compañía Explotadora de Pulques Conservados La Victoria, S. A., con sede en Otumba. Esta empresa se especializó en vender pulque embotellado en la capital. (*Ibidem*, pp. 160-161).

El 21 de mayo la Compañía Expendedora de Pulques hizo saber de la adquisición de la mayoría de las pulquerías existentes en la ciudad de México, a partir de ello ya se encontraba en posibilidades de negociar directamente con las autoridades de la Secretaría de Gobernación. La Compañía estaba dispuesta a reducir el número de pulquerías (a 200), elevar el precio del pulque (de 4 ctvos. a 6 ctvos. el litro) y mejorar las condiciones de higiene y limpieza a cambio de ampliar el horario de venta al público (por una hora más) y de poder abrir los expendios los días domingos y festivos; prohibiendo la apertura de nuevas pulquerías de otros empresarios no afiliados a la Compañía. Igualmente emprendió una lucha contra los vendedores de pulque en fondas y figones argumentando que su venta era al margen de las disposiciones fijadas en el reglamento y carente de toda higiene, con esto trataba de barrera a sus competidores y controlar en forma íntegra el negocio (*Ibidem*, pp. 166-168).

Ignacio Torres Adalid, conocido como el “rey del pulque” (según la expresión de Mario Ramírez Rancaño en su obra) y otros accionistas de la Compañía Expendedora invitaron al presidente Francisco I. Madero a conocer una moderna fábrica establecida en Apan, Hidalgo, que buscaba industrializar los derivados del aguamiel y del pulque. Torres Adalid quería demostrarle que los socios de la Compañía estaban interesados en modernizar la industria, tratando de obtener alcohol, mieles y medicamentos del aguamiel para su posible exportación. Desafortunadamente estos proyectos no lograron consolidarse y quedarían truncados por el inicio de una lucha armada que cambiaría a toda la vida en el país.

El aprovechamiento moderno del maguey

¹⁷ Los nombres de los organizadores de la Compañía Expendedora de Pulque y sus propiedades (haciendas y ranchos) se pueden ver en **Cuadros – Relación de las fincas productoras...**

En cuanto a la explotación del maguey, desde 1854, los señores Carrillo Benfield y Cía. fabricaron papel de maguey y lo enviaron a la Exposición de París donde obtuvieron un premio y elogios por su confección y calidad. Para 1858 Fernando Pontones y Melquíades Chousal solicitaron autorización al gobierno para fabricar azúcar de aguamiel. El gobierno formó una comisión con el químico Leopoldo Río de la Loza quien examinó el aguardiente, la miel, el jarabe, el piloncillo, la panocha y el azúcar presentados por los solicitantes. El dictamen fue satisfactorio pero los costos de producción fueron tan excesivos que resultó inviable el proyecto (Ramírez Rancaño, 2000, pp. 101-102).

La idea de exportar o llevar pulque fresco a otras regiones –que no fueran las productoras– la manifestaba ya José G. Lobato, hacia 1884, quien creía que separando los componentes del aguamiel (embotellando aislados el agua, la azúcar y su goma) para después hacerlos mezclar de nuevo, hubiera sido la respuesta más apta para la comercialización, evitando así su descomposición y de esta manera obtener un pulque agradable y constante “en el lugar más remoto del mundo, procedente de los magueyes de los Llanos de Apan” (Lobato, 1884, pp. 45-46); aunque reconoce que esta idea ha sido muy antigua pero nadie daba una respuesta efectiva; lo más sorprendente del caso es que desde estos años se visualizaba la empresa de industrializar al pulque, mucho antes del s. XX.

El Ing. José Segura, director de la Escuela de Agricultura, publicaría un estudio entre 1899 y 1900 sobre el tema: “La fibra del maguey”, en el Boletín de la Sociedad Agrícola Mexicana, donde aseguraba que el negocio de las plantaciones magueyeras era la fibra más que el de producir pulque y que estas explotaciones no se afectaban. En 1905 un grupo de agricultores del estado de Hidalgo anunció su intención de dedicarse a la explotación de la fibra del maguey para la confección de esteras finas, sombreros, canastillas y otros objetos de exportación. En la ciudad de Puebla se hicieron pruebas en este negocio, pero no obtuvieron las utilidades deseadas (Ramírez Rancaño, 2000, pp. 107-108).

Hacia 1897 dos hacendados pulqueros de Puebla, los hermanos Pedro e Ignacio Blázquez realizaron interesantes estudios a cerca del cultivo y la explotación del maguey pulquero presentando sus observaciones en dos libros: *Memoria sobre el maguey mejicano* y *Tratado sobre el maguey*, donde tratan de explicar las características que tiene el maguey a lo largo de su desarrollo.

Como resume el escritor José Antonio Martínez Álvarez (2001, p. 105) a cerca de la obra: *Tratado del maguey* (Véase el texto original Blázquez, Pedro e Ignacio, 1897):

Con gran sentido práctico, explican las diferentes fases del proceso correspondiente: elección de la planta y tiempo y modo de arrancarla; formación de las zanjas que deben servir para las plantaciones; época y método para hacer el trasplante: poda y limpia o escarda de los magueyales; castración, tiempo y modo de practicarla; picazón y raspa; tandas y manera de entregarlas a los tlachiqueros; perjuicios que los tlachiqueros ocasionan cuando son hombres de mala conducta; reglas que debe observar el labrador para no perjudicar el maguey, daños que éste y el agua miel resienten de parte de algunos animales; almácigas; fabricación de pulque; cuidado y aseo que deben observarse con el pulque y con los utensilios que contiene el tinacal; instrumentos necesarios para el cultivo del maguey y la fabricación del pulque.

A pesar de las limitaciones científicas de estos manuales (el estilo literario y el conocimiento experimental) se complementarían los esfuerzos de estudiosos del tema del pulque y el maguey desde el Padre Lascano y el Pedro Fuentes hasta Antonio Varela con su *Elaboración del pulque* y *Reglas prácticas para el cultivo del maguey* (mimeografiados, s./e., s./f.) y Antonio J. Carvajal (1901) quien publicó un estudio del pulque desde el punto de vista zimotécnico, además de algunos manuales como *El cultivo del maguey*, de Juan B. García (1895, folleto).

A inicios del siglo XX, se hicieron intentos para encontrar la fórmula de contener la descomposición en el pulque, pero no se halló ninguna respuesta eficaz dada por los químicos de la época. En el régimen maderista la Compañía Expendedora, además de hacer pública su disposición de fomentar investigaciones en relación con su producción, muchas veces presentó resultados escritos como en los *Boletines de la Sociedad Agrícola Mexicana* donde afirmaba la obtención de productos diversos del aguamiel y del pulque. De manera semejante hizo públicas las invenciones que pretendían erradicar la impresión de la elaboración del pulque como antihigiénica: tapas de barro en lugar de piedras sobre los magueyes capados, castañas parafinadas que facilitaban el lavado en su interior y las bombas de extracción de aguamiel que reemplazarían el uso del acocote y de la succión del aguamiel por parte de los tlachiqueros, todos estos fueron intentos innovadores de modificar la imagen de este negocio, pero lamentablemente no fueron generalizados en la práctica, debido en gran parte a la fuerza de las costumbres (Ramírez Rancaño, 2000, pp. 111-112).

Entre 1906 a 1912 se crearon los primeros aparatos modernos para la extracción del aguamiel. Hacia el año de 1912 se presentaron las bombas extractoras de Miguel Macedo Enciso, conocida como “Bomba Tapa”, y la del químico contratado por la Compañía Expendedora de Pulques, Valdemar Christensen. En el mes de junio Macedo Enciso presentó su invención “Tapa Tapa” con la finalidad de reemplazar el uso de la piedra para tapar el lugar de producción de aguamiel y evitar su contaminación (*Idem*; Véase texto original Macedo Enciso, 1950). Los nombres de sus invenciones se los debía a su hacienda de Tapa¹⁸.

Entre 1911 y 1912, la Compañía Expendedora de Pulques construyó en la ciudad de México laboratorios destinados a investigar las propiedades del aguamiel y del pulque para la fabricación de diversos productos. En México estaban las oficinas administrativas, los departamentos de envase y esterilización y el laboratorio zimotécnico; en la localidad de Apan estaba una fábrica de alcoholes, un laboratorio, una oficina y un edificio con dos calderas con toda la maquinaria necesaria e instalaciones próximas a la estación del ferrocarril para facilitar el embarco del producto (Ramírez Rancaño, 2000, pp. 209-210; Miguel Macedo Enciso, *Op. cit.*, p. 125 - fotografía)¹⁹.

Los empresarios y hacendados así buscaron diversificar la explotación del maguey y, además del pulque, obtuvieron papel, azúcar (por evaporación del aguamiel), miel, jarabe, piloncillo, panocha, aguardiente, dulce, mezcal (del mezontete del maguey) vinagre e incluso sugirieron hacer tortillas con la fécula de las pencas o con el *metzal* mezclado con nixtamal. Si esto fuera poco el pulque podía suplir a la levadura para hacer el pan (*pan de pulque*). En cuanto a sus usos no alimenticios se solían utilizar los “asientos de pulque” o *xaxtle** (sedimento) como remedios de contusiones e inflamaciones, el *mecuate* machacado era utilizado para lavar ropa, y el resto de las pencas y tronco del maguey se recortaban para forraje de animales y si ya estaban secas las pencas o *mezotes* se utilizaban como sustituto de la leña para combustible. Por ultimo el *ixtle* o fibra de la penca se utilizaba al secarse para hacer cordeles y telas burdas y se creía que podía ser tan redituable como la del mismo henequén (Juan Olvera, “El maguey (agave americana)”, 1908, cit. Ramírez Rancaño, 2000, pp. 101-104).

¹⁸ Ver *Anexo – Invenciones técnicas para la higienización de la producción del pulque*

¹⁹ La construcción de esta fábrica de inicios de s. XX aun se puede ver cerca de la estación del Ferrocarril Mexicano de la ciudad de Apan.

* El “xaxtle” se ha utilizado desde la época mesoamericana en México como remedio medicinal, además se utilizaba la raíz, el jugo de las pencas, el jugo del quiote, el aguamiel. Ver Ruvalcaba Mercado, *Op. cit.* p. 64.

Ya en pleno movimiento armado de la Revolución, y después de varias reuniones, los socios de la Compañía Expendedora de Pulques optaron por rescatar la tradición popular de aprovechar otros productos del maguey y se abocaron en explotarlos. Entre los logros de la Compañía estuvo la producción de diversos productos alimenticios y farmacéuticos comercializados en México y en Estados Unidos. Se produjeron *Miel de aguamiel I* (que el mismo Christensen definió como “clara y transparente, color ámbar y de gusto exquisito”) y *Miel de maguey de II* (de “tan buen calidad como la primera” con un color menos atractivo pero igual de agradable) ricas en sacarina y en sustancias gomosas y sales minerales, con una pequeña cantidad de ácido láctico, detentando la marca *Higea*; el jarabe *Agaván* (llamado así por ser la savia fresca del maguey manso fino, “en estado puro, concentrado y conservable”), destinado a curar enfermedades agudas y crónicas de los riñones, uretra y vejiga y eficaz en casos de tos, catarro y anemia; *alcohol industrial de 96 grados* (mercancía semejante o superior a “la que se produce en el país con base de maíz o de melaza de caña”); *vinagre*, preparado por fermentación (“obteniéndose un producto de primera calidad”); y *goma*, preparada con aguamiel (como pegamento de alta calidad que ya por entonces se estaba experimentando en fábricas, “superior a la dextrina y a los engrudos a base de almidón”).

Años más tarde, en la década de 1920, otros productos fueron comercializados como el *Metomel* y el *Agmel* (jarabes) de empresas como la Agmel Corporation (en la hacienda de San Antonio Ometusco) y la The Agave Company (instalada en Apan) de las cuales, desafortunadamente, no se cuenta con documentación comercial (texto cit. Ramírez Rancaño, 2000, pp. 210-211 y 214; Cf. Miguel Macedo Enciso, 1950, pp. 126-135).

Ya Silvino Riquelme (1921b, p. 316) había recordado que, a pesar de demostrarse que aparte del pulque la planta del maguey es capaz de producir riquezas como su fibra, alcohol, azúcar, piloncillo y miel, tales productos no daban beneficios más altos ni eran costeables para su producción. La explotación del maguey, bajo las condiciones técnicas de inicios de s. XX, sólo era posible para la explotación del pulque (en la década de los años veinte tenían un costo de un centavo por litro). El gobierno porfirista, a pesar de la grave problemática que generaría en cuestión social, tuvo la certeza de apoyar el desarrollo de la industria pulquera, permitiendo así su apogeo, aunque en pocas manos. Con el tiempo las grandiosas fortunas acumuladas por los latifundistas criollos hicieron surgir el recelo por parte de sectores urbanos y campesinos hacia el sistema que los estaba excluyendo del reparto de la riqueza.

El pulque en los estudios científicos

La defensa del pulque no sólo sería por sus propiedades alimenticias sino también medicinales. Esto queda demostrado por la costumbre de utilizar el pulque y el aguamiel para desinfectar llagas, curar picaduras de víboras, dolor de costado, fiebres, el tabardillo, el garrotillo, el dolor cólico y la viruela que se remontaba a épocas muy pretéritas. Se utilizó también para curar afecciones gástricas, limpiar riñones, vejigas, cavidades ya que facilitaba el tránsito de la orina, aunado al antiguo consejo de ser tomado por las mujeres que habían parido para recuperar fuerzas y tener leche en abundancia para amamantar. Las sales y el ácido carbónico del pulque funcionaban como analgésicos en males estomacales y hepáticos, además ayudaba al tratamiento de la anemia, de la anorexia y de ciertos casos de tuberculosis y diabetes. (Hernández Palomo, cit. Ramírez Rancaño, 2000, p. 113; Torres Adalid, p. 24).

Lo anterior lo podemos corroborar al recorrer brevemente las diferentes exposiciones de cronistas, protomédicos y químicos que habían estudiado los efectos curativos de la planta del maguey, del aguamiel y del pulque, como Fray Bernardino de Sahagún, Fray Toribio de Benavente Motolinía, en el Herbario realizado por Martín de la Cruz y Juan Badiano (Códice Badiano); o ya en el siglo XIX con Manuel Payno, el Padre Lazcano (con el pseudónimo de José Ramón Zeschan Noamira), o el doctor José Ignacio Bartolache, quien mostró la importancia del pulque y sus propiedades benéficas con rigor científico, entre otros*.

Hacia 1874 es editado *El vino del maguey*, de Francisco Guerrero y Visiera, un interesante trabajo dedicado a la tarea de examinar los efectos causados por el pulque -“vino de maguey”- desde los patológicos hasta los terapéuticos, dando muestra de una equidad en el análisis, siendo un precursor inmediato en los estudios científicos del pulque que se realizarían en la República Mexicana. En él se aborda temas variados como la descripción botánica del maguey, de las cualidades de sus productos, del pulque y sus adulteraciones, y de su uso en la vida cotidiana y en la economía doméstica, así como de la embriaguez causada por su exceso.

Fue José G. Lobato en su obra, *Estudio químico industrial de los varios productos del maguey mexicano y análisis químico del aguamiel y el pulque* (1884), quien inició propiamente con los estudios del maguey y del pulque que podemos considerar como “modernos”. Manifestaba

* Para mayor información véase el **Apéndice 3 – Curas y medicina popular del maguey**.

que el pulque era una bebida saludable que pertenecía al grupo de los alimentos llamados “nervinos” que permitían la recuperación de de las fuerzas y actuaban además como analgésicos (cit. Ramírez Rancaño, 2000, p. 24).

Este estudio (Lobato, 1884, pp. VII-VIII) -que estaba dedicado al Gral. Porfirio Díaz para la Exposición Universal de Nueva Orleans, EUA- se insertaba en la corriente científicista-positivista de la época; tenía la finalidad de fomentar los productos y cualidades de la planta con la intención de ser industrializados para su posible comercio y exportación a gran escala, para que así los grandes terratenientes porfirianos “o nuevas empresas capitalistas vengan a fundar en nuestro territorio vastos plantíos que, aumentando la cultura del maguey, obtengan ricos productos pecuniarios” ya que, consideraba, podía llegar a “figurar como elementos de riqueza para México”.

A continuación desarrolla su estudio acerca de la composición fisiológica del maguey manso, con conocimiento de botánica y agricultura de su época que es sobresaliente, además de anotar los resultados de sus experimentos químicos hechos para conocer la composición del octli que recibió de las haciendas más reconocidas de la región de Apan en aquellos años, (como la de Tepetates, San Antonio Ometusco, Mazapa, Tezoyo, Amaninalco, Chimalpa, Ocoatepec, Mazaquiahua, Ostoyohualco, Venta de Cruz, Zoquiapan, San Bartolo[mé del Monte], San Isidro, Tepa, Acopinalco, Rancho Grande, San Lorenzo, La Palma y Cuautenco).

A los pulques los denomina según el término de la fermentación en que se hallan; así se llaman *pulques tiernos* a aquellos en que el azúcar y la goma del aguamiel se han transformado a medias por la fermentación en alcohol y ácido carbónico (fermentación láctica); *pulques en sazón* los que han sufrido una fermentación lenta, total y completa (fermentación alcohólica); *pulques ácidos*, cuando la fermentación se ha exagerado y se comienza a transformar en vinagre ó ácido acético (fermentación acética); y pulques picados, los que han pasado ya al estado de descomposición (fermentación pútrida) (*Ibidem*, p. 79).

Afirma entonces que el pulque además de ser una bebida era un alimento, pues:

De todos los hechos transmitidos por la observación y la experiencia se debe concluir que el pulque es una bebida nutritiva, tónica del sistema nervioso y de la economía en general, regeneradora de la sangre, conteniendo sales que pueden curar algunas enfermedades y ácido carbónico que determina muchos efectos favorables á la digestión (*Ibidem*, p. 133).

Interior de la fábrica y del laboratorio de la Compañía Expendedora de Pulques en

Asevera, asimismo, que tiene propiedades terapéuticas para tratar las dispepsias ácidas (disminuye la excitación del estómago), las gastralgias (como calmante de dolor), en el funcionamiento conveniente del estómago o hígado (estados saburiales), contra la anemia (ayuda contra la debilidad y las náuseas), en las enfermedades intestinales pues desinflama el sistema gastrointestinal, en las enfermedades relativas a la tuberculosis y la diabetes pues mejora el estado de las vías digestivas (tomando un vaso de pulque en ayunas), además de que aumenta y mejora la secreción de leche materna para amamantar, contra la clorosis porque modifica y fortifica la composición de la sangre. Todas estas enfermedades pueden, según él, tratarse con pulque durante la convalecencia. (*Ibidem*, p. 137).

En 1896 el Dr. Francisco Hernández Baca publicó un trabajo intitulado “Profilaxis del escorbuto en las prisiones, por el pulque”, en la revista Anatomía Patológica, presentado en el Congreso de Salubridad Pública en Buffalo, Nueva York, donde asegura que la ingestión de dosis de pulque volvía la salud a los enfermos de ese tipo pues él, personalmente, lo comprobó (Ramírez Rancaño, 2000, p. 115).

Francisco Bulnes, integrante del grupo defensor del pulque, realizó una investigación titulada como *El Pulque. Estudio científico* (1909), en donde analiza a este líquido en sus diferentes facetas sociales, desde el punto de vista alimenticio y el modo técnico de su elaboración y fermentación, hasta las críticas que había recibido como origen del “alcoholismo” y de la degeneración física (tanto de los aspectos hepáticos, nervinos y digestivos) como también de la supuesta criminalidad orillada por la degeneración moral.

En esta lectura, como era el estilo de este autor, se analiza de una manera muy sarcástica y burlona lo expuesto por otros investigadores a los que califica con el nombre de “pseudocientíficos higienistas” y contrapone sus propios análisis y experimentos a lo dicho por los anteriores (por ejemplo, el mismo José G. Lobato), refutando asimismo muchas ideas a cerca de que el pulque es un producto antihigiénico e insalubre. Muestra su intención de apoyar al *octli* como bebida sana y la compara con la cerveza, al ser bebida fermentada y aceptada como alimento. Desarrolla su tesis con un claro conocimiento teórico-práctico de química que justifica los resultados de sus comprobaciones, llegando a la aseveración de que el pulque, “*a pesar de tener mal olor, no es dañoso*” (sic). Apunta sentencias en contra de la supuesta

degeneración de los órganos internos del cuerpo por consumir este licor, aclara que el alcohol no es la base de la bebida, que no contenía “microbios dañinos” y, por último, dice:

Se juzga y se juzga mal de los efectos del pulque, fijándose en el grupo de los consumidores de esa bebida, que cometen delitos de sangre y que, con raras excepciones, dejan de caer en poder de la policía. Nuestros higienistas estudian los efectos del pulque en las comisarías y en los salones de parados. Los efectos de una bebida deben estudiarse en todos sus consumidores, no en determinado grupo (Bulnes, 1909, p. 141).

Años después en el artículo “Breves apuntes sobre el pulque, considerado desde los puntos de vista higiénico, social y económico” -la principal tesis de Silvino Riquelme-, se demuestra que el pulque es alimento, sustentándose en que, debido a la alimentación deficiente de los trabajadores de la época, compensaba el reaporte energético con alcohol, con la función de energético físico. Toma como base los estudios de pulque realizados por Dr. Leopoldo Río de la Loza, el químico Boussingault, los ensayistas químicos O’Gormann y Allen y por el Ing. Francisco Bulnes, quienes coinciden en los análisis de la existencia de alcohol, albuminoides, azúcares, gomas, glicerina y materias minerales disueltas en agua; demuestra “que los factores constituyentes del pulque son todos alimentos” y, por tanto, se debe de considerar al pulque como “bebida alimenticia”; contradiciendo a quines afirmaban lo contrario, considerando que sus suposiciones son falsas (aunque cabe señalar que él no se ocupó de las bacterias, que contiene). A éstas las consideraba afirmaciones de la ignorancia, obcecación, capricho o interés en contra las cuales se imponía la tarea de defender a la bebida nacional (Riquelme, [1917]1921b, pp. 311-312).

De esta manera escribe la siguiente impresión aclarando a la sociedad mexicana que...

La supresión del pulque que se procura ahora con tanto ahinco como poca reflexión, lleva de la mano a la supresión de un ramo de riqueza importante. Se ha dicho mucho que la Nación tiene sobrados recursos y que no necesita de los que proporciona un producto que causa la inmoralidad y la degeneración del pueblo. Hemos visto que tales cargos y acusaciones son por completo infundados y sólo pueden formularse por quienes... se basan en las preocupaciones vulgares y en ideas solamente especulativas que por lo mismo son indignas de un buen criterio. (Riquelme, 1921b p. 319).

El uso del pulque en la comida netamente mexicana data de una construcción cultural, de por lo menos 4 siglos, o aun más; retomando citas de Andrés Molina Enríquez ([1909] 1997, pp. 279-280, cit. Riquelme, [1916] 1921a, p. 266), este autor expone que:

Toda la cocina nacional está hecha para comer maíz... Por otra parte, según hemos dicho ya, el frijol acompaña al maíz, y para comer ambos es de rigor el chile. Como la digestión del maíz y del frijol, es difícil y fuerte, se hace necesario estimularla poderosamente, y a esa circunstancia se debe, sin duda, el uso del chile en la cocina nacional. Sin el chile, la digestión del maíz y del frijol, ofrecería al organismo serias dificultades. Pero el chile es seriamente irritante y provoca el uso del pulque... [más adelante señala una cita de un artículo de Silvino Riquelme]

“El pulque es de la categoría de los líquidos fermentados. Contiene mayor elementos nutritivos que la cerveza, la misma proporción de alcohol, y aun menos que algunas, y es más barato; cualidades todas que lo hacen muy apreciable para el uso general, y sobre todo para nuestro pueblo pobre, cuya alimentación es tan deficiente”

(Riquelme, *La industria del pulque*, 1906, cit. en Molina Enríquez, *Op. cit.*, p. 280).

Molina Enríquez (*Op. cit.*, p. 281) termina diciendo que:

A nuestro juicio, la tortilla, el frijol, el chile y el pulque, forman en conjunto la alimentación verdaderamente nacional. Esto no quiere decir, por supuesto, que no haya muchas que tomen tortilla, frijol y chile, y sustituyan el pulque con el vino o con la cerveza, y que no haya otras que tomen tortillas y frijol, y no tomen chile, o que tomen chile y no tomen tortilla y frijol; hay indígenas que sólo toman tortilla con sal, y muchos que ni aun tortilla llegan a comer, alimentándose sólo de esquite... está por averiguar el papel que el pulque desempeña en la referida alimentación, así como el que desempeñan el vino o la cerveza en la de otros países...

Haciendo ver que el pulque era esencial, al igual que el maíz y el frijol, en la alimentación del mexicano común para su desempeño diario. Silvino Riquelme anotaría en su artículo “El alcoholismo y el Pulque” (1921a, p. 266) que:

...sólo añadiremos que en el pulque existen materias gomosas que lubrican y defienden a la mucosa del tubo digestivo de la acción irritante del chile, atenuando sus efectos.

Hacia la segunda década del s. XX, Paul Silicio Pauer (“El Pulque”, 1920, p. 62), otro investigador del tema, afirmaría:

El mucílago que contiene el pulque no causa enfermedades y sí, por el contrario, calma la irritación producida por el chile; así vemos que es muy común, después de comer picante, tomar pulque para quitar el escozor que produce aquél. Las diferentes sales que contiene, principalmente las de cal, curan la diarrea, según ha quedado demostrado en diversas ocasiones. Por último, para aquellas personas cuya alimentación azoada es deficiente, y entre éstas se

puede contar a la mayoría de los indígenas, que se abstienen de tomar de tomar alimentos albuminoides, el pulque suple esa falta.

Embriaguez vs. Alcoholismo

El consumo de las bebidas alcohólicas, durante el s. XIX, se fue incrementando debido a que sus industrias se expandieron y a que el consumo de ellas se puso de moda debido a su bajo costo. Esta afición por ingerir brebajes que se remontaba a muchos siglos de tradición festiva, con el transcurrir del tiempo y el crecimiento demográfico, representó el exceso de los estados de embriaguez y alcoholismo, toda una compleja problemática en las realidades sociales.

En el Dictamen que presentó la Junta general del Ramo de Pulques al gobernador del Distrito Federal, en 1896 (*Op. cit.*, pp. 12-13), los hacendados pulqueros son quienes dilucidan un aspecto esencial de las diatribas contra el consumo del pulque: la diferencia entre Alcoholismo y Embriaguez. Aseveran que hay discrepancia entre la embriaguez y el alcoholismo ya que la primera puede ser “origen casual y accidental” de un delito, mientras que lo segundo lo califican como uno de los principales motivos de la criminalidad que está asociada a la absoluta falta de “educación religiosa y moral”, a la carencia de una cultura social, a la pérdida de la dignidad, el deber y el decoro por el mal ejemplo del vicio. Además hacen mención de una causa primordial: el desempleo.

La embriaguez se consideraba un estado transitorio y agudo donde la moral y la razón se pierden, en cambio el alcoholismo es crónico y permanente, donde la moral se pierde en absoluto, afectando a la razón:

La embriaguez, en efecto, puede por la excitación que produce, incitar á la comisión de un delito contra las personas: y en determinado caso, cuando se expresa por manifestaciones escandalosas, constituye un delito contra el orden público. El Alcoholismo, sin excitación alguna, es capaz de impulsar a crimen premeditado y frío, y aun de llevar á los que lo padecen á los manicomios ó al suicidio (*Ibidem*, p. 13).

Y en cuanto a la diferencia de causas agregan:

Si á esto se reúnen otras causas como son la miseria, la falta de trabajo, el juego, el elemento corruptor de todas las costumbres, los toros, espectáculo de escenas sangrientas y escuela de la alevosía, y sobre todo, el incontable número de cantinas y expendios de bebidas tóxicas,

alcohólicas y destiladas que hay en la capital, contándose hasta seis en cada calle, tendremos explicado el fenómeno de la alza de la criminalidad entre nosotros (*Ibidem*, p. 15).

Alegan posteriormente que al ser el pulque una bebida fermentada no produce los efectos perniciosos de las bebidas destiladas e incluso lo definen como “un sustituto benéfico de las substancias alimenticias, que por su alto precio no pueden adquirir las clases desvalidas”, además de ser, paradójicamente, un “preservativo del alcoholismo”.

Las continuas pérdidas de las substancias gastadas en los esfuerzos naturales de los hombres, sobre todo en el trabajo, reclaman el uso de bebidas como el pulque, reparadoras del organismo, similares á los componentes de éste, como son las azoadas y las hidrocarbóna[ta]das. El hambre es, pues, la causa primera de la embriaguez en el pueblo pobre de todos los países, en el trabajador y en el obrero que sufriendo en sus órganos y músculos grandes y diarias pérdidas, no encuentran con que llenarlas sino en los licores ó en los vinos corrientes, mucho más baratos por desgracia que los alimentos que consumen las clases medias y las acomodadas (*Ibidem*, p. 20).

Por lo cual piden que se reduzcan los precios de alimentos básicos y de sus monopolios, pronunciándose contra el consumo de las bebidas alcohólicas, pero no así del pulque como producto alimenticio. Lo cual sería muy absurdo ya que estas mismas personas, años después, formarían el principal monopolio de este producto en observancia con el gobiernos vigente.

Ya en 1884, el doctor José G. Lobato (*Op. cit.*, pp. 9-10) alegaba que el pulque era “un excitante capaz de producir la embriaguez, y como un líquido capaz de vigorizar el organismo y producir una mejoría creciente en la nutrición, dotándolo de energía para todos los trabajos físicos, siempre que se use en los límites de la moderación, y se emplee sólo como bebida nutritiva, no abusando de ella, según se nota generalmente”. Creía que la ingestión del pulque en una proporción de 8 % en el total, o de 39 gramos en un cuartillo, no causaba ningún estado patológico y, al contrario, favorecía la ingestión de alimentos picantes y la combustión de una alimentación balanceada. Sin embargo, es necesario notar que él mismo da términos para la cuestión de la problemática de salud con el pulque (como putrefacción púlquica), así se refiriere al excesivo consumo como enfermedad del *pulquismo* (*Ibidem*, p. 133).

Silvino Riquelme, perseverante defensor del pulque, en la conferencia “El alcoholismo y el pulque” ([1916], 1921a, Tomo 35, p. 249-273) propuso que sólo se debería autorizar y tolerar el consumo de bebidas alcohólicas para usos industriales o domésticos (y no en como artículo de venta pública) por los efectos dañinos que causan a la salud del organismo. Él no considera

que las leyes puedan cambiar los hábitos, ya que las costumbres son las que determinan normas y leyes, en cambio pensaba más prudente un consumo de alcoholes diluidos como el vino, la sidra o la cerveza, como parte de la alimentación, pero sin aprobar el de los alcoholes concentrados como el aguardiente, el cognac, el ron o el vodka.

Reconoce de esta manera que el consumo de ciertas bebidas forma parte de la alimentación humana ya que, en algunos casos, reemplazan algunos “nutrientes” que están fuera del alcance de las posibilidades económicas de ciertos sectores de la población. Pero recalca que entre éstos deben considerarse a las bebidas fermentadas y no a las destiladas:

El uso de las bebidas fermentadas es benéfico, y su propagación y substitución a las destiladas acabarían con el alcoholismo crónico, que es hoy el azote de la humanidad y la preocupación muy justificada de los gobiernos... [pues]... si abusan de ellas y con ellas se embriagan habitualmente, las lesiones orgánicas del individuo y su trascendencia a la prole no adquieren la importancia y la gravedad que se derivan del verdadero alcoholismo (Riquelme, 1921a, p. 260).

En esta cita aún se refleja la vieja idea de la degeneración física por el hábito de consumir bebidas con alto contenido de alcohol. Pero si se consumen bebidas fermentadas y “si por abuso se contrae la embriaguez, esta no deja el alcoholismo tras de sí como pasa con las bebidas destiladas” (*Ibidem*, p. 262). Refiriéndose a la región del Altiplano Central, donde crece y se cultiva el maguey para su explotación y producción de pulque, menciona:

...desde hace siglos que esa región está habitada y en donde el régimen alimenticio poco ha cambiado; y no se encuentra el terrible alcoholismo, ni la degeneración de razas, ni el decrecimiento de la energía muscular y de las actividades todas. Si la embriaguez aparece en esos lugares, la provocan los licores destilados que allí, como en todas partes, han hecho su invasión, más descartando éstos y limitándonos a los efectos de la bebida indígena, resulta que ella es benéfica y que su uso no impide el progreso de las poblaciones, antes bien la ayuda y favorece. (*Ibidem*, p. 264).

En 1917, Silvino Riquelme, en su conferencia “Breves apuntes sobre el pulque, considerado desde los puntos de vista higiénico, social y económico” (publicado en 1921b, pp. 314-315), afirmó que en tiempos normales se introducían a diario en a la ciudad de México unos 15,000 barriles de pulque (375,000 lt.) para una población de 400,000 habitantes. Considerando que los consumidores eran unos 100,000, cada persona podía tomar alrededor de 3 litros con $\frac{3}{4}$ de pulque al día y estos consumidos por una persona, en forma espaciada durante las comidas, no eran suficientes para provocar la embriaguez. De manera que “Inferir que con esta cantidad de

pulque, los habitantes de la capital de la república vivían permanentemente ebrios, era un verdadero agravio y una calumnia” (Véase Ramírez Rancaño, 2000, pp. 113-114).

Recordando unas palabras dirigidas al gobernador del Distrito Federal en 1907, escribe:

... pero teniendo esta bebida [del pulque] todos los caracteres de las fermentadas y acaso de composición más nutritiva y con propiedades medicinales, reconocidas desde hace muchísimos años por gran número de médicos, se la debe por fuerza comprender en la categoría de las que deben ser protegidas, tanto para completar la alimentación escasa y deficiente de las clases populares, de la clase obrera y de todos los hombres que necesitan reparar sus fuerzas gastadas en el trabajo, como para evitar los estragos del alcoholismo (Riquelme, 1921b, p. 311).

Ya que era común pensar que las bebidas fermentadas no originaban los efectos de las bebidas de alcohol destilado y si, en cambio, ayudaban al organismo humano en la producción de calor necesario para el trabajo muscular activo; tal vez por esta razón se haya asociado el consumo del octli por personas que realizaban trabajos arduos y cansados: cargadores, albañiles, campesinos.

En este caso se encuentra la bebida nacional, el pulque, que debido a su carácter de fermentada, de alimenticia, de dynamógena y además barata, reúne en sí todas las cualidades que la convierten en un auxiliar de importancia, higiénica y socialmente, del trabajo (*Ibidem*, p. 312).

Consideraba que la campaña anti-pulquera, además de pretender la supresión de esta bebida, implicaba la privación de un elemento de nutrición para la gran mayoría de las clases humildes. Lo que significaba que “se sacrificaba al todo por una parte y para impedir un mal reducido se impide el beneficio extenso”. Lo cual reafirma con la idea de “no confundir el uso con el abuso... tratando de evitar éste sin detrimento de aquel” (*Ibidem*, p. 315).

Otro investigador, que entraría en la discusión del consumo del pulque, fue Paul Silicio Pauer (1920, p. 62-63) quien afirmaba haber observado a poblaciones indígenas del Valle de México, (que generalmente se empleaban en trabajos muy rudos), consumir un litro de pulque de manera espaciada entre las diferentes comidas del día, y de abstenerse de tomar otras bebidas que contuvieran alcohol. Para estas clases trabajadoras pobres, que tienen un desgaste físico mayor, el pulque actúa como alimento “nervino”, muy útil siempre y cuando sea usado con moderación, es decir, que lo tomen no como bebida, sino como complemento de su

alimentación diaria. Y sostendría que si “se reglamenta su elaboración, expendio y consumo, se habrá logrado dar al pueblo un alimento sano y económico”.

Sanciona, por otro lado que el pulque tomado con exceso produce alcoholismo y, por consecuencia, degeneración. “En resumen, cuando nuestras clases proletarias puedan contar con alimentación suficiente, aprobaremos que se prohíba la explotación y venta del pulque, como se hizo con la cerveza en los Estados Unidos [a finales de s. XIX] en un momento dado; pero en tanto que éste complementa la actual deficiente ración alimenticia de las masas populares, sería inconsciente esa prohibición” (*Ibidem*).

A continuación Silvino Riquelme (1921a, pp. 266-267) manifiesta su punto de vista de la campaña contra el pulque:

Y como el pulque es de género y se adapta de una manera perfecta, natural y adecuada a la alimentación nacional, no es factible, ni práctico, ni justo, ni inofensivo el quererlo suprimir. No es factible, porque el uso de los alimentos del país lo exige; no es práctico, porque no hay otra bebida con qué substituirlo, dados dichos alimentos; no es justo, porque no es el causante de las malas condiciones sociales de nuestro país, las cuales tienen muchos y muy diversos orígenes; y no es, en fin, benéfico, porque se elimina un elemento de nutrición que se substraerá de la alimentación popular, y un estimulante de la actividad y energías de nuestros numerosos obreros, que no pueden compensar su falta con mejores y abundantes alimentos.

Por último, refiriéndose a las cuestiones de su mala imagen por su inestabilidad y descomposición, afirma que las imputaciones que ha sufrido “demuestran que se ha despegado una inventiva extraordinaria para desacreditar la bebida indígena, y se ha echado mano de toda clase de armas para volverle odiosa y repugnante” (*Ibidem*, p. 272). Concluye que estos procedimientos han sido realizados por los competidores comerciales de los productores de pulque, o sea, los productores de las bebidas alcohólicas y fermentadas. Considera, entonces, que el pulque al ser “un enemigo de ellas” tendrían que aniquilarlo para dejarles el campo libre:

Los medios poco importan, pero son numerosos. Entre otros está la prensa periódica, que en editoriales, en crónicas, en gacetillas, con burlas y en variadas formas, va creando poco a poco, de un modo lento pero sostenido, una atmósfera hostil y agresiva al licor del país para echarlo de su casa, a fin de que la ocupen los advenedizos. Las conferencias se multiplican, las sociedades antialcohólicas lanzan sus anatemas en lamentable confusión, contra lo que se bebe y

no tenga sabor del agua, y barren indistintamente en lo nocivo y malo, lo útil y benéfico. La guerra contra el pulque se vuelve de moda y el *snobismo* entra en función (*Idem*).

El movimiento armado y el fin del monopolio

La Revolución mexicana en la zona de los Llanos de Apan tendría fuertes afectaciones para las haciendas de la zona, principalmente en la producción pulquera y en la organización de la Compañía Expendedora de Pulques. Juan Felipe Leal y Margarita Menegus (1995, p. 141) nos comentan de la siguiente forma, cuando los ejércitos revolucionarios ocuparon la ciudad de México en el mes de agosto de 1914:

Desde septiembre de 1914 se negaron las solicitudes de apertura de nuevos expendios de pulque. El año siguiente, en mayo [1915], una vez que los jefes constitucionalistas recuperaron la ciudad de México y la casi totalidad de las cabeceras municipales del estado de Tlaxcala, resolvieron prohibir la venta de pulque y ordenaron la clausura de todos los expendios de la bebida que estaban en las zonas bajo su dominio [cuya vigencia fue de 2 meses].

Con la caída del gobierno de Huerta, y la estancia de las fuerzas revolucionarias en la capital, Álvaro Obregón prohibió la introducción del pulque para prevenir posibles desórdenes entre las tropas concentradas allí. La reapertura de las pulquerías y cantinas duró de junio de 1915 a fines de ese año. El decreto se repetiría de diciembre de 1915 a mayo de 1916. Pero la fórmula más efectiva que encontraron las nuevas autoridades para combatir el alcoholismo, y allegarse recursos monetarios que les eran apremiantes, fue la imposición de severas restricciones y elevados gravámenes a la producción y venta de las bebidas alcohólicas y/o embriagantes. La prohibición, no obstante, hizo proliferar los establecimientos clandestinos. Según la policía capitalina en promedio se decomisaban 20 barriles de pulque que, supuestamente, se desechaban (Ramírez Rancaño, 2000, p. 291; Leal y Menegus, 1995, pp. 141 y 174).

Ante las nuevas disposiciones tributarias, el administrador de las haciendas de Mazaquiahua y El Rosario, en el estado de Tlaxcala, escribió: “Lo del pulque está muy oscuro pues últimamente han decretado en Tlaxcala un impuesto tan fuerte que casi se hace imposible sostener los tinacales y, parece, el nuevo plan de gobierno es aniquilar y suprimir las elaboraciones de pulque” (cit. *Ibidem*, pp. 141-142). Y tendría razón, las exacciones a las propiedades de grandes extensiones de tierras productivas, como las haciendas pulqueras,

fueron tan excesivas que, aunadas a sus continuas pérdidas, ocasionarían una crisis económica en el monopolio pulquero.

En diciembre de 1914 el gobernador del Distrito Federal, Don Manuel Chao, permitió la apertura de cantinas y expendios de licores, si bien en un horario restringido: de 9 de la mañana a 12 del día, que en los días festivos y el domingo se ampliaba hasta la 1 de la tarde; es decir, tanto cantinas como pulquerías en la ciudad de México permanecían cerradas por la tarde y noche. Este cambio de política iba acompañado, no obstante, de un considerable incremento de los impuestos sobre la renta del pulque y demás bebidas embriagantes, con el argumento expreso de que se intentaba desalentar su consumo y el no muy oculto de la necesidad de nuevos ingresos para las arcas del gobierno. En enero de 1915, siendo presidente provisional de la república Eulalio Gutiérrez, volvieron a incrementarse los impuestos que gravaban todos los aguardientes y demás bebidas alcohólicas. Por ejemplo, el pulque causó un impuesto superior al 10 %. (*Ibidem*, p. 142).

A principios de 1915 Obregón emprendió la tarea de recuperar la ciudad de México, en ese entonces en poder de la Convención, y para lograr su objetivo se desplazó con sus tropas por el Ferrocarril Mexicano hasta Irolo, las vías estaban parcialmente destruidas y hubo necesidad de repararlas (por lo cual las haciendas de Apan no pudieron enviar pulque por ferrocarril). A ello se unía la obstrucción de las vías férreas por los ejércitos Convencionistas. La crisis de la industria del maguey pulquero era evidente (Ramírez Rancaño, 2000, pp. 293).

En estos meses se realizó el éxodo de los hacendados hacia la capital de la república, y los más temerosos por sus vínculos el antiguo régimen, partieron al exilio. La agitación política demostraba el peligro del ascenso del Constitucionalismo que pedía campañas antialcohólicas para mejorar la salud de la población, la desarticulación del sistema ferroviario por el caos imperante en ella y la promoción de leyes agrarias que tendía a calmar a los campesinos enardecidos (como la del 6 de enero de 1915 y posteriormente el artículo 27 de la Constitución Mexicana del 5 de febrero de 1917) que pedían la restitución de tierras a sus legítimos propietarios y el reparto de los latifundios a las comunidades (*Ibidem*, p.295).

Durante la Revolución Mexicana el desconcierto entre los pobladores y campesinos de los Llanos de Apan fue palpable. Muchas haciendas redujeron su producción y los trabajadores eventuales no fueron contratados, ocasionando una grave crisis laboral que recaía en la

migración a otros lugares de trabajo. Además debido a las interrupciones de los medios de transportación del pulque, la producción del pulque se contrajo por las continuas pérdidas. El señor Lorenzo Pérez González, nos comentó un aspecto relacionado con tales circunstancias:

Mi papá me hablaba de la revolución y de la gripe, de 1918, y ya cuando pasó la bola era [cuando buscaban trabajo] 1920 o 1922. Me platicaba mi papá, que al abuelo le pagaban la raya [en las haciendas] y llenaba su sombrero y la guardaba ahí. Cuando fue la revolución comían mezontete y metzal, y el jehuite lo juntaban, lo apachurraban y lo servían con sal y lo comía con el aguamiel. ‘Pedir a Dios que no llegue eso de la revolución porque fue muy triste...’ llegaban a quitarle sus cosas los carrancistas y los zapatistas y con el máuser en la mano se llevaban lo que querían.

En toda la región fue la peste, pues cuando amanecía y había casa alguna que no abrían, se abría con barreta las puertas y los sacaban muertos en carretones a toda la familia, que iba a dar a grandes zanjas, y los ponían uno sobre otro, e incluso cuando había deslaves, hace ya un tiempo, se podían ver las osamentas que salían de la tierra. Hubo muchos peones que por venganza por el maltrato se iban a la revolución para pegar y tomar venganza hacia los administradores y a los dueños.

Había vigilantes en las haciendas [que] nomás empezaban a sonar la campana o el cuerno y todos los de la hacienda a esconderse, eso me contaba mi papá, que cuando llegó la revolución, el tenía 8 años, era como 1912 o 1913. Cuando llegó la revolución, fue una cosa horrible, espantosa; incluso que cuando llegaron tropas, en una ocasión a Chimalpa, se escondieron a las muchachas de los trabajadores en un cuarto oculto..., pues llegaban las tropas, y quien sabe como supieron pero fueron derecho a ese lugar y nomás se oyó un gran griterío (...)

(Entrevista de Rodolfo Ramírez Rodríguez a Lorenzo Pérez González, en San Miguel de las Tunas, Apan, Hidalgo, el 17 de agosto de 2003).

Durante el conflicto armado la sociedad inmersa en un grave conflicto, y con síntomas de continuidad irresoluta, tuvo repercusiones en su economía cotidiana como productores de pulque. Como nos describió un trabajador se la zona: “Ya cuando llegó aquí mi papá ya era tlachiquero, andaba con mi abuelo recorriendo varias haciendas: San Lorenzo, San Bartolo[mé del Monte], Chimalpa, por andar buscando trabajo, pero tenían sus burros, acocotes y castañas. Se iban a buscar trabajo a donde más les convenía” (*Ibidem*). Esta crisis se acentuaría “por el desempleo y la pérdida de capacidad adquisitiva en que cayeron la mayor parte de los consumidores, especialmente del Distrito Federal, sobre el que entre 1914 y 1915 se abatió una hambruna que ni las autoridades revolucionarias carrancistas fueron

capaces de mitigar, ante la paralización de la producción en general que la contienda generó en el país” (Martínez Álvarez, 2001, pp. 115-116).

Si esto fuera poco, como acredita Marco Bellingeri (1980, p. 41), la Compañía Expendedora se acercaba a su colapso financiero ya que, debido a las paralizaciones de las corridas del tren -encargadas del traslado del pulque-, ésta al ser “contratista de muchas haciendas productoras, se comprometía en los contratos estipulados a cubrir las pérdidas provocadas por la destrucción del producto durante las frecuentes interrupciones de la red ferroviaria”.

El trienio que va de 1914 a 1916 fue crucial para la Compañía Expendedora de Pulques. La tenaz oposición que le presentaron los comerciantes independientes no fue, sin embargo, el elemento determinante para socavarla. La política seguida por los nuevos gobernadores del Distrito Federal, amparada en una moral pública que condenaba el consumo de bebidas alcohólicas, se encargó de provocar su estancamiento, crisis y finalmente quiebra, aunque esa misma política hizo víctimas a los comerciantes independientes. A pesar de las protestas de los mercaderes independientes y de la propia Compañía, las medidas adoptadas por los gobiernos revolucionarios fueron asentidas por otros sectores de la sociedad. En particular los redactores de *El Demócrata*, periódico que se convirtió en un foro importante de apoyo abierto a la política de los revolucionarios, condenaron reiteradamente el consumo de pulque entre 1914 y 1916 (Leal y Menegus, 1995, pp. 171 y 173).

Los comerciantes utilizarían siempre a su favor el argumento del perjuicio que padecía la clase trabajadora del pulque con las medidas tomadas por el gobierno emergente, quien se decía defensor de sus derechos. No obstante tanto el gobierno del general Humberto Jara como el de los siguientes gobernantes del Distrito enfatizaron el daño que recibía la clase trabajadora al consumir bebidas embriagantes; es decir, usaban el mismo argumento pero en sentido contrario. Para los gobiernos de 1914 y 1915, era en verdad una necesidad política de índole imperiosa mantener la paz en las calles de la ciudad de México (*Ibidem*, p. 176).

El general Gilberto Magaña, gobernador del Distrito Federal, decía que este cierre obedecía a una orden de seguridad (que podríamos llamarla de “pacificación nacional”). Los combates a favor y en contra de la prohibición continuaron hasta finales de mayo de 1915, cuando otra vez los comerciantes de pulque se presentaron ante el general Magaña con una propuesta de derogación. En ella se expresaba el compromiso de vender pulque de las 10 de la mañana a la 1 de la tarde, sólo en pulquerías legalmente establecidas, no expender pulque adulterado,

contribuir a la Beneficencia Pública con \$10,000 mensuales por casilla y dar \$5,000 mensuales destinados a la Dirección de Ramos Municipales. Ante estas propuestas Magaña accedió (*Ibidem*, pp. 178 y 179). Sin embargo esta reapertura duró hasta mediados de 1915 y siempre con intermitencias y con fuertes restricciones.

Al entrar el ejército constitucionalista a la ciudad de México, triunfante de la guerra civil de las facciones, suprimió el decreto del 14 de enero de 1916, que prohibía la venta de pulque en la ciudad de México. La resolución, como era de esperarse, provocó de inmediato el júbilo de las clases populares, no obstante que varias familias suplicaron al gobernador del Distrito Federal que expidiera un nuevo reglamento para la venta de la bebida. Les preocupaba la salud pública y la probidad moral, aunque, por su parte, el gobierno lo consideraba desde el punto de vista económico y creía que antes del movimiento de revolución la recaudación no había sido como debería de ser (*Ibidem*, p. 186).

A continuación se transcribe una nota de un periódico de la época (*El Nacional*, 12 de mayo de 1916, citado en Leal y Menegus, *Op. cit.*, pp. 186-187) que narra el acontecimiento en la estación de Buenavista el día de la reanudación del envío de pulque a la ciudad de México:

Entre todos los introductores de pulque y sus amistades al tener conocimiento de que dicha bebida iba a expenderse de nuevo, hicieron preparativos para “recibirla dignamente” y al efecto, acordaron llevar una buena música a la estación de Buenavista, además de que compran papel de China para adornar a las mulas, los cacharros y las barricas.

Concluidos todos los preparativos para celebrar “tan fausto acontecimiento” todos los afectos al pulque se dirigieron a la estación con música que habían contratado para el momento solemne. Éste no se hizo esperar. Minutos antes de las diez y media de la mañana de ayer un largo silbido de locomotora anunció a los que esperaban que el tren había llegado, y entonces fué cuando la música lanzó al aire los acordes de la “diana”, en medio de atronadores vivas y prolongados aplausos. Hubo individuos que llevaron cohetes, los que lanzaron al aire en el momento en que bajaba de las plataformas la primera barrica de licor nacional. Mas la sorpresa de los que asistieron a la fiesta fué grande, al ver que todas las barricas venían adornadas con bambalinas de papel de China y que varios de los propietarios que venían en las plataformas acordaron, en vista del halagador recibimiento, destapar una barrica y obsequiarla entre todos los presentes.

[*Comienza el pulque a producir sus efectos*]

¿Cómo fué? Nadie lo sabe; el hecho es que, al saberse que se iba a regalar una barrica de pulque para todos los que quisieran tomarlo, se aparecieron por todas partes las famosas catrinas, las “cacarizas” y toda clase de vasos para poder ingerir el obsequio. En medio de los populares

aires de “Adelita”, que ejecutaban los músicos, comenzaron los presentes á tomar, y á los pocos momentos salían muchos individuos de la estación a regalar sendos vasos de pulque á todos los que pasaban y querían tomarlo. Hubo individuos que, subiéndose a los trenes de Santa María, regalaban á los conductores y pasajeros el embriagante licor, que pronto desapareció entre todos los obsequiados. En pleno tren, daba risa ver como pasajeros y empleados de la Compañía de Tranvías con los ojos rebosantes de ansia y alegría, libaban los vasos que les habían obsequiado.

Con el triunfo del Constitucionalismo y de Venustiano Carranza hubo un rechazo generalizado al consumo del alcohol, a las corridas de toros y a los juegos de azar (todo ello relacionado con el ambiente festivo y la venta de licores, incluyendo de nueva cuenta al pulque), que se fortalecería cuando se conoció que los socios de la Compañía eran hacendados y políticos relacionados con los regímenes de Porfirio Díaz y Victoriano Huerta. Miguel Macedo Enciso en 1914 había buscado convencer al gobierno de que este negocio era el único productivo en la zona de los Llanos de Apan, además fundamentó que aportaba al tesoro público más de 6 millones de pesos anuales, con una producción de 1’250,000 litros de pulque y que el personal vinculado al negocio era de 70,000 personas (sin contar a sus familias), pero sus fundamentos no fueron escuchados por el nuevo sistema (Macedo Enciso, 1950 cit. Ramírez Rancaño, 2000, p. 292).

La Compañía Expendedora ante tal situación, y después de dos convocatorias frustradas, expidió la convocatoria para una Asamblea General para el día 23 de septiembre de 1916. Allí los socios se inclinaron por mayoría hacia la disolución y liquidación de la Compañía (que sólo duró 6 años, en lugar de los 50 años previstos de Compañía). Con ello se truncó el próspero negocio del pulque y el de sus posibles productos industrializados.

El monopolio de esta compañía pulquera terminó tanto por la inestabilidad del gobierno maderista como por el del régimen de Huerta, por la intranquilidad social debido a la revolución popular como por las interrupciones del transporte y del comercio que propiciaron un decaimiento y una crisis en las haciendas pulqueras, fortalecida con la baja de consumo del producto del maguey y la aparición de una nueva bebida embriagante que le haría una enorme competencia: la cerveza (Leal y Huacuja Rountree), 1984, p.116). Al finalizarla etapa armada, la campaña contra el pulque se fortaleció y sus detractores resucitaron la leyenda negra que trataba al pulque como una bebida sucia, portadora de todos los males, y propia de la gente baja y “jodida” (*Loc. cit.* Ramírez Rancaño, 2000, p. 298).

Todo el auge conseguido por el consumo del pulque en el gusto popular a través del tiempo, y de su fuerte estructura productiva fincada desde hacía más de dos siglos, ahora se veía tambalear en una época de disturbios y cambios infranqueables para la sociedad mexicana. Casi nadie advertiría que los progresos conseguidos en todo este periodo, y principalmente el conseguido durante el Porfiriato, serían relegados y olvidados a las costumbres de lo absurdo y bárbaro que tenía que desaparecer para poder alcanzar un país renovado y “purificado”.

El pulque en la disputa política

El pulque fue blanco de ataque desde iniciado el proceso social de la revolución. Con la caída del poder de Porfirio Díaz, y después de ser exiliado ya como presidente Francisco I. Madero, en enero de 1912, se dispuso a combatir sin cuartel a la bebida ancestral:

Enero 2. Primer Consejo de Ministros en el año, en el que se somete desde luego a discusión la declaración de guerra al pulque para lograr el mejoramiento general de nuestras clases populares y acabar con uno de los más poderosos monopolios. Por principio de cuentas, se reforma el reglamento respectivo, en el sentido de que todas las pulquerías del distrito Federal serán cerradas a las seis de la tarde, todos los días de trabajo y a las doce del día los domingos y días festivos. También se acordó aumentar los impuestos con que está gravada esta bebida, en un treinta y tres y un tercio por ciento. El Consejo Superior de Salubridad velará por que se observe el nuevo reglamento aplicando multas elevadas a los infractores. Las nuevas disposiciones abarcarán a los figones en los que se expendan pulque (Taracena, 1991, pp. 611).

Como expresa Martínez Álvarez (2001, p. 117), estas líneas traslucen otra posible explicación acerca de las vicisitudes que padecería la industria pulquera: “en estricta interpretación, se trataría de una hostilidad apenas embozada contra los representantes de un régimen político que se resistía a abandonar del todo la escena y que permanecía vigente y poderoso por medio de una serie de evidencias”: el monopolio pulquero y sus accionistas hacendados.

José Vasconcelos -político e intelectual comprometido con la conformación de una nueva sociedad mexicana, educada y culta, progresista del derecho y la educación y difusor de una cultura homogénea del México posrevolucionario, con su ideal de raza “cósmica”-, fue uno de los principales actores que denigraron el papel del consumo del pulque en los primeros años del siglo XX. Él lanzaría un ataque general hacia el pulque y sus efectos en el grueso de la población, debido en gran medida a su intención de liquidar a la gran “aristocracia pulquera”.

Afirmaría que esta oligarquía porfiriana, que hizo prosperar a su Monopolio pulquero a expensas de las desiguales condiciones socioeconómicas del país, se debía a lo que, posteriormente, Juan Felipe Leal y Mario Huacuja Rountree (1977, p. 6.) explican atinadamente en cuanto al sistema de poder en el campo, pues:

...la dominación que los terratenientes llevaban a cabo sobre la población y el territorio bajo su influencia – en otras palabras, las funciones públicas que el Estado les delegaba en los hechos –; las pautas patrimoniales y oligárquicas en el ejercicio de la autoridad; los componentes de discriminación étnica y estamental, y, ante todo, el hecho que los aspectos referidos se entretujeran en una urdimbre de dependencias personales y económicas...

hayán sido las causalidades para que los trabajadores agrarios de las haciendas de la zona del Altiplano Central se convirtieran en personas con una debilidad física y mental, que los haya hecho verse como de menor valía e incapacitados para sostener una lucha armada, en comparación a las huestes revolucionarias del norte y del noroeste, ya que...

Los jefes revolucionarios saben de sobra que para reclutar gente había que ir al norte, al sur, a las costas, pero era inútil intentar reclutamientos en las cercanías del distrito Federal, porque los hombres de esta zona, en su mayoría, no sirven para soldados. Para convencerse de ello bastaba acercarse a las chozas de la región en que se cultiva maguey inquiriendo por el nombre de un poblado o a la dirección de un camino. Invariablemente, salía a responder un hombre de cuerpo bajo y mirada torpe; un hombre que desayunaba con pulque y sigue bebiendo pulque todo el día y da pulque a sus hijos. Sin embargo, y esto es un peligro enorme para el país, la zona del maguey [Hidalgo, Puebla, D. F., México y parte del Bajío] es la más poblada, y la más mal surtida de alimentos, no porque nos sea fértil sino porque los valles y montes y las hondonadas y los llanos, y hasta la curva de las lomas, se hallan invadidos por maguey...

El hombre del pueblo que tiene diez centavos no puede comprar un vaso de leche, pero sí unos de pulque. La Revolución ha pretendido varias veces acabar con el pulque, pero los hacendados han triunfado sobre ella y siguen fabricándolo. Los hacendados culpan al pueblo que consume pulque, pero no reconocen que el crimen es de ellos, desde el momento en que convierten en tierras de maguey las que podrían dedicarse a pastos o a la siembra del maíz... (Vasconcelos, "Aristocracia Pulquera", 1950, p. 4 cit. Blomberg, 2000, pp. 42-43 y 44).

Aquí también aparece otro de los factores que concitaron al régimen político emergente de la revolución a sus ataques contra el pulque: el propósito de salvar y ser redentores de los sectores sociales mestizos e indígenas orientándolos al consumo de otras bebidas o líquidos espirituosos, como sería el caso de la cerveza, más afines con la cultura occidental y con la

necesidad de integrarlos a este mundo, cada vez más sometido por la industria de la comercialización mundial.

Como podemos observar la lucha política contra todo lo que había representado el grupo de hacendados y comerciantes de pulque de la Compañía Expendedora de Pulque, relacionados con los regímenes de Díaz y de Huerta, era necesaria, para poder así dismantelar a toda su posible influencia de poder en el régimen revolucionario. Desafortunadamente eso significaba hacer uso de la difamación y el vilipendio del producto comercial, auténticamente mexicano, que demostró ser una riqueza económica aprovechada por unas cuantas familias de abolengo. El resentimiento de Vasconcelos hacia lo que él llamó la “aristocracia pulquera” no fue precisamente por la inequidad y el sufrimiento de la población sino más bien por la riqueza y poder político que habían obtenido durante el siglo XIX e inicios del XX unas personalidades que creyeron en el “progreso y la paz” porfiriana.

Andrés Molina Enríquez ([1909], 1997, pp. 165-166), el precursor del agrarismo mexicano, también exaltaría la división de los grandes latifundios ya que consideraba a estos como obsoletos para la economía de la época, necesitada de capitales e inversiones extranjeros y no de sistemas autárquicos. La repartición de las fincas pulqueras era la respuesta para evitar que los magueyales se siguiesen reproduciendo.

El ahínco de buscar seguridad para la renta, ha conducido al hacendado de la zona de los cereales, al cultivo de una planta fatal: el maguey. Decimos fatal, no porque participemos de la repugnancia criolla al uso del pulque por nuestro pueblo, pues en ese particular compartimos las ideas brillantemente expuestas en defensa de la bebida nacional, por el señor doctor don Silvino Riquelme... sino porque la propagación exorbitante de esa planta, ha venido a perjudicar considerablemente el cultivo de cereales en los terrenos que precisamente son más adecuados para ese cultivo. En efecto, el maguey da fruto comercial cada diez años poco más o menos, o sea diez veces cada siglo; no puede darse menor producción; pero es una planta que no se pierde... No es extraño, pues, que coincidiendo en mucho la zona de cereales con la de maguey, una gran parte de los terrenos útiles para la siembra, se hayan poblado de magueyes... porque la renta que los magueyes producen, dando fruto diez veces cada siglo, no bastaría para hacer vivir a los dueños de esos terrenos; pero siendo, como son, grandes propiedades, aunque el producto sea pequeño, la renta es segura.

Su propuesta sería aceptada con entusiasmo por los dirigentes revolucionarios que se dieron a la tarea de destronar las haciendas sin un plan bien definido de sustitución de cultivos o de continuación racional de la explotación del maguey (Martínez Álvarez, 2001, p. 112).

Durante el Congreso Constituyente, 1916-1917, un grupo de diputados dirigidos por Francisco J. Mújica resucitaron la tesis de que el pulque era el origen de la criminalidad. Como contraparte el diputado José María Rodríguez exhortó a sus compañeros a analizar muy bien la supresión de la industria pulquera, ya que esto afectaría a los trabajadores de todos los centros de producción de esos lugares, lo que sería una medida tan violenta y radical que traería un mayor perjuicio que algún beneficio (Ramírez Rancaño, 2000, pp. 311-312).

Pero en el Diario de los Debates del Congreso Constituyente, este mismo José María Rodríguez dijo que México era “un paraíso terrenal plagado de borrachos y pulquerías: Aquí se destetaba a los niños con pulque, los cuales crecían y se desarrollaban embriagados, convirtiéndose en progenitores alcohólicos que engendraban hijos degenerados y de inteligencia obtusa, indiferentes ante las cuestiones políticas y sociales” (*Loc. cit. en Ibidem*, pp. 83-84). Lo cual demuestra lo delicado que era la toma de postura en este asunto, ya que, por un lado era difícil dejar de señalar que el abuso del producto producía efectos nocivos en la sociedad, pero por otro lado con la supresión de esta actividad ocasionaría una grave crisis socioeconómica que no se podía aun saber como solventarla.

En 1919 dos diputados federales de los Llanos de Apan defendieron la importancia del pulque en la Cámara de Diputados y advirtieron a los detractores del pulque fueran más precavidos y moderaran sus ataques, puesto que si desaparecía el cultivo del maguey se corría el riesgo de provocar hambre y desolación en la región. El diputado Modesto González Galindo en el Diario de los Debates de la Cámara de Diputado del 12 de noviembre de 1919, aseguraba que el pulque, considerado como alimento básico de gran parte de la población urbana de México, daba una alimentación correcta, pues daba longevidad a los “indios”, además de que éstos no tenían con frecuencia enfermedades estomacales o de los riñones. Pero también hacía público que para aprovechar mayores ventas de pulque, éste se diluía o sustituía con agua, siendo común la práctica del “vaseo” y de la manera de “componer” el pulque picado o echado a perder, e incluso cita las afirmaciones de que se le agregaba sustancias fecales para algún fin determinado. A la par de todo esto, un tal Dr. Siurob afirmaba que el pulque era perjudicial para la salud y que tenía “efectos nocivos para la inteligencias de los individuos que lo

acostumbraban”. Considerándolo algunos como *degenerador* de la “raza mexicana” (*Ibidem*, pp. 83, 92-93).

Desafortunadamente se fue imponiendo sin contracorriente las ideas negativas del pulque, por ejemplo la de que todo el pueblo de la ciudad de México era quien consumía diariamente siete trenes de pulque aportando un contingente asombroso a las comisarías, a las cárceles, a los hospitales y hasta los manicomios, era necesario, según la política emergente de la revolución, un cambio en los hábitos y costumbres para poder educar a un pueblo que necesitaba entrar en el ámbito de los pueblos “modernos y modernizados” del mundo occidental.

José A. Martínez Álvarez (2001, p. 122) precisa que en estos años: “Sin embargo, las nuevas fuerzas económicas que se impusieron a raíz de los arreglos con el clero para concluir con la guerra cristera (1926-1929) tornaron nugatorias cualquier aspiración de repunte del pulque. Mientras en la prensa se emprendía una virulenta ofensiva contra el octli, se ensalzaba las cualidades de la cerveza”.

La ley del 6 de enero de 1916, se ha mencionado, sirvió de fundamento al artículo 27 de la Constitución Federal de 1917 y estableció la necesidad inmediata de restituir tierras a los pueblos afectados por las leyes de desamortización liberales de 1856 y 1876 y por las acciones de las compañías deslindadoras; al igual de la dotación de tierras a los pueblos que carecían de ejidos y que, por falta de documentación que amparara su propiedad, estaban impedidos de solicitar formalmente tierras; finalmente, se estatuyó el derecho a la ampliación de tierras y aguas que bastaron para el sostenimiento de los pueblos beneficiarios.

La ley de Ejidos dictada por Álvaro Obregón el 28 de diciembre de 1920, y reglamentada el 17 de abril de 1922, que exentaba a las propiedades tenidas por unidades agrícolas de explotación industrial, de toda afectación agraria, se cambiaría hacia 1934 cuando Abelardo Rodríguez promulgó un nuevo código Agrario que daba a los peones acasillados el derecho de dotación ejidal como trabajadores con ese derecho. Pero a pesar de todo esto no sería sino hasta la presidencia de Lázaro Cárdenas cuando se intensificaría el reparto agrario de las tierras de las antiguas haciendas pulqueras (Leal y Menegus, 1995, pp. 194-195).

Silvino Riquelme acertaría al pronosticar que el pulque enfrentaría, tal vez, su última batalla:

Por ahora se ha conseguido hacer una profunda herida a una vasta región del país, porque se ha estrechado bastante el mercado en que derramaba sus productos principales; reemplazarlos por otros, como insistentemente se indica, es no tener conocimiento del asunto, puesto que la fibra del maguey, ni el azúcar que se elaborara son costeables comercialmente hablando y estarían muy lejos de compensar lo que hoy se pierde. Además, la implantación de esas nuevas industrias, para las que no existen aún las máquinas indispensables, requiere enormes gastos que las condiciones actuales del país y las pecuniarias de las fincas magueyeras imposibilitan de erogar. Existen a la vez bastante tiempo. Mientras tanto, las fincas comienzan a sentir la precaria situación en que se las ha colocado; y si esta no cambia pronto, la ruina completa las espera y con ella la ruina de la extensa zona en que se asientan (Riquelme, 1921a, p. 273).

III.2 –El pulque en la época de crisis (1920-1950)

El intento de higienización del pulque

A partir de la década de 1920 la industria del pulque sufrió una serie de transformaciones que marcarían el rumbo de su destino. Debido a la modernización de los procesos de elaboración y comercialización de alimentos y bebidas embriagantes el pulque tuvo que adecuarse a las normas emergentes de higiene y salud de la *construcción nacional* de la Posrevolución; de manera que los intentos de continuar con un negocio floreciente, ahora sin los hacendados porfiristas, fueron realizados por agricultores ejidatarios y pequeños productores particulares que pronto monopolizaron el negocio de esta tradicional bebida.

Un ejemplo de la tentativa de higienización de pulque por los ganadores de la revolución es dado por el *Reglamento para la producción, introducción, transporte y venta del pulque*, expedido por el Departamento de Salubridad del gobierno del presidente Plutarco Elías Calles. Este reglamento del 2 de marzo de 1928 (publicado por el Presidente del Consejo de Salubridad General de la República y Jefe del Departamento de Salubridad, B. J. Gastélum) establece la normatividad que debía tener la industria del pulque desde la fabricación de la bebida hasta las maneras en que debía ser transportado y expendido. Además aclara que todas las personas, sociedades o corporaciones debían tener la licencia sanitaria del Departamento de Salubridad necesaria para la venta en los centros urbanos como la ciudad de México.

Capítulo Primero (*Op. cit.* pp. 2-16) Los propietarios de las haciendas, ranchos y lugares productores de pulque -comercializado en la ciudad de México- debían de tener licencias de identificación obligatorias al igual que los introductores, los propietarios de expendios, los propietarios de restaurantes y fondas donde se expendiese la bebida y hasta los transportistas. Para la expedición de las licencias para propietarios se debía cumplir con: una solicitud que acreditase la producción e introducción de pulque, un depósito o “fianza” y una representación legal con personas domiciliadas en la ciudad. A los introductores se les expedía la licencia con los mismos requisitos al comprobar la introducción de pulque, y a los transportistas se les exigía, además, las condiciones salubres de sus vehículos. Las licencias debían contener los siguientes datos:

- Nombre y domicilio del peticionario,
- Nombre y domicilio del representante legal (para el propietario y el introductor),
- Ubicación de la hacienda, ranchos, etc., en donde se elabore el pulque (para el productor),
- Ubicación del expendio, restaurante o fonda donde se ponga a la venta (para el expendedor),
- Cantidad aproximada de pulque que se pretenda introducir o producir (ya sea diario, decenal o mensualmente) (*Ibíd.*, pp. 10-11).

Los depósitos variaban según las funciones realizadas dentro del negocio: a los productores de \$100 a \$500, a los expendedores \$100, a los transportistas de \$50 a \$100 (según el vehículo). Pero lo curioso de esta disposición es que dichos “depósitos” servían para garantizar el cobro de multas por alguna infracción, o sea, que el dinero depositado ya se visualizaba como una ganancia absoluta que sólo requería de multar arbitrariamente al negociante. Las licencias se debían refrendar año con año, siempre y cuando no tuvieran deuda alguna, al igual que las fianzas serían canceladas y los depósitos devueltos sí al término de la negociación, al clausurarse o traspasarse, el establecimiento no habría tenido multas (aunque la clausura era castigada con una multa) [!]. Por el traspaso de un establecimiento se debía dar aviso al Departamento de Salubridad y tendría como requisito el saldo de adeudos por multas. Además las licencias debían ser devueltas al Departamento al final de dicha negociación. Un aspecto notable es la prohibición en el negocio del pulque (elaboración, introducción, transporte y venta) a personas que padecieran enfermedades transmisibles, al igual que la negación de emplear a personas menores de 15 años.

Capítulo Segundo (*Ibidem*, p. 17) Explica las características de los componentes del aguamiel y del pulque requiriendo a los productores que el pulque debía de tener un grado alcohólico de 3.5 a 6 G. L., el grado refractométrico de 25° a 30° y la acidez total en ácido acético de 3.6 gramos por litro. Los pulques compuestos [curados] no debían contener más que la fruta, legumbre y azúcar.

Capítulo Tercero (*Ibidem*, 18-26) En cuanto a la manera de recolectar el aguamiel y la elaboración de pulque se prescribe que (*Art. 27 al 39*):

- Los utensilios que se usen para la raspa del maguey serán lavables y esterilizables.
- La cavidad del maguey en donde se produce el aguamiel, deberá taparse de manera adecuada, a efecto de impedir en todo lo posible, la caída de polvo, insectos u otros animales.
- La extracción del aguamiel deberá hacerse con bombas apropiadas, fácilmente lavables o esterilizables y de materiales apropiados o por medio de cucharones de mango largo que satisfagan las mismas condiciones.
- Queda prohibido el uso del “acocote”, así como el sistema de succión por medio de la boca de las personas que hagan la extracción o recolección del aguamiel.
- Los recipientes que se utilizan para la recolección del aguamiel, así como para su transporte a los “tinacales”, serán fácilmente lavables y esterilizables y de materiales que no sean atacados por el aguamiel. Queda prohibido el uso de “cueros”.
- [Para la elaboración del pulque se especifica] que en las haciendas, ranchos o donde se produzca pulque, haya un tinacal compuesto por un departamento destinado a la elaboración de pulque (tinacal), otro destinado al lavado de los utensilios, el dedicado a servicios sanitarios (baño).

- El Departamento para elaborar el pulque deberá tener las condiciones materiales siguientes:
 - I- El piso será de material impermeable y lavable con un desagüe, que este obstruido para evitar que entren ratas.
 - II- Las paredes serán de mamposterías, revestidas de material impermeable y lavable (cemento, mosaico, azulejos) hasta un altura no menor de 2 metros, el resto podía estar encalado.
 - III- Los techos serán de material impermeable a prueba de ratas [sic].
 - IV- Las ventanas deberán estar protegidas con tela de alambre a prueba de moscas [sic].
 - V- Las puertas de entrada o de comunicación exterior, deberán estar protegidas de doble puerta, una de ellas protegida con tela de alambre a prueba de moscas [sic].
 - VI- Deberá estar provista de agua en cantidad suficiente con sus instalaciones convenientes y lavabo para el aseo de las manos del personal.
 - VII- Las tinas serán de madera o de otros materiales lavables y esterilizables, que no sean atacados por el aguamiel o el pulque Las tinas deberán descansar sobre soportes y a una altura no menor de 50 cm. sobre el piso. Además deberán estar protegidos para evitar en lo posible la caída de polvo e insectos.
- El Departamento de lavado deberá tener las condiciones del piso, techo, ventanas y puertas similares a las del destinado a la elaboración de pulque, al igual que su instalación de agua. Además tendría una caldera para al regeneración del vapor a presión necesaria para las esterilizaciones de tinas, envases e utensilios, así como un vertedero para el lavado a chorro.
- El Departamento para servicios sanitarios tendrá las mismas condiciones materiales y debía tener un lavabo, un excusado, un mingitorio y una regadera con instalaciones arregladas.
- Los productores de pulque[,] que se introducía al Distrito Federal o elabore allí, estaban obligados a dar a conocer al Departamento de Salubridad el procedimiento de la elaboración de la “semilla” que utilicen para la preparación del pulque, así como las sustancias que empleen para el mismo objeto, en la inteligencia que el propio Departamento conservará en secreto dichos procedimientos o fórmulas, pero tendrá la facultad de prohibir aquellas que considere nocivas a la salud. El productor está obligado a dar a conocer el nombre de la persona encargada de elaborar el pulque en su negociación y de las personas que substituyan al encargado
- El pulque deberá envasarse para su introducción y transporte al Distrito Federal, en barricas o toneles de madera, previamente lavados y esterilizados por la acción del vapor. Las tapas de dichas barricas o toneles, tendrá un cierre al que se adaptará una llave para la salida del pulque, llave y cierre serán de materiales inatacables por el mismo líquido y fácilmente lavables y esterilizables. Los envases tendrán una válvula para que facilite la entrada del aire.
- Estos envases deberán indicar los siguientes datos en etiquetas adheribles a los envases:
 - I- La ubicación del tinacal en donde fue elaborado el pulque y nombre de su propietario,
 - II- Nombre del introductor, así como el domicilio comercial de éste,
 - III- Número de las licencias sanitarias concedidas.

Capítulo Cuarto (*Ibídem*, pp. 27-29) Establece que la introducción del pulque al Distrito Federal será al amparo de las licencias otorgadas, ya sea en los ferrocarriles, empresas o negociaciones encargadas del transporte. Se aclara que los introductores y productores se someten a las disposiciones sanitarias vigentes del Distrito Federal y del Departamento de Salubridad. El transporte se haría en vehículos de buenas condiciones de uso y conservación; el pulque se conservaría dentro de sus recipientes de introducción, quedando “prohibido el transvasar el líquido durante su introducción, transporte o permanencia en los expendios”.

Capítulo Quinto (*Ibídem*, pp. 30-43) Trata acerca de los expendios de pulque y de los establecimientos para su venta y consumo.

Se detalla la forma de los expendios de pulque o pulquerías, que debían cumplir con (*Art. 44*):

I- Licencia

II- Estar en una sola pieza que tenga buena ventilación e iluminación y comunicación directa con la vía pública. Su piso será de material impermeable, como mosaico, cemento, granito, etc., y contará con la inclinación y desagües convenientes para la salida de líquidos y de una coladera de cierre hidráulico fijo.

III- Sus paredes de mampostería, revestidas totalmente de materiales impermeables o pintadas de blanco y sus ángulos redondeados. La parte superior de las puertas tendrán aberturas protegidas con tela de alambre a prueba de moscas, para facilitar la ventilación del local cuando permanezca cerrado. Habrá, además, puertas o cancelas que impidan la vista del exterior al interior.

IV- Deberá haber un mostrador formado por una plancha de granito, mármol o de materiales analógicos colocada sobre soportes del mismo material, con el fin de tener espacio para el aseo de la parte baja del mostrador y del piso.

V- El pulque se conservará en las mismas barricas en que se introdujo y transportó, éstas se colocarán dentro de refrigeradores para que se conserve durante el tiempo en que permanezca en el expendio.

VI- Los pulques compuestos se conservaran en recipientes de porcelana o vidrio, cerrados convenientemente y que cuenten con llaves de materiales inatacables, fácilmente lavables y esterilizables. La extracción del pulque se hará por las llaves y estos recipientes se colocaran dentro de refrigeradores y en ellos sólo se permitirá la introducción de agitadores que llenen las mismas condiciones que las llaves.

VII- Las medidas que se usen para la medición del pulque, serán de fierro estañado o esmaltado, de aluminio o cobre estañado y deberán mantenerse en buen estado de conservación y aseo. Los vasos en que se consuma el pulque, serán de vidrio o cristal y se lavarán después de su uso por cada consumidor, desinfectándose con la solución que el Departamento de Salubridad señale [?].

VIII- Habrá un vertedero convenientemente conectado con el desagüe general, destinado a recibir y a inutilizar los pulques que caigan o se desperdicien en las mediciones.

IX- Deberá haber un lavabo convenientemente instalado para el aseo de las manos del personal del expendio, así como otro vertedero instalado en las mismas condiciones para el lavado a chorro de los diversos utensilios que se usan en el despacho. Ambos con suficiente agua.

X- Deberá haber un mingitorio revestido de materiales impermeables e inatacables, y conectado con el desagüe general, con coladera y dotado de una llave de agua para su lavado.

XI- En la fachada de estos expendios se expresará el número de licencia expedida por el Departamento de Salubridad.

Quedaba prohibido que en los expendios se realicen las siguientes actividades (*Art. 45*):

I- Sirvan de habitaciones o dormitorios.

II- La existencia en su interior de cuadros, pinturas, espejos, oriflamas u otra clase de objetos que favorezcan el almacenamiento del polvo.

III- La venta dentro del expendio o a las puertas de él, de comestibles o productos distintos a los pulques.

IV- La venta de pulques fuera de las horas y los días permitidos por el gobierno del D. F.

V- La venta de pulques a menores de 15 años ya mujeres de cualquier edad.

Los expendios de pulque embotellado, aunque allí no se consumía ni se realizaran operaciones relativas a su envase, deberían tener (*Art. 46*):

I- Licencia.

II- La pieza en que se establezca tendrá las condiciones apuntadas anteriormente.

III- Deberá tener cuando menos un refrigerador a una temperatura no menor de 10° C.

IV- Los muebles y enseres deberán mantenerse en buen estado de aseo y conservación.

V- La venta del pulque sólo podrá hacerse en los mismos envases en que se reciba.

En los expendios de pulque en botella cerrada donde se verifiquen las operaciones relativas a su envase y sin que en ellos se consuma directamente la bebida tendrán que:

I- Tener Licencia

II- Tener los 4 departamentos: a) departamento de venta, b) departamento de envase, el envase se hará por medio de máquinas embotelladoras y taponadoras automáticas, c) departamento de lavado de envases, en él deberá haber un recipiente o tanque para el lavado de las botellas, instalaciones para el enjuague y 4 soportes para los envases, d) departamento de servicios sanitarios, que se encontrará separado de los anteriores, habrá en él una regadera tibia, excusado, mingitorio, lavabo, toallas y guardarropa.

La venta de pulque en los restaurantes o fondas deberá apegarse a tener:

I- Licencia.

II- Que cuenten con 3 piezas comunicadas entre sí; una pieza para la cocina con su chimenea, un vertedero y con instalaciones arregladas para efectuar en él el lavado a chorro de los vasos,

copas y demás utensilios; otra pieza para los servicios sanitarios; la tercera se dedicará para el consumo de comestibles y bebidas y deberá estar comunicada con la vía pública. Además el pulque se expendirá como parte del consumo de comestibles.

En el *Art.52* se encuentra una previsión que refleja la intención de un cambio en las tradiciones dentro de los lugares habituales para la venta del pulque (*Ibídem*, pp. 42-43). Quedaba prohibido:

- I- La venta de pulques y su consumo en condiciones distintas a las del Reglamento.
- II- El que haya bailes, música o juegos de azar.
- III- La permanencia en los mismos establecimientos de personas que se encuentren en estado de ebriedad. Asimismo el vender o proporcionar pulques a menores de 15 años de edad.

Quedaba entonces sustentada la prohibición de pulque adulterado o alterado. Se establecía la prohibición del consumo en la vía pública y la venta del mismo en lugares que no fuesen los establecidos por este Reglamento. El gobierno del Distrito Federal señalaría la distancia mínima de un expendio de pulque a otro, o de fábricas, escuelas, cuarteles, oficinas públicas, etc.

Capítulo Sexto (*Ibídem*, pp. 43-44.) En él se afirma que la inspección sanitaria se realizará por inspectores o agentes del Departamento de Salubridad en tinacales (dentro o fuera del D. F.), o lugares donde se venda -como expendios, fondas y restaurantes o depósitos de pulque- vigilando la introducción y transporte del producto en el ferrocarril o en otros vehículos. Los inspectores tomarán muestras de pulque que entregarían a un laboratorio del Departamento para su análisis. El pulque que se introdujera, produjera, transportara o vendiera en contravención a estas disposiciones sería confiscado por los inspectores o agentes sanitarios al Departamento para ser destruido. Además de que la policía del Distrito está obligada a prestar ayuda a dichos agentes o inspectores para el desempeño de sus funciones.

Capítulo Séptimo (*Ibídem*, pp. 44-48) Por último se menciona las infracciones, penas y responsabilidades de las personas que trabajen en el negocio del pulque. Los productores eran responsables de la calidad del pulque y debían de asumir las infracciones, aun cuando fueran cometidas por sus empleados; del mismo modo los introductores, transportistas y propietarios eran responsables de la manera en que se expendía y consumía el octli. Las personas que consumían pulque en la vía pública eran castigadas con multa de 1 a 10 pesos o arresto de 24 a 36 hrs.; Las infracciones variaban mucho y eran señaladas por el gobierno del Distrito Federal, la Inspección General de Policía y el Ayuntamiento; había multas desde 1 a 500 pesos, con la clausura del establecimiento y la pérdida del pulque y los utensilios. Las multas debían ser pagadas en 3 días a partir de la fecha de notificación. Para el pago podía hacerse efectiva la fianza o el depósito que tenía que ser revalidada al cabo de 3 días. Se concedía un plazo de medio año para que los lugares descritos llenaran las condiciones señaladas en este reglamento.

Y más estudios científicos...

Las invenciones de Miguel Macedo (el uso de la *Bomba Tapa* extractora del aguamiel, de la *Recortadora Tapa* que realizaba la función de extraer al meyolote del maguey al caparse y de la *Tapa Tapa* que cubría el orificio de los magueyes en producción), que remplazaban los tradicionales métodos de recolección de aguamiel para la elaboración de pulque, llamaron la atención del Consejo Superior de Salubridad que optó, en el Diario Oficial de la Nación del 27 de marzo de 1928, por incorporarlas dentro del Reglamento descrito anteriormente.

El mismo autor comenta sus experiencias en las que manifiesta que, desde la aprobación de las mejoras técnicas para la higienización del pulque, numerosos hacendados “ordenaron la fabricación de miles de tapas, y a pesar de los prácticos que envié a sus haciendas, y además de un sinnúmero de explicaciones y conferencias que dí a los mayordomos, no supieron recortar los magueyes con el bordo que hacía la máquina, y me resigné a usar mis tapas únicamente en la ex-hacienda de Tapa Chico”. A continuación menciona su intentó en corregir la conducción y venta del pulque al explicar que el aseo imperfecto del barril pulquero podía cambiar mediante barriles parafinados, con tapas amplias y removibles con la innovación de tener llaves para su trasvase (Macedo Enciso, 1950, pp. 109-111; cit. Martínez Álvarez, 2001, pp. 377-378).

Al mismo tiempo pretendió la erradicación de los acocotes por las Bombas prácticas (Macedo Enciso, 1950, pp. 51-52). Sin embargo estas disposiciones federales no fueron acatadas en los centros productores, porque según él...

Esto no se debe a desobediencia, sino al sinnúmero de dificultades que van presentando una multitud de individuos que trabajan en esta industria del pulque, como tlachiqueros, mayordomos, conductores, encargados, etc., etc. Con sólo que se hubiera implantado la extracción del aguamiel con bombas y la conducción del pulque en barriles higiénicos y de seguridad se habría dado un paso adelante en esta industria.

Yo propuse dar un servicio de barriles higiénicos a los introductores, y lo único que saqué fué una crítica fenomenal en la prensa (*Ibidem*, pp. 52-53).

Más adelante el autor da su opinión a cerca de la producción tradicional del pulque:

...tal como se ha efectuado siempre, y aun en la actualidad, puede decirse que es una forma completamente primitiva, porque además de depender de la fermentación espontánea, jamás se igualan las aguamieles a cierto grado o porcentaje de azúcar, dando por resultado pulques de

distinta calidad y densidad (cuerpo), debido a que algunas veces el aguamiel contiene más agua que otras. Igualmente, con la fermentación espontánea, el producto nunca puede llegar a ser uniforme, ya que no es posible saber qué fermentos y en qué cantidad intervienen en el proceso. En la mayoría de los casos, estas fermentaciones llevadas a ciegas, no dan más que productos nocivos a la salud y ajenos completamente a los que debe contener normalmente el pulque (*Ibidem*, pp. 92-93).

Macedo (1950, pp. 129-131), quien había intentado salvar las antiguas ventajas y los avances de investigación de la Compañía Expendedora y experto del proceso de producción del pulque, reconoció que la conservación de este líquido era “una utopía, que no se podía realizar sin cambiar por completo sus caracteres organolépticos y terapéuticos”. En su opinión...

un pulque elaborado con aguamiel puro y los cultivos del laboratorio es conservable cierto tiempo sin otro tratamiento especial, pero debido al hecho de que el pulque contiene fermentos vivos, que se eliminan del vino y la cerveza, no se puede evitar por mucho tiempo su alteración. Pasteurización o adición de preservativos, destruyendo los microorganismos, tampoco es admisible (*Ibidem*).

El apoyo técnico-científico de algunas personas interesadas por este negocio -como la del hacendado Miguel Macedo Enciso- hizo surgir un interés tentativo por las posibilidades de reactivación de su comercio. Estas propuestas habían incentivado al gobierno del presidente Álvaro Obregón para un desarrollo industrial del pulque que, por medio del Ing. Abraham Ferriz y Saviñón, director de los Laboratorios Industriales Experimentales –adscritos a la Secretaría de Industria, Comercio y Trabajo-, invitó a trabajar en México al bacteriólogo teutón Paul Lindner en 1922. Él realizaría estudios sobre el aguamiel y el pulque que fueron de gran trascendencia para los estudios de las bebidas fermentadas pero que se interrumpieron por falta de apoyo de las subsecuentes autoridades. El científico regresaría a su país hacia 1925, quedando aquí su ayudante, el profesor Biot, que al poco tiempo falleció (Macedo Enciso, *Op. cit.* pp. 95-96; Paz, 1935, prólogo).

Los resultados que obtuvo el científico germano en sus tres años de estancia en el país, acerca del proceso de fermentación del aguamiel en pulque, probablemente serían retomados para hacer mejoras en la conservación la cerveza en la industria alemana. Desafortunadamente, como señala José Paz, las copias de su trabajo tal vez habían sido incineradas por considerárseles inútiles por un Jefe de Departamento, ya que en el periodo de su investigación no encontró muchos datos relativos a estos estudios en las oficinas de las Secretarías de

Estado. Afirma pues, el autor, que el costo del estudio del pulque debió valuarse en unos \$20,000 de entonces (Paz, 1935, p. 8)¹.

Las aportaciones de estas indagaciones científicas que se hicieron en la época pos-revolucionaria, a partir de los trabajos del profesor Lindner (descubridor en 1924 del microorganismo *Termobacterium mobile*, agente de la fermentación del pulque en su primera fase), hicieron estallar un interés en las nuevas generaciones de científicos mexicanos para averiguar más acerca de las propiedades terapéuticas del producto, así como de sus componentes físico-químicos y microbiológicos (Martínez Álvarez, 2001, p. 121).

María Morton Gómez, en 1925, presenta su tesis profesional *Aprovechamiento industrial del maguey*, en la cual mostraría estudios del aprovechamiento del aguamiel en los magueyes pulqueros de la zona de los Llanos de Apan; un estudio microbiológico (con apoyo en las investigaciones del profesor Lindner); un análisis de su conservación, además de proponer la realización de fábricas industriales para la obtención de azúcar y alcohol (posiblemente con conocimiento de causa de la fábrica de la Compañía Expendedora de Pulques en la ciudad de Apan y de sus planos); y hasta un posible aprovechamiento de celulosa de la planta².

Otro estudio importante aparecido en 1931 es la tesis *Estudio de las vitaminas y de la fermentación viscosa del pulque*, de Guadalupe Fernández Tagle, donde se describe la morfología de algunas especies microbianas y su estudio en el proceso de la fermentación viscosa (Martínez Álvarez, 2001, p. 493). Aquí encontramos un ejemplo en el cual una ración diaria de pulque (de 1 litro) aporta fosfatos, carbonatos, sulfatos, sales de fósforo, potasio, sodio, calcio, albuminoides, hidrocarburos, Vitamina B y ácido láctico como componentes básicos; adelante se infiere que: “de lo anterior se desprende que el uso moderado del pulque, no es perjudicial ya que contienen sustancias aprovechadas con ventaja por el organismo del consumidor”. Menciona igualmente que la somnolencia e inconciencia del estado de embriaguez son causadas por el ácido láctico y el anhídrido carbónico (cit. Paz, 1935, p. 142).

Los investigadores Juan Roca y Roberto Llamas, profesores del Laboratorio Químico del Instituto de Biología de la ciudad de México (ubicado en ese entonces en Casa del Lago, en Chapultepec, dirigido por Isaac Ochoterena) fueron los precursores de estudiar la composición química del pulque en beneficio de la alimentación. Ellos afirmaban que “el

¹ Consúltese los artículos de Paul Lindner “Mejoras para el empleo del aguamiel”, en *Revista Mexicana de Biología*, T. V. México, 1926, y “La importancia práctica y científica del estudio del pulque”, *Ibid.*, T. VI.

² Véase los *Planos de Fábricas*.

valor plástico del pulque se refiere a sus aminoácidos libres y a sus vitaminas, y que representa utilidad tan sólo en el caso de que el régimen alimenticio sea evidentemente insuficiente en proteínas de valor biológico aceptable, o en los mencionados microfactores de la alimentación” (cit. Macedo Enciso, 1950, pp. 107-108).

Otros estudios que se realizaron en esta época son los dedicados a las bacterias, levaduras y demás organismos del pulque. A saber las investigaciones de microbiología de Sánchez Martínez -con un estudio sintético de algunos gérmenes que aisló- en su *Contribución al estudio bacteriológico de la flora anaeróbica del pulque*, 1932; los trabajos de G. Varela, de 1932, con resultados en la bacteriología de esta bebida; los de Manuel Ruiz-Oronoz entre 1936-1941, como su *Notas acerca de la microbiología del pulque*, de 1936, y su *Contribución al conocimiento de las levaduras del aguamiel y del pulque*, de 1938; y los de Sánchez Marroquín que inicia sus experimentos, en el Laboratorio de Microbiología Experimental -de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas-, sobre microbiología y bioquímica del pulque en 1945 presentando su informe en torno a sus investigaciones en *Estudio sobre la microbiología del pulque*, en 1949 (Véase Martínez Álvarez, 2001, p. 494, bibliografía y cronología).

En 1938 el Dr. Isaac Ochotorena aportaría un interesante informe donde expondría el tipo de las plagas y parásitos de las plantas productoras y estudios bioquímicos del pulque y del aguamiel que sería publicado en Anales del Instituto de Biología, en 1939. Medinaveitia y F. Orozco contribuyeron con el estudio químico del maguey en “Contribución a la bioquímica del agave” en los Anales del Instituto de Biología, vol. XI, en el año de 1940 (cit. Cruz Palacios, 1964, introducción).

A inicios de la década de 1950, René O. Cravioto, Guillermo Massieu H., Jesús Guzmán G. y José Calvo de la Torre ofrecen importantes datos sobre la composición de aguamieles, de tlachique y de pulques, incluyendo sondeos de vitaminas (1951); ellos habían iniciado sus aportaciones en 1946 reconociendo a los aminoácidos contenidos en el pulque. En 1953, Massieu, Aguirre M. y Cravioto, publican “Nota sobre la actividad de la Vitamina B12”. En 1951, De Ita presenta un estudio sobre el comportamiento en conjunto de las cepas aisladas del pulque; Carlos Berger García ofrece sus conclusiones acerca de la desasimilación de glucosa por las cepas *Lactobacillus*; y el investigador brasileño Oswaldo Gonçalves de Lima corrobora la presencia de *Pseudomonas lindneri* en los tlachiques que modifican la composición del pulque incrementado las levaduras, al aislar cepas de aguamieles en la ciudad de México (Martínez Álvarez, 2001, pp. 494-495 y 531).

En cuanto a tesis universitarias que se presentaban en esta época (debido a la apertura e inversión en la educación superior) encontramos algunas que analizan con detalle aspectos de la recolección del aguamiel y de la elaboración del pulque, recalcando los aspectos anticuados y poco higiénicos en que se realizaban (pero que eran formas culturales que no habían de cambiar). La tesis realizada por Humberto Mayans Victoria, *El pulque, sus defectos higiénicos*, es un trabajo dedicado a la tarea de examinar los inconvenientes higiénicos en la preparación del pulque, de una manera crítica y equilibrada en su descripción. Además se encuentra una síntesis de los resultados de las investigaciones de los autores que había antecedido como Payno, Lobato, Segura, Carvajal, Bulnes, Cordero, Lindner y Bruhner. En este trabajo se cita al Dr. Rafael López, quien se dedicó a estudiar el problema de “higienizar” el pulque entre 1902 y 1903, según lo comunicado por este autor. De los estudios realizados por dicho doctor se exponen cuatro conclusiones que se retomarían en los siguientes años para “revolucionar” la industria:

1. Que para recolectar el aguamiel debía de suprimirse el uso del acocote.
2. Que para la fermentación debía sustituirse las tinas de cuero.
3. Para conducir el aguamiel debía usarse un barril provisto de “tapón sello”, de una llave y de una “pichorra” [respiradero]; asimismo de la prohibición de los catadores.
4. Para su consumo debía expendirse el pulque en garrafones provistos de llave inferior.

(cit. Mayans Victoria, 1932, pp. 23-24)

Otra tesis importantes son la de Hidalgo Mora, *El maguey mexicano, industrialización de sus productos* (1940), en donde se mencionan los productos (mieles y jarabes) de la Compañía Expendidora de Pulques, y la de Alfredo Echegaray Alemán, *Fermentación de las mieles incristalizables* (1951) que, como vemos, eran temas ya viejos en escritos nuevos.

Entre los diferentes aprovechamientos dados al agave pulquero, reconocidos desde el s. XIX, se encontraba el uso de las pencas como **forraje** para el ganado vacuno y lanar que existía en la región donde abunda la planta del maguey. Desde el año de 1908 la Estación Agrícola Central había encargado al médico veterinario Ramón Pantoja que estudiará el valor alimenticio de las pencas como forraje, llegándose a la conclusión de que las pencas no podían ser consideradas como un alimento completo, sin embargo, una vez desprovistas de corteza y cortadas en pequeños pedazos, podían aprovecharse como un excelente forraje acuoso en la época de secas cuando escaseaban los pastos, resultando así ventajosamente económico puesto que se empleaban cuando los magueyes ya terminaban su producción de

aguamiel. Se hace notar en dicho estudio que la ligera irritación (o *enguixe*) que produce este forraje, en el aparato digestivo de los animales, se debía a su contenido de saponina no teniendo gran importancia, ya que era pasajera y sólo se producía las primeras veces que el ganado lo consumía (Pastor Sánchez, 1953, p. 80).

Otro producto del maguey que podían explotarse era la **fibra** puesto que su obtención no estorbaba los rendimientos de la producción del aguamiel en el maguey manso. Los pueblos del Valle del Mezquital, cortan, despulpan y desfibran a mano las pencas del maguey, para después lavarla y blanquearla al sol. Muchos estudiosos en el tema han visto a estas personas ir a todos los lugares tejiendo y trenzando las fibras o ixtle con las cuales realizan trabajos desde reatas y cordeles hasta mochilas, ayates, calzado y camisas. Su desventaja es que la fibra de las pencas solo rinde un 3 % del total del peso, lo que influye en el resultado del coste económico, lo que responde al hecho de su uso doméstico y artesanal (*Ibidem*, p. 72 y ss.).

Las **saponinas** son sustancias de origen vegetal análogas a la composición del jabón y se caracterizan por producir una espuma abundante y persistente cuando sus soluciones acuosas se agitan. En todas las partes del maguey se localiza esta sustancia, pero tiene una mayor concentración en la raíz y en las pencas, las que desde tiempos remotos se machacaban para extraerla empleándola luego para lavarse la cabeza y la ropa. De sus aplicaciones industriales más usuales se puede señalar el lavado de tejidos de lana y algodón, su uso como desinfectante y para la realización de los polvos dentríficos.

El tejido de las pencas del maguey aguamielero también contiene **celulosa**, pero no podría incluirse dentro de las plantas papeleras, debido a su bajo contenido celulósico frente a otros vegetales más ricos en esta sustancia. La explotación de las pencas que tan pronto se agotan en afluencia de aguamiel sería de un 10.5 % de celulosa del total de peso. Esta proporción da la idea de lo difícil que sería su explotación ya que requeriría una enorme cantidad de pencas (Morton, 1925, p. 114).

En cuanto a los derivados del aguamiel o savia del maguey podemos encontrar una gran variedad: alcohol, vinagre, azúcar y gomas. Pero el único producto remunerador es el primero por ser el que no requiere de maquinarias o equipos costosos ni procesos complicados que elevasen los costes de fabricación de una manera extraordinaria. Incluso este producto sería de mejor calidad, sin duda, de los extraídos de otros agaves, incluido del tequila o del mezcal. La cantidad de **alcohol** obtenido del aguamiel es tan bueno como el de los obtenidos en otros

destilados, como el de la caña de azúcar, pero en lo que se refiere al precio no podría competir, ya que la caña contiene entre 18 y 25 % de azúcar y el aguamiel un 6 %, lo que en la práctica industrial rendiría alrededor de un 4 % de alcohol de 96 grados. A esto se agrega que la planta de caña es anual y el maguey tarda casi 10 años para entrar en producción. El proceso para fabricar alcohol a partir del aguamiel es el siguiente:

1. Preparación del aguamiel para su fermentación (esterilización con ácido fluorhídrico e inoculación con levadura pura), aumentando el rendimiento en alcohol y disminuyendo la formación del ácido láctico y las gomas.
2. Fermentación del aguamiel en 2 días controlando que se mantenga la densidad a 0.999
3. Destilación y rectificación del aguamiel hasta obtener alcohol de 96 grados.

(Para mayor información véase Morton, 1925, pp. 81-97)

La producción de **azúcar** es muy onerosa ya que necesita la inversión de un equipo costoso que sería muy difícil de financiar por los productores pulqueros. Para el proceso productivo se sometería a diferentes operaciones ya que para la sola purificación del aguamiel sería necesario la decoloración, defecación, decantación y filtración para lograr la materia azucarada. La siguiente fase del proceso sería la evaporación al vacío del exceso de agua, con lo que se obtendría un jarabe concentrado, y por último, la de la cristalización del azúcar (*Ibidem*, pp. 99-105).

Para obtener el **vinagre** basta dejar al pulque expuesto al aire para que se produzca el ácido acético, el que al ser destilado produce vinagre en concentración de 30 a 35 % de este ácido. Su producción es vasta y no presenta mayores problemas

Víctor Manuel Pastor Sánchez en su tesis, *El cultivo del maguey y la industria del pulque* (1953), realizó un análisis del posible aprovechamiento de los productos del maguey, que hacia mediados de siglo XX se veía muy factible, escribiendo que:

El descubrimiento de nuevas aplicaciones industriales de los subproductos del maguey, traerá como consecuencia el incremento de su demanda y por lo mismo de su precio, lo que reanudará en una baja de la parte del costo total... Una vez establecido lo anterior, nos resta hacer notar la imperiosa necesidad de que unidos, tanto los productores como el gobierno, planifiquen y realicen la industrialización de los subproductos del maguey, tarea que requerirá grandes esfuerzos y cuantiosas inversiones, pero que más tarde al fructificar, aumentará la fuente de trabajo e ingresos de una proporción importante de la población rural, traducéndose en un mejoramiento de su deplorable situación económica (*Op. cit.*, p. 81).

El conocimiento de la composición del aguamiel y del pulque

La miel de maguey proveniente de los magueyes mansos es un líquido azucarado y fluido, incoloro, transparente, con cierto olor herbáceo particular y sabor dulce agradable. Los aguamieles producidos por magueyes de otras especies y/o los que se cosechan en terrenos húmedos, son opalinas o blanquecinas, mucilaginosas, y en ellas el sabor dulce es menor, hasta llegar a ser insípidas. La densidad del aguamiel varía de 4° a 8° B. (Beaumé) y su reacción, después de extraído, es ligeramente alcalina que luego pasa a ser ácida (Véase Morton, 1925, p. 43 y Loyola Montemayor, 1956, p. 63).

En su composición contiene agua, azúcares no reductores en cantidad considerables, azúcares reductores en pequeña cantidad, materia como saponinas y albuminoides, gomas y sales minerales -como fósforos, carbonatos, sulfatos, cloruros- y como constituyentes básicos: calcio, sodio, potasio, magnesio y hierro con huellas de sílice. Esta constitución es muy variada ya que puede cambiar según la especie de maguey, el tipo de suelo y del clima y el cultivo que haya recibido, al igual que el inicio y fin de la producción. El aguamiel contiene también desde su extracción, además de los elementos mencionados, grupos de levaduras y bacterias que determinan su fermentación iniciándose desde la piña del agave. De manera que el aguamiel es un líquido muy alterable que puede pasar rápidamente a las fermentaciones láctica, alcohólica, acética y pútrida y que se acelera al contacto con la semilla o *xinastle* (Morton, 1925, pp. 43-44).

En cuanto a su microbiología, los organismos vivos del aguamiel y del pulque se dividen en bacterias y levaduras, aunque también puede poseer otros hongos. El aguamiel contiene pocas levaduras y muchas bacterias. En el pulque, en cambio, es mayor la cantidad de levaduras que de bacterias. En el aguamiel se calculado que las bacterias existen entre 800,000 y 1'500,000 por mm³, y las levaduras de 3,000 a 6,000 por mm³. En el pulque la cantidad de bacterias varía entre 100,000 a 200,000 por mm³ y de levaduras entre 250,000 a 300,000 por mm³.

Esto se debe a que durante la fermentación se va presentando cierta acidez, que favorece el desarrollo de levaduras y no el de bacterias, y también a que la fermentación alcohólica produce CO₂, que desaloja el oxígeno, lo que provoca la muerte de bacterias aerobias. Aunque el pulque de las pulquerías tiene mayor cantidad de bacterias debido al contacto que se establece con agua y diversas sustancias para 'ampliarlo' o arreglarlo (Loyola Montemayor, 1956, p. 65).

<i>Microbiología del aguamiel</i>	
Levaduras	Pichia agave Saccharomyces agave
Bacterias	
<i>Productoras de ácido láctico y anhídrido carbónico</i>	Bacillus Acidificans Streptococcus minor Sarcina major Termobacterium mobile
<i>Productoras de ácido láctico y de masa viscosa</i>	Streptococcus corosus Leuconostoc de pulque Sarcina corrosa Diplobacter viscosum
<i>Descomponedoras de azúcar y de alcohol</i>	Oidium lactis de aguamiel Bacillus Xylinum Granulo-Bacter-amiel alcoholicum
<i>No Comunes</i>	Bacterium Iiridicens Bacterium Vermiforme

FUENTE: María Morton, *Aprovechamiento industrial del maguey*, México, UNM, 1925, pp. 50-59

El pulque es un líquido alcohólico, mucilaginoso, blanquecino opalescente -por la infinidad de corpúsculos blancos que contiene en suspensión-, viscoso, de sabor característico agradable que conserva el aroma que contiene el aguamiel. El pulque que se encuentra regularmente tiene una densidad de 1.020 a 0.998 con un grado alcohólico de 3° a 5°, a temperatura de 15° C. En él ya ha desaparecido el azúcar quedando algunas huellas de sacarosa, es ligeramente ácido, contiene menor proporción de gomas que el aguamiel, con restos de amoniaco y esterres que se dosifican al estado de acetato de etilo, pudiendo contener alcoholes superiores (como butílico, metílico y/o amílico) (Morton, 1925, pp. 61-62).

En este proceso las transformaciones registradas son causadas por microorganismos que propician el desarrollo, a su vez, de otras especies. Los primeros que actúan son bacterias productoras de ácido láctico; luego las levaduras transforman la mayor parte de la sacarosa en alcohol³, después intervienen los gérmenes que producen la viscosidad y la producción de ácido acético; y por último los microbios que provocan la descomposición de las sustancias nitrogenadas (Loyola Montemayor, 1956, pp. 73-74). Entre sus componentes sobresalen el

³ Las levaduras, productoras de la fermentación alcohólica, fueron estudiadas primero por el Dr. Carvajal quien logró obtenerlas en estado de pureza, y después por el microbiólogo francés Alexandre Guillermond quien estudió su biología e hizo la clasificación; en cuanto al estudio de las bacterias que son las que propiamente les dan caracteres específicos al pulque, fue realizado en México por Paul Lindner. Ver Morton, *Op. cit.*, p. 50.

agua, el alcohol etílico, los azúcares, las sustancias albuminoideas y sales minerales (fosfatos, carbonatos, sulfatos, cloruros), elementos básicos (calcio, fósforo, hierro, sodio, potasio, magnesio), además de vitaminas B y C y algunos aminoácidos, al igual que gomas, materias resinosas y diversos ácidos que se asientan cuando el líquido está en reposo (*Ibídem*, p. 83).

En cuanto a las vitaminas, el valor alimenticio del pulque sobresale particularmente en ácido ascórbico (Vitamina C) y tiamina (Vitamina B₁). La proporción que de estos dos principios nutritivos contiene el pulque, es suficiente para llenar las necesidades del organismo, sin que sea indispensable consumir grandes cantidades de esta bebida. Pero el pulque proporciona también riboflavina (Vitamina B₂) y niacina (ácido nicotínico, factor antipelagroso o complejo B). De esta forma se conoce que el consumo de esta bebida combate el raquitismo y la esterilidad, ello ha permitido suponer la existencia de Vitaminas D y E. Se ha observado que en los grupos indígenas en cuya alimentación se incluye el pulque no presentan los llamados “estados de carencia” o avitaminosis. (Pastor Sánchez, 1953, p. 42).

Se atribuyen también a la bebida diversas propiedades terapéuticas: galactógeno, reconstituyente en las convalecencias de algunos pacientes infecto-contagiosos, corrector de algunos desarreglos digestivos (o dispepsias), diurético, etc. Pero entre las diversas cualidades de esta clase que se le atribuyen, las que parecen estar más justificadas son la de galactógeno, pues, siendo rico en levaduras, el pulque podría desempeñar un papel semejante al de levadura de cerveza, y a la de corrector de algunos trastornos digestivos, por el ácido láctico y las materias gomosas que contiene. Los atributos que al respecto se le señalan al pulque, no son sino frutos de las observaciones de los productores y consumidores. (*Ibídem*, pp. 42-43).

Según Pastor Sánchez (*Ibídem*, p. 48), en todo estudio bromatológico debe considerarse dos aspectos fundamentales, el plástico y el dinamógeno o energético (ambos asuntos tratados desde finales del s. XIX e inicios de siglo XX por José Segura y Silvino Riquelme). El valor plástico del pulque queda demostrado al encontrar en su análisis químico aminoácidos libres, sobre todo triptofano y tirosina, si a esto agregamos que por tratarse de una bebida en fermentación conserva de 25,000 a 30,000 unidades por litro de Vitamina B, la que promueve el funcionamiento normal de los nervios, ayuda a la digestión y a la asimilación de nutrientes, y de que contiene 6,500 unidades de Vitamina C en el mismo volumen (equivalentes a 325 mg de ácido ascórbico) que aumenta la resistencia anti-infecciosa del organismo humano. Por tanto las cantidades anteriores se pueden considerar suficientes para satisfacer las necesidades requeridas por el adulto, sin que sea necesario tomarlo en forma exagerada para provenirse de ellas.

ANÁLISIS DE LAS COMPOSICIONES DEL PULQUE Y DEL AGUAMIEL

<u>Análisis del Aguamiel</u>		<u>cont. Análisis del Pulque</u>	
<i>Ph</i>	6.30	<i>Acidez total en ácido láctico</i>	1.45 g %
<i>Densidad 20°</i>	1.023	<i>Acidez fija en ácido láctico</i>	1.20 g %
<i>Grados Brix</i>	8.00		
	(mínimo)	<i>Acidez volátil en ácido acético</i>	0.015 g %
<i>Índice de refracción 20°</i>	1.335	<i>Reducciones totales de glucosa</i>	0.33 g %
<i>Reductos totales (en glucosa)</i>	7.370 g %	<i>Reductores directos de glucosa</i>	0.28 g %
	(mínimo)	<i>Sacarosa</i>	0.40 g %
<i>Reductos directos (en glucosa)</i>	2.400 g %	<i>Gomas en glucosa</i>	0.64 g %
<i>Gomas (en glucosa)</i>	0.580 g %	<i>Proteínas crudas</i>	0.27 g %
<i>Proteínas</i>	1.080 g %	<i>Residuo seco</i>	---
<i>Sólidos Totales</i>	7.210 g %	<i>ph</i>	4.31
<i>Cenizas</i>	0.280 g %	<i>Cenizas</i>	0.30 g %
<i>Calcio</i>	10 mg %	Contenido Vitamínico	
<i>Fósforo</i>	20 mg %	(Complejo B)	m.c.g. / 100 ml
<i>Hierro</i>	0.40 mg %	<i>Tiamina</i>	5.2 – 29
<i>Tiamina</i>	0.10 m. c. g. %	<i>Niacina</i>	54.0 – 515
		<i>Riboflavina</i>	18.0 – 33.1
<i>Riboflavina</i>	0.01 m. c. g. %	<i>Ác. Pantotéico</i>	60.0 – 355.0
		<i>Ác. P. aminobenzoico</i>	12.3 – 28.7
<i>Niacina</i>	0.50 m. c. g. %	<i>Pirodoxina</i>	14.2 – 33.4
		<i>Biotina</i>	9.1 – 33.2
<i>Ácido Ascórbico</i>	11.3 mg %	Contenido de Aminoácidos (g %)	
		<i>Aspártico</i>	0.013 – 0.017
		<i>Glutámico</i>	0.009 – 0.023
		<i>Arginina</i>	0.002 – 0.003
		<i>Leucina</i>	0.005 – 0.008
		<i>Lisina</i>	0.002 – 0.004
		<i>Metionina</i>	0.001 – 0.002
		<i>Triptófano</i>	0.001 – 0.004
		<i>Tirosina</i>	0.016 – 0.034
		<i>Treonina</i>	0.003 – 0.005
		<i>Valina</i>	0.002- 0.004

Análisis del Pulque

<i>Grados Brix</i>	1.5
<i>Densidad</i>	1.014
<i>Índice de refracción</i>	1.334
<i>Grado alcohólico</i>	5.4
<i>Alcoholes superiores en amílico</i>	1.04 g %
<i>Alcoholes superiores en alcohol etílico</i>	16.2 g %

FUENTE: Lezama M., Manuel, *El Maguey*, México, Gobierno del Estado de México, Dirección de Agricultura y Ganadería, Depto. de Divulgación, 1975, pp. 14, 17-18.

Entre las sustancias que le dan valor dinámico o energético al pulque encontramos al alcohol etílico que lo contiene en un 4 % en promedio, así como de .50 % de glúcidos. Este bajo contenido alcohólico contribuye a que sus efectos tóxicos sean relativos, puesto que es necesario ingerir grandes cantidades para que aparezca la embriaguez, por lo tanto depende de la concentración de alcohol en las bebidas para que éstas sean más o menos perjudiciales (Pastor Sánchez, 1953, p, 49).

Al consumir alcohol en pequeñas dosis y en soluciones diluidas, éste es oxidado por el organismo humano trayendo una liberación de energías que se traduce en calorías, las cuales son aprovechadas, principalmente, por aquellas personas de clase trabajadora y que carecen de los medios económicos para obtener una alimentación balanceada y adecuada a su desgaste físico. Al ser consumido en las comidas, los alimentos juegan un papel importante de neutralizadores. Además en el pulque, existen bacilos (como el *Acidificans longissimus*) que tienen la propiedad de transformar la sacarosa contenida en esta bebida (en solución de 4.5 gramos de ácido láctico por litro), realizando además una desinfectación del intestino de quien lo toma, procurando así una mejor flora intestinal, facilitando con ello la digestión e impidiendo que se desarrollen enfermedades intestinales (*Ibidem*, p. 50).

Cabe señalar que debido al fuerte ejercicio pulmonar realizado durante la extracción de aguamiel, por parte de los tlachiqueros, es recomendable el consumo de aguamiel y de pulque ya que protege a estas personas de sufrir tuberculosis, enfermedad que contraerían de no ser por las propiedades terapéuticas de estos dos líquidos (Loyola Montemayor, 1956, p. 17).

En 1925 se hacían observaciones sobre muestras de pulque embotellado, tratado con ozono para su conservación, encontrándose como principal desventaja la de que en el fondo de las botellas se formaba un sedimento constituido por las levaduras y los cuerpos en suspensión, lo que no permitía obtener un producto homogéneo ni mediante la agitación (Waldemar Christensen, *Libro Guarda-Tandas*, preámbulo cf. Macedo Enciso, 1950, cit. Loyola Montemayor, 1956, p. 93). En ese mismo año María Morton escribía que tal vez se daría mejores resultados con la implementación de una purificación del aguamiel con rayos ultravioletas, los cuales por su acción microbicida pudieran retardar su fermentación y, por ende, su sedimentación. Aclaraba además que el problema de la realización embotellamiento de pulque se debía a que los mismos productores no creían que fuera bien recibido por el público consumidor aunado al incremento de su precio (Morton, 1925, p. 66).

Sin embargo la comercialización del pulque embotellado podía modificar a la industria, con una mejor calidad y cantidad en los productos y una posible reducción de los costos unitarios, aunque se reconoce la espera de un tiempo razonable (Pastor Sánchez, 1953, pp. 84 y 85).

La industria pulquera requiere una transformación radical en la que se apliquen los principios económicos y técnicos que han llevado al éxito a otras industrias similares. El punto de partida debe ser la higienización de la bebida en forma integral, es decir desde la obtención de la materia prima hasta la venta al menudeo, de tal modo que el producto pueda competir en circunstancias de igualdad con su sucedáneo más cercano o sea la cerveza.

La oficina de Control Sanitario del Pulque, en su informe de labores de 1949, clasificaba los procedimientos ensayados, para la conservación del pulque, en químicos y físicos. Según el mismo informe las muestras conservadas por medios químicos no habían ofrecido los resultados óptimos, pues alteraban las propiedades del pulque natural, en cambio los físicos habían logrado efectos más satisfactorios, lo cual sugería una posible etapa de “modernización de la industria” (Loyola Montemayor, 1956, p. 93). Entre los años de 1951 a 1953 se realizaron tres intentos (por parte de diferentes personas) para conservar el octli y embotellarlo en escala comercial, montando incluso uno de ellos una planta industrial, sin embargo ninguno de ellos obtuvo repercusiones importantes en el negocio del pulque en el Distrito Federal, seguramente por su alto coste en comparación con el pulque ordinario. Las empresas que existían en 1955 eran *Miel-Mex*, *Xóchitl* y *Jícara* (*Ibidem*, p. 95, y ss.).

La sedimentación de la materia orgánica y la pérdida aparente de su valor nutricional era lo que despertaba la desconfianza de los consumidores respecto a las propiedades higiénicas del pulque embotellado. Una de las condicionantes que propiciaron el bajo recibimiento de esta nueva presentación de pulque era la condición social del hábito en las ciudades, ya que, los consumidores del pulque ordinario preferían consumirlo en un ambiente adecuado para la socialización: la pulquería. Los consumidores de pulque embotellado romperían con este aspecto tradicional de la cultura popular urbana de México, y se asemejarían a la vida modernizante de compra y consumo disociados en tiempo y espacio. Además la totalidad de las pequeñas industrias manufactureras de pulque permanecían produciendo, expendiendo y consumiendo pulque de la manera tradicional, siendo muy contados los medianos productores que se intentaron actualizar a las exigencias de la industria de bebidas. Las condiciones de dispersión, desunión y pequeña o micro inversión económica no propiciarían el despunte “modernizador” que tal vez la industria requería para la competencia en la contemporaneidad.

La palabra escrita contra el pulque

En los periódicos de mayor circulación de las décadas de 1920 y 1930 se emprendería una violenta ofensiva difamatoria contra la bebida ancestral del pueblo mexicano: lo que durante el s. XIX había detentado el título de “bebida nacional” ahora pasaba a una tradición vulgar y vetusta que había que modificar para el beneficio de todo el país. Así la prensa no tuvo objeciones en achacarle todos los males habidos (y por conocer) al pulque y, en cambio, ensalzara todo lo posible a una bebida que tomaba gran fuerza entre las preferencias de los mexicanos del nuevo siglo XX, la “Clara y Cristalina Cerveza”.

Para desacreditar al neutle los mancilladores se valían de las condiciones de insalubridad en que era producido, transportado y expendido. El periódico *Excélsior* sería el promotor de muchos artículos que propagaba un desprestigio morboso y muchas veces infundado. En esta campaña se pedía a “toda la parte sana de la sociedad, que constituye la inmensa mayoría del público, de sobra convencido de que si es conveniente higienizar la venta de alimentos, más lo es aún dictar medidas radicales y definitivas contra la más asquerosa y dañina de las bebidas, que, por desgracia, constituye en México el artículo de mayor consumo” (Véase *Excélsior*, 1 y 3 de julio de 1926, cit. Martínez Álvarez, 2001, pp. 122-123).

Al aprobarse las mejoras de higiene en los reglamentos, de 1928 a 1934, los informes que divulgaban los diarios era que se sustituiría “el sucio acocote empleado para succionar el viscoso líquido de los magueyes raspados”, además de prohibir el empleo de “las pestilentes botas de cuero” en que se transportaba anteriormente, y en el caso de viajes largos se “obligará el uso de las botellas selladas debidamente, que garanticen al consumidor contra cualquier posible mixtificación”. Respecto al expendio se obligaría a los dependientes a tener mayor limpieza en su persona y en el local: “suprimiendo el clásico, barrigudo y lamparoso pulquero; los mostradores mugrientos, los pisos anegados del baboso líquido y de escupitajos de ebrios, el puestecillo de fritangas inmundas, el lavadero de uso común, en donde sumergen todas las piezas de servicio, indistintamente” (*Idem*). El 11 de julio de 1929 los periódicos informaron la aprobación de nuevos horarios para la venta de bebidas alcohólicas, concediéndose horas extras a las cantinas, “pero no a las pulquerías ni a las sucias piqueras de la ciudad”, que sólo mediante licencia especial permanecerían abiertas hasta las nueve de la noche.

En un curioso manual antialcohólico, publicado en 1937 con el título de *En las garras del Alcoholismo*, de un tal Eugenio Martínez Lazarri, se ataca con todos los medios exegéticos posibles a la enfermedad, ahora reconocida, del alcoholismo; siendo una manera de expresar la defensa de los antiguos valores morales y sociales del México prerrevolucionario. Hace énfasis especial en la educación (como medio de comunicación básico que se antepone a la relajación de las “costumbres”) que denigra a los malos hábitos y, en sí, a esta problemática, referida como “lacra social” promoviendo una “cruzada de aislamiento y abstinencia”.

En su cintillo expone su ataque infalible a lo que dicho autor consideraba –todas– bebidas alcohólicas: *Pulque, Mezcal, Aguardiente, Aperitivos, “Amargos”, Ajenjo y demás VENENOS SIMILARES* (Martínez Lazarri, 1937, proemio, p. 7 -el uso de mayúsculas es del autor-). Concibe muy bien la idea de lucha contra la tradición vernácula de tomar bebidas alcohólicas como complemento de los alimentos; sin embargo eso no es tan importante como lograr una erradicación completa de la enfermedad viciosa del alcoholismo.

Es sin duda una obra donde se selecciona fragmentos y citas que agraden al alcohol y a otras bebidas por igual, a sus simpatizantes y a todo lo relacionado con el alcoholismo, haciendo ver con gracia y sarcasmo dentro de una escritura lúcida las calamidades que trae su consumo. Sin embargo carece de objetividad y no deja clara la diferencia entre embriaguez y alcoholismo, y entre la acción de tomar algunas bebidas alcohólicas y la adicción porque, sin dudar, cataloga de enfermo a todo el que beba con o sin moderación, pues el fin de este manual –más bien libro de 145 páginas– es la erradicación de esta costumbre.

En cuanto al pulque afirma que al ser considerado producto alimenticio es “una broma de mal género semejante afirmación que casi culmina por ESTUDIOS sesudos de algún ‘médico’ en connivencia con millonarios pulqueros” de manera que deshonor su producción y consumo pues “el pulque (mal preparado) Señor y Amo de mis voluntades... [produce] caídas en el fango del deshonor, la degeneración y la muerte súbita [sic]”. El autor considera que al embriagarse se produce un “estado peculiar de somnolencia, de alegría, de turbación y modorra, que predisponen al OLVIDO de tales y cuales penas [...] y aún pudiera afirmarse, que en aumento en la energía mental”, pero que pasados tales “instantes de lucidez” en cuerpo y espíritu el individuo experimenta cansancio, sopor y hastío mientras permanece la modorra (Martínez Lazarri, 1937, pp. 12, 15 y 16).

Al hablar del negocio del pulque en las principales ciudades del país, escribe con gran sarcasmo y de manera poética (*Ibíd.*, p. 28):

Los obreros se les encuentra a porrillo, por centenares, por millares...

Los tlachiqueros son unos seres de prosapia casi fabulosa.

Los “jicareros” profesionales incomparables cuya heráldica debería ser un maguey “tambaleante” e hidrópico, rojo de alegría...!

Los pulqueros propietarios, los jefes de la militante pléyade; amos de los esfuerzos hombres de pro, trashumantes de cerca y de lejos, a fermentación.

Arenales... inmensos, de borrosa lejanía do se pierde entre hileras de magueyes toda visión de perspectiva... (y de progreso efectivo) se multiplican, se suceden, en la dichosa Mesa Central; en ese delicioso Valle de México, y contornos, para producir como por obra de milagro, millones y millones de pencas, desafiantes al aire sus erectas lanzas triunfadoras escondiendo avaramente el rico jugo que ha de ir a poner alegría en los corazones desolados; paz en muchos hogares y olvido a infinitas penas!

Aunque excusa al aguamiel de estas críticas, admite que el pulque es un enorme enemigo consumido por ser la bebida más barata: “lo que siente el pobre, el desheredado, que le sustenta (le “llena”) entreteniéndole el ansia de alimentos apropiados...”, pudiendo haberse corregido si se disminuía los impuestos al cuadro básico de alimentos (carne leche, huevos). Pero a pesar de la conveniencia alimenticia vuelve a la carga en contra del pulque al decir que su “iniciación en la borrachera agávida”, es desastrosa, pues “es un hecho vulgar que algunos son destetados con pulque y que los mayorcitos van diariamente al expendio a traer sendos garrafones para el consumo doméstico” (*Ibíd.*, p. 59).

Para convencer a los lectores de sus argumentos toma artículos periodísticos arbitrariamente para difundir que tomar pulque es un vicio inaudito. En cambio propugna que se construyan en los centros laborales “jardines-cervecerías” donde se expendiera cerveza, desviándose del consumo del pulque, al igual que imponer cuotas fiscales más altas al pulque que a la cerveza. Y a pesar de que no debería estar a favor de un cambio de usos de bebidas acepta este tipo de propuestas, aunque sea sólo en forma de “escoger el mal menor”. Del año de 1927 habla de la industrialización del pulque por medio de su embotellamiento, con el fin de no causar mayor perjuicio a los consumidores, aunque fuera “relativamente menos malo” (*Ibíd.*, pp. 71-72).

En el escrito incluso se cita a Federico Gamboa quien expresaba en esta época que:

No es la primera ocasión en que se ha intentado una campaña contra el pulque. De tiempo en tiempo se paran miente en los peligros y en los inconvenientes, que su consumo trae consigo, en lo primitivo y en lo antihigiénico de su laboreo, en las haciendas que lo producen, y en las adulteraciones a que todavía lo someten, por más lucrar con el, las innumerables casillas en las que se expenden al menudeo.

“Las vacas verdes” (magueyes) siguen allá, en los famosos Llanos de Apan, dejándose ordeñar de hacendados y tlachiqueros, las ventrudas barricas que lo encierran, siguen regando pingües beneficios a los ferrocarriles que lo acarrearán, a las aduanas que lo reciben y gravan con exorbitantes impuestos, a los expendedores que lo someten al “vaseo”, después de bautizarlo con aguas, oleos y cristmas, nada católicos por cierto... (cit. *Ibíd.*, pp. 75-76).

Apoya las medidas de higiene a adoptar: el control, las multas a las casillas, y el cierre de las pulquerías como posibles soluciones, pero advierte: ...*No, el mal no radica aquí, el mal no está en el pulque sino en el ejemplo que a los de abajo les dan los de arriba* (*Ibíd.*, p. 77).

Martínez Lazarri retoma un artículo de un periódico de 1927 en el que se afirma en su título que “El Pulque con baba es muy benenoso [sic!]” y que transcribe: “*Es indiscutible que la baba del pulque es la causa principal de la gran mortalidad en México y también de locura alcohólica*”. Imaginación exorbitante de locura, pero en contra del pulque y no producido por él (*Excelsior*, 15 de mayo de 1927, cit. *Ibíd.*, p. 87) y en seguida objetiva, de manera ignominiosa, que si el aguamiel se fermentara con los métodos empleados en el vino, la cerveza o la sidra se “obtendría una bebida sana y agradable, de conservación indefinida, que no dañaría la salud de los consumidores”, mostrándose, pues, inculto en las cuestiones básicas de la elaboración del aguamiel (*Ibíd.*, p. 88).

Al final se descubre su ambigua (¿o verdadera?) intención en el texto de este beligerante (o detractor) a ultranza del pulque:

Si algunos licores como cervezas de BUENA CALIDAD, pueden tomarse, porque “relativamente” no originan gran daño al organismo, los decididos hombres que traten de regenerar a sus amigos y familia deben rehusarlas, porque de lo contrario vendrá a formar lo que llamaríamos el PRINCIPIO de una costumbre... (*Ibíd.*, p. 142)

Como bien nos dice José Antonio Martínez Álvarez (2001, p. 124) en cuanto a las diferencias de consumo entre las bebidas acostumbradas por el pueblo mexicano, que manifestaban su nivel adquisitivo mediante las promociones de publicidad que una tenía y otras no...

Ciertamente no privaba la más escrupulosa asepsia en el ambiente pulquero, pero lo que en el fondo se buscaba con aquellas críticas era sustituir al pulque con la cerveza, cuyos publicistas alucinaban de mil maneras al público, atrayéndolo incluso con el señuelo de los premios. Así, la Cervecería Cuauhtémoc [Moctezuma] de Monterrey sorteaba una lujosa residencia en pomposa colonia de la capital de la República, mediante un desplegado de dos páginas (los pulqueros no podían anunciarse ni en el económico aviso de ocasión), donde se ponderaba “la madurez perfecta de Carta Blanca”, uno de los motivos principales por los que esta bebida era considerada “la más pura por los conocedores”.

Esta “transparencia” de la cerveza comercializada evidenciaba su “pureza”. Los promotores de la cervecería “más grande de América”, invitaban a los potenciales clientes a tomar “un vaso de esta exquisita bebida color de oro. Puede ver al través tan bien, como al través del más límpido cristal. Usted puede ver y al mismo tiempo paladear la pureza de Carta Blanca” (*Idem*).

Todavía a mediados de s. XX, se encuentra presente el desprestigio anacrónico otorgado a la bebida del pulque, incluso en los ámbitos académicos. Esto se corrobora en un párrafo escrito por un pasante de Medicina en la tesis profesional para obtener su título:

Considero muy importante completar la investigación sobre los efectos del pulque en el organismo humano ya que constituye, en algunas regiones de nuestro país, el alimento principal del pueblo, y fácilmente se comprende que al actuar como sustancia tóxica vaya tarando el organismo trayendo con sus efectos una degeneración racial, cuyas desastrosas consecuencias viene en detrimento de la sociedad y de la patria ya que el progreso de los pueblos marcha en razón directa del estado de salud moral y física de las sociedades que lo forman (Aguilar Azpiri, 1953, p. 20).

Este pasante de médico concluye al observar que los síntomas de dolor en las regiones escapulares y lumbares (dorsalgia), padecimiento gastrointestinal y depresión era productos de una patología que denominó *pulquismo* (por ser el pulque una nueva entidad nosológica), produciendo gastritis atrófica y generando las consecuencias mencionadas. Sin embargo en su tesis, de los 57 casos que menciona, sólo de 25 se aseguró que llevasen el tratamiento, lo cual implica que no es un estudio extensivo y que dio poca importancia a los problemas de salud anteriores al tratamiento y a la duración de las manifestaciones patológicas. Como vemos el desprestigio hacia el pulque, desde más de medio siglo, fructificó en todas las áreas sociales.

Entre la caída y la resistencia del blanco licor

La obra de José Paz, *En defensa del Pulque* (1935, prólogo) hace un recuento de los estudios y escritos que se habían hecho acerca del pulque desde el doctor Francisco Hernández y Joseph de Acosta, pasando por escritores como Manuel Payno, José G. Lobato, José C. Segura, Antonio J. Carvajal y Francisco Bulnes, hasta las investigaciones más recientes de su época como las de F. J. Paul Lindner, José A. Zozaya, María Morton y Guadalupe Fernández Tagle. Es un escrito brillante y crítico de su época ya que hace protesta de las condiciones poco favorables para el aprovechamiento del pulque (por leyes y reglamentos) y de la necesidad de reivindicarlo, admitiendo su importancia, utilidad y riqueza como una industria legítima y nacional: la “primera industria”.

El autor afirma lo anterior sustentado en los siguientes puntos (Paz, 1925, p. 12):

1. Constituye un factor económico de la mayor importancia.
2. Que la conseja popular le atribuye virtudes que se han comprobado por la ciencia.
3. Que es un factor alimenticio de primer orden.
4. Que los motivos de las persecuciones obedecen a “causas sociológicas” sin razón, y a inmorales lucros y maniobras interesadas para favorecer industrias cerveceras y alcohólicas.

Aporta datos que demuestran que el pulque era uno de los principales productos agrícolas generadores de riqueza para el campo mexicano en el s. XX, sólo superado por el maíz, el café, el trigo, el algodón, el azúcar y el frijol. En cuanto a las empresas de mayor capacidad productiva se encontraba debajo de la industria del calzado, la metalurgia, la cafetera y de los hilados y tejidos de lana (*Ibidem*, pp. 9-10, 13 y ss., Cuadros A y B basados en información de la década de 1930).

Con estas apreciaciones dentro de su texto hace una llamada de atención al gobierno federal que, a partir de esta década de 1930, trataría de cambiar su apatía por el pulque para explotarlo a su favor en materia fiscal, aunque sin intervenir en contra de campaña *antipulquera*, o “inquina”, se desarrollaba muy bien debido a la ignorancia de las autoridades de ese entonces en cuanto a la producción magueyera y pulquera. José Paz lo resume de la siguiente forma: “El panorama de las posibilidades económicas de nuestro país es desconocido, y mientras no nos pongamos a la obra para descubrirlo, permaneceremos pobres y miserables, sujetos a un capitalismo extranjero vandálico y parasitario, esclavos de nuestra

propia ignorancia” (pensamiento muy *ad hoc* de nuestros problemas estructurales que se hacía a muchísimos años de distancia). Además mediante una serie de cálculos hipotéticos supone que la cantidad de mano de obra en la industria pulquera –entre trabajadores directos e indirectos– era una población activa aproximada de 167,169 hombres (considerados jefes de familia) se tendría un total de 668,667 personas que se benefician con la producción, distribución y venta del pulque (*Ibidem*, pp. 12, 73-77).

José Paz menciona que el contrabando de la bebida era consecuencia de la prohibición de su expendio los días domingo, incrementando así el comercio ilegal. La corrupción se verificaba, según él, al recibirse “con gran beneplácito de toda clase de alguaciles, inspectores y autoridades mayores” que tenían un “productivo campo de operaciones” con elevadas ganancias, unas veces por mostrar tolerancia y otras por subir las multas cuando llegaba la hora de la “calificación”. Las disposiciones que marcaban los decretos de comercio del pulque no eran respetados y, como escribe Paz, “no se dio con fines moralistas, sino para cumplir con la ley del descanso dominical”, ya que se afectaba naturalmente a los consumidores frecuentes -que para compensar la reunión del domingo compraban desde el sábado el pulque y se embriagaban desde temprano el domingo, ya que si se aventuraban a comprarlo ese día les costaba más caro y lo obtenían adulterado-; a los hacendados que no podían evitar la producción diaria del aguamiel, enviaban así doble cantidad el día lunes; a los introductores que dejaban de ganar al igual que los encargados de expendios y jicareros, dividiendo su salario del día sábado (5 o 6 pesos). Los únicos que salían ganando con el cierre dominical eran “su Señora Ilustrísima, El Cohecho y los Toreros, nombre que llevan los contrabandistas domingueros” (*Ibidem*, pp. 159-160).

Para evitar esos hechos propone que las pulquerías abran los domingos al igual que las cervecerías, considerándolo al pulque otro refresco más. Recomienda también que el contemporáneo Sindicato del Ramo de Pulques, gestione una reforma para evitar las “exacciones e injusticias” impuestas al pulque y que se permitan los medios de comunicación:

Por vía de cultura para nuestras clases pobres, debe permitirse en las pulquerías el radio [sic] que es hoy por hoy [1930's] el más grande y barato instrumento educativo. La música, los cuentos sencillos, las conferencias, los recitales poéticos y las lindas canciones vernáculas, todo contribuiría a la adquisición de una cultura superior entre el ínfimo proletariado asistente a las pulquerías. (*Ibidem*, p. 161).

El pulque aun seguía siendo productor de bienestares: desde los que lo consumían por su indigencia hasta los que se llenaban de pingües ganancias como los casilleros y productores. En su opinión no había algún gobernante que no aprovecharse el riguroso reglamento de pulque (*Reglamento para la producción, introducción, transporte y venta del pulque*) para obtener la oportunidad de enriquecerse con la corrupción: “los permisos para la apertura de nuevos expendios, para reabrirlos o para traspasarlos son motivo de ‘coyotaje’ desenfrenado”.

Y en cuanto a las multas nos dice con un cinismo maravilloso –que es digno de admiración–:

Se multa: Porque se pasa un minuto de la hora del cierre, porque se descomponen las llaves de agua, porque se tapa una coladera, porque hay guirnaldas de papel en el interior de los expendios, porque no están bien pintados los barriles, porque un hombre penetra a la caseta que da al exterior, porque una mujer cualquiera bebe en la caseta, porque un comprador bebe en la calle fuera del control de los dependientes, porque una mujer entra al departamento de vaseo, porque se toque música o se use radio, porque el encargado o el jicarero no lleve gorro o porque dicho gorro no esté muy blanco, porque una de las hojas de cualquier puerta no empareje bien, porque se expendan tacos u otros alimentos en el interior o exterior, porque el pulque esté aguado sin más prueba que la opinión de cualquier Inspector, etc., etc.

En fin, las infracciones se levantan con los pretextos más nimios, por cualquier clase de autoridad desde el simple gendarme en adelante (*Ibidem*, pp. 166-167).

Como es posible ver, en esta fuerte crítica que hace el autor, las condicionantes de los actuales reglamentos de venta y consumo del octli chocaban de frente con todos los aspectos tradicionales y cotidianos que acontecían en cualquier pulquería de la capital desde casi dos siglos. Era sin duda una exigencia utópica y nada más que realista nulidad. La intención de mejorar la higiene en cada uno de los detalles era loable, pero la minuciosidad de las inspecciones -aunada al cambio lento de las tradiciones y a la agresividad de las autoridades- se convertiría en alevosía, cinismo y corrupción que marcarían las décadas de 1930 a 1950, donde la población migrante, que llegaba a la capital del país, era cada vez mayor, trayendo consigo su estructura tradicional de vida, enfrentado las exigencias de una ciudad moderna.

No era extraño, entonces, que el Estado, con un discurso de moralidad e higiene, disfrazaba los fines de lucro que ciertas autoridades emprendían, a través de campañas contra el pulque, con el doble objetivo de “ganar una notoriedad barata en las columnas de los periódicos y alcanzar algunas decenas de miles de pesos de los asustadizos y ricos pulqueros” (*Ibidem*, p. 171). Adelante el autor escribe que:

El negocio del pulque en la actualidad, debido a las persecuciones, a las limitaciones, a la competencia de la cerveza y otras bebidas, a los muy crecidos impuestos y, más que nada, a la sobreproducción, no sólo ha dejado de ser un brillante negocio, sino que muchas veces y en determinados periodos del año, deja grandes pérdidas (Paz, 1935, p. 177, cit. Bellingeri, 1980, p. 41).

En 1935 se presentaron reportajes en algunos diarios que favorecían la desaparición del cultivo del maguey por considerarlo como el origen del vicio del pulque y del “alcoholismo”, con lo que se comprueba la campaña antialcohólica emprendida por el mismo gobierno del Gral. Lázaro Cárdenas del Río y del secretario de Agricultura y Fomento, Lic. Tomás Garrido Caníbal (autor de la iniciativa). Lo incongruente de esta propuesta estaba en la carencia de validez de que en la región magueyera se pudiera implementar el cultivo de otras plantas, como uvas, manzanas y peras, donde por sus condiciones climáticas no era ni es posible realizarse. Haciendo uso de una política pública de cambiar “plantas perjudiciales por benéficas [sic]” (*El Día*, 8 de mayo de 1935, p. 21; *El Nacional*, 9 de enero de 1935; p. 8; Morton, *Op. cit.*, p. 75).

Los expendios de pulque, hacia la tercera década del s. XX, aun cuando conservaban algo de los tiempos pasados, habían mejorado notablemente su aspecto higiénico, particularmente desde la década de los años veinte, cuando se estableció el Departamento de Salubridad bajo la dirección del doctor Gabriel Malda (Guerrero Guerrero, 1985, p. 146).

El mecanismo de la venta del pulque se basaba en tres factores que son: el productor, el contratista y el casillero o detallista [expendedor]. Estos tres factores tenían entre sí, y de uno para todos, el antagonismo propio de los intereses comerciales del mismo ramo. Se hacían competencias apasionadas que buscaban el beneficio particular siendo muchas veces desleales

Los antagonismos entre contratistas nacen de la competencia comercial o por envidias que causan situaciones privilegiadas sucediendo algo parecido entre los casilleros. Las pugnas de unos y otros se originan porque todos se sienten víctimas. El hacendado del contratista y viceversa y el casillero del contratista y del hacendado. El motivo de distanciamiento es la invasión que hacen unos en las actividades de los otros; así hay hacendados que son también contratistas o tienen casillas, e introductores que son hacendados y además propietarios de casillas. Todas estas circunstancias hacen del negocio del pulque un verdadero caos, donde la falta de armonía produce desniveles que causan la ruina de todos..., o mejor dicho, por su falta absoluta de unión

dejan de obtener lo que de otro modo constituiría una ganancia segura y continua (Paz, *Op. cit.*, pp. 179-180).

El autor, tal vez sin darse cuenta, estaba dando dos de las causas de la futura hecatombe de las empresas pulqueras, ya que, por un lado se recuerda la gran organización productiva y administrativa de los hacendados -y su conformación del monopolio- que después de 20 años no podían mantener la multitud de productores y negociantes de la bebida que intentaban disputarse la supremacía de las ganancias, y la otra era la falta de equilibrio entre la oferta y el consumo para regular el abasto y así no tener crisis futuras de producción. Esta falta de unión, en el cambio de sistemas productivos del Porfiriato al México moderno, sería muy costosa.

Pero Paz también abordaría la problemática intrínseca de esta empresa al hacer notar las diferencias entre los dirigentes de las empresas y los trabajadores de las mismas, lo que para el gobierno de la primera mitad del s. XX le sería completamente ajeno, mostrándose displicente.

Tratando de orientar sus actividades y tal vez buscando una defensa contra las persecuciones del Estado y un acercamiento mutuo que suavizara asperezas, se fundaron hace tiempo, el Sindicato Magueyero (asociación de hacendados productores de pulque) y el Sindicato de Comerciantes y Empleados del Ramo de Pulques (asociación de contratistas y casilleros), sin que las actividades de ambos hubieran logrado en mucho tiempo un acercamiento útil que llevara hacia una organización que aunara todos los intereses, hasta que en junio de 1932 se formó la Sociedad Cooperativa Reguladora del Comercio de Pulques, S. C. L., asociación de productores que no logró sus objetivos por incomprensión de sus propios elementos, por carencia de suficiente capital y porque a sus actividades respondieron introductores y casilleros reorganizando su sindicato, el cual, después de una reunión entusiasta el 8 de junio de 1932, se enfrentó a la Cooperativa estorbando y deshaciendo sus maniobras, no sin haber tenido una serie de pláticas amistosas que culminaron en un rompimiento final. (*Ibídem*, pp. 183-184).

Los hacendados organizarían entonces una nueva asociación con el nombre de Compañía Realizadora de Productos Agrícolas y colocaron al frente de ella a Agustín Legorreta, director del Banco Nacional, quien intentó entenderse con el Sindicato de Comerciantes y Empleados del Ramo de Pulques pero no pudo lograrlo, fracasando así la negociación (esto tal vez por los aires de sindicalismo emergente de la época de construcción posrevolucionaria).

Se conformaría también la Confederación Nacional Pulquera que intentaba la unificación de todos los elementos en el ramo de Pulques con la finalidad de defender los intereses atacados por el régimen del Estado mexicano pero, dentro de ella misma, hubo personas que obstaculizaron el nuevo intento que fracasaría (entre sus promotores se encontraban el Lic. Eduardo Tamariz y el Lic. Rafael Dávila Reyes). Posteriormente se fundaría la Cámara de la Industria del Pulque pero, dentro de esta época de disturbios políticos en general, las asociaciones del pulque no mostrarían constancia ni dejarían huella, al grado que ni siquiera se han encontrado los papeles de su Archivo de los que no hay referencia en la actualidad (*Ibídem*, pp. 184-186).

Desde otra perspectiva la crisis que llevó al ocaso del pulque no fue solamente la mala y baja producción, ni la malevolencia de políticos y funcionarios corruptos, sino de factores externos que fueron más aptos en desarrollar la estrategia de mercadotecnia que inundó el mercado de bebidas:

No precisamente empezó a escasear el pulque. Habiendo mercado, ha[bía] abasto. Habiendo mercado hubo manera de poder sacar la producción, pero a medida que el mercado empezó a decaer, fue bajando [la producción de pulque]. Gran parte de la causa fue el consumo de la cerveza. La cerveza fue realmente la causa de que el mercado de pulque se cayera... los grupos industriales siempre fueron empresas importantes y organizadas con mucho nivel económico, cosa que en el pulque no lo hubo.

En el pulque nunca hubo unión, organización, algo que hubiera sostenido el negocio de la industria del pulque. Sin embargo los cerveceros organizados, con mucho poder económico, con mucha visión... Debemos de reconocerlo y debemos de estar conscientes de lo que carecemos nosotros: unión, visión, poder económico, no hubo, nunca estuvimos organizados debidamente y no llegaron a organizarse la Cámara de Industria Pulquera, las organizaciones de magueyeros, no hubo la adhesión suficiente para el campo como los cerveceros (Entrevista de Rodolfo Ramírez Rodríguez a Rodolfo del Razo López, en San Bartolomé del Monte, Calpulalpan, Tlax., 3/agosto/2003).

Los problemas de organización no serían resueltos sino que se agravarían más con los cambios originados por la Reforma Agraria en los Llanos de Apan marcando el destino del pulque. El uso de cambio de suelo que motivó la Reforma Agraria y la errónea explotación intensiva de las magueyerías, que hicieron los campesinos en tierras ejidales, resultaron contraproducentes para una de las más importantes zonas productivas agrícolas en el centro de la república (*Enciclopedia de México*, p. 6730, cit. Martínez Álvarez, 2001, p. 119).

Mientras tanto en el ejido, los campesinos pulqueros...

En el año de 1915 se inició el repartimiento agrario en la región pulquera. En 1918 se creó el primer ejido en el municipio de Tezontepec, Hidalgo, pero ya antes, en 1917, comunidades campesinas de Tlanalapa, Hidalgo y Chiconcuac, México, gestionaron y obtuvieron casi 225 hectáreas de la hacienda de San Antonio Ometusco. El gobierno federal en 1936 llevó a cabo 6 repartos agrarios en la zona de los Llanos de Apan, que sumaron unas 2,839 has. Con el reparto agrario, durante la presidencia de Lázaro Cárdenas del Río, se afectaría los modos de explotación del maguey lo que devendría en una sobreproducción del pulque para el mercado.

El código agrario de 1934 declaraba, como bien cita Loyola Montemayor (1956, pp. 29-30), la *exclusión* de las dotaciones de tierra para los campesinos a las propiedades con plantaciones de alfalfa, henequén, maguey y otros agaves (entre otros) en los casos en que tales plantaciones existieran con anterioridad de seis meses a la solicitud ejidal (Art. 52). Como era obvio y natural todas las plantaciones poseían una antigüedad mucho mayor (debido al lento crecimiento del maguey), por lo que, en términos de esta ley, eran inafectables para la repartición de ejidos. Pero a pesar de esta normatividad, en la práctica, el gobierno tomaría las medidas obligatorias para cumplir con el postulado revolucionario de la formación de ejidos en reivindicación de la “clase trabajadora del campo”, patrocinando el fraccionamiento de las extensas haciendas pulqueras y el ocaso de las grandes fortunas de la “aristocracia pulquera”. Así que por un decreto, del 9 de agosto de 1937, se derogó el artículo mencionado del Código Agrario y en consecuencia las tierras ocupadas con maguey pudieron ser repartidas.

Entre 1936 y 1940 se realizó con mayor intensidad el reparto agrario de las haciendas pulqueras de los Llanos de Apan. En cada comunidad se repartieron las tierras entre los antiguos trabajadores de los latifundios y los solicitantes que requirieran un pedazo de tierra para cultivarla. En las cercanías de Apan se dieron a los jornaleros 4 hectáreas de maguey y 4 has. de llano (Entrevista de Rodolfo Ramírez Rodríguez a Rosa Canales Fernández, en Apan, Hgo., el 22 de marzo de 2003). En las rancherías cercanas a Apan (como San Miguel de las Tunas) se repartieron 800 has. entre 100 ejidatarios, aunque no fue equitativa ya que la parcela fue de 7 has. por ejidatario (Entrevista de R.R.R. a Lorenzo Pérez González, en San Miguel de las Tunas, Apan, Hgo., 17/agosto/2003). Cerca de esta localidad en una comunidad ejidal (conocida como la “Leona”) los ejidatarios recibieron 14 has. por cada uno con terrenos dispersos de la zona (Entrevista de R. R. R. a señor Faustino López López, en la comunidad Leona Vicario, Apan, Hidalgo, el 2 de agosto de 2003).

En San Antonio Xala, estado de México, todos los tlachiqueros se convirtieron en ejidatarios con 8 has., y un lote de 40 por 40 metros para la construcción de su vivienda. El primer comisariado, Antonio López Morales (antiguo mayordomo de la hacienda de Xala), realizó la repartición de las tierras de la hacienda de Xala, además propició la primera escuela rural con 1 parcela, para cultivarla. Con esto “se benefició a las personas porque de ser tlachiqueros pasaron a ser productores que explotaban el maguey y el aguamiel, vendiéndolo al tinacal”. (Entrevista de R. R. R. a Pablo López Hernández y a la señora Angélica Rojas Ortiz, en Xala, Axapusco, estado de Méx., realizada el día 16 de agosto de 2003), quienes nos ilustran:

Cuando eran peones tlachiqueros ganaban como un tostón diario, como \$1.25 o \$1.50 después, pero ya cuando fueron ejidatarios se hicieron dueños del aguamiel y ya percibían el producto de su trabajo como a 17 cvos. el litro. Pero el mayordomo de tinacal seguía siendo trabajador del propietario de la hacienda. Antes nada más entregaban aguamiel y les pagaban cada fin de semana a los tlachiqueros. Antes sólo trabajaban y se les pagaba cada semana la ‘raya’, y se aguantaban si no había pago hasta que hubiese venta, y trabajaban con la tierra del ‘cornejal’ [sic, pegujal] para sacar alimento (*Ibidem*).

Para tratar de impedir este derecho constitucional muchos hacendados intentaron engañar a sus trabajadores diciéndoles que si pedían tierra, “los llevarían a la guerra (de revolución), o que les iban a “mochar las orejas”, amedrentándolos y azuzándolos, para tratar de mantenerlos controlados para que siguiesen trabajando. (Entrevistas de R.R.R. a L.P.G., San Miguel de las Tunas, Apan, Hgo., 17/agosto/2003 y de R.R.R. a M.M.Z., Apan, Hidalgo, 22/febrero/2003). Con la repartición de tierras y formación de ejidos en Apan serían los primeros beneficiarios los antiguos peones, pero la gente que no obtuvo parte de ejidos tuvo que esperar a que ya no hubiese dueños de esas tierras (1955). Muchos campesinos y magueyeros (no vinculados a las haciendas) recibirían 5 hectáreas de maguey si hacían la petición al comisariado ejidal (Entrevista de R.R.R. a Margarito Meneses Zamora, Apan, Hidalgo, 22/febrero/2003).

Elías Loyola Montemayor (1956, p. 21, ver *infra*) anotaría que, si bien, el reparto por la vía de dotación fue benéfico, a los campesinos tlachiqueros o peones acasillados de las haciendas, no fue del todo completo:

Se dice que la reforma agraria benefició a los ejidatarios con las mejores magueyeras, pero la ley no establecía preferencia en este sentido. En efecto, el Art. 28 del Código Agrario dice que “la integración de los ejidos, por lo que se refiere a la calidad de las tierras, se hará tomando las

mejores, y en lo que respecta a ubicación, las más próximas al núcleo solicitante”. Sin embargo, el Art. 59 establece que: “Los dueños de las propiedades afectables conforme a este Código, tendrán derecho a escoger la localización que dentro de sus predios deba tener la superficie inafectable”

Hacia 1953 el citado investigador -adscrito al Banco de México-, observó una tendencia a la disminución de la cantidad de pulque producida por los plantíos magueyeros a lo largo de los últimos 30 o 40 años. Este economista infería que esto (según a decir de los agricultores) era una consecuencia de que ya no había “magueyes de marca”, “grandes”, “añejos” o “de medio cubo”* (Loyola Montemayor, 1956, p. 15).

Pues este hecho se explica como consecuencia de la disminución de reservas de maguey y de la actual explotación prematura de las plantas. Antes, como las magueyeras eran suficientes, el agricultor o el productor de pulque aplazaba la explotación del maguey hasta que éste alcanzara su máximo desarrollo. Actualmente, con plantíos agotados y con una mayor demanda de aguamiel, según las cifras de la producción de pulque controlada fiscalmente, el agricultor o el productor se ven impulsados a explotar sus magueyes antes de que lleguen a su madurez.

La explotación de las magueyeras se acentuó porque la dotación ejidal de la reforma agraria puso en mano de muchos campesinos la posesión de buenas magueyeras que representaban una fuente de riqueza fácilmente aprovechable. De manera que los ejidatarios se dedicaron a una explotación irreflexiva y destructiva de las plantaciones, “haciéndose más frecuente la práctica de ‘quebrar’ el maguey, o sea la de utilizarlo prematuramente”. A continuación Loyola Montemayor (*Ibidem*, p. 29) nos muestra las posibles explicaciones:

Las causas que llevaron a los ejidatarios a efectuar una explotación agotadora de sus plantíos fueron principalmente sus necesidades económicas y su imprevisión. Por otro lado, la pobreza de los mismos ejidatarios, su falta de seguridad en la posesión ejidal y su escasa participación en los rendimientos comerciales hicieron que se descuidaran o se abandonaran las labores de replantación.

Cabe hacer notar que los productores de pulque se dejaron llevar por una sobreexplotación del maguey que recibieron gratuitamente pues representaba para ellos un ingreso que se mantenía sin la realización de mucho esfuerzo no esperando demasiado tiempo para explotar el maguey porque buscaban algo que les redituase lo más pronto posible dedicándose a otras labores.

* Todas estas denominaciones vernáculas corresponden a lo que, en la práctica, son las dimensiones de los magueyes en su etapa de madurez fisiológica: “maguey de marca” es el que está a punto de ser castrado para producir aguamiel, “añejo” el que pasa de un tiempo después de castrado antes de producir, “el de medio cubo” es el que todavía le falta desarrollarse para alcanzar su plenitud física.

Si bien la dotación ejidal creó las circunstancias que determinaron la disminución de las magueyeras, este resultado no puede atribuirse únicamente a la acción de los ejidatarios. Muchos de éstos no contaron con los medios necesarios para elaborar el pulque (como son el tinacal, las tinas y los barriles) ni con instrumentos para el buen cultivo de las plantas, por lo que la continuidad de la producción pulquera sería afectada por esta “dotación incompleta”. Tampoco tenían las relaciones y la experiencia comercial suficientes para realizar la venta del producto por sí mismos, lo cual acontecería con otras industrias agrícolas en el país después del conflicto revolucionario.

En todas las haciendas de la región hubo [repartición de] ejidos. Hubo un tiempo en que los ejidos fueron importantísimos en la producción de pulque. El reparto agrario sí afectó, porque no fue la misma producción ni el mismo cuidado de un ejidatario a un pequeño propietario, no le dio importancia; ni un ejidatario podría tener el mismo cuidado ni la misma atención que un propietario de finca [o hacienda]. (Entrevista de R. R. R. a Rodolfo del Razo López, en la hacienda de San Bartolomé del Monte, Calpulalpan, Tlaxc. 3/agosto/2003).

Los nuevos ejidatarios fueron campesinos que se vieron obligados a arrendar sus magueyeras, o a vender el maguey o el aguamiel a los tinacales vecinos (todavía pertenecientes a las haciendas o a ejidatarios con mayor propiedad inmueble). En muchos de los casos no fueron los ejidatarios los que se beneficiaron con la explotación de sus magueyeras sino los productores de pulque o tinacaleros. El tinacal siguió funcionando, según su organización tradicional, en los cascos de las ex-haciendas o en sus alrededores y, en algunos lugares, aparecieron productores temporales o de tránsito (conocidos como “los voladores”*) quienes establecían sus tinacales en las inmediaciones de las magueyeras explotables (*Ibidem*, p. 29).

Los ejidos que explotaban sus magueyales en forma comunal para la extracción del aguamiel eran numerosos en los años de 1940 a 1945, resultado de esto era la celebración de contratos colectivos anuales para la venta de la producción total de pulque. Los ejidatarios se constituían en asambleas para acordar la venta y la validez del contrato quedaba sujeta a la Secretaría de Agricultura; además se establecía que “los gastos del capador y partida de tlachiqueros corrían por cuenta del ejido” (*Ibidem*, p. 50).

* A propósito de esto actualmente existe una colonia de la ciudad de Apan con el nombre de Los Voladores entre la ciudad y la exhacienda de Chimalpa, que muy probablemente surgió como centro productor de pulque.

Esta forma productiva no duró mucho tiempo debido a las desigualdades que proporcionaba las entradas de dinero y a las presiones ejercidas desde la capital por compradores y por las dependencias de gobierno. Debido a esta circunstancia la producción de aguamiel, aun en los ejidos, se realizaría individualmente. El Departamento Agrario controlaría la producción comunal a través de comisarios hasta 1941. A partir de ese año desaparecería la explotación ejidal quedando la producción sin regulación.

Además hay un punto que menciona el autor y debemos de tomarlo de suma importancia: “El número de personas que se ocupan en el cultivo del maguey y en la recolección del aguamiel suma varias decenas de miles, pero debe tenerse en cuenta que en muchos casos se trata de una ocupación parcial, o de ocupaciones temporales, como lo son la plantación, las podas y desahijes, en general, de actividades en las que el subempleo es patente” (Loyola Montemayor, 1956, pp. 51-52). De manera que la producción de pulque pudo haber sido vista como actividad importante pero complementaria, de otras tantas que pudieron manifestar mayor ganancia anual como el cultivo de cereales; esto pudo traer como consecuencia la apatía por el cuidado y la nula inversión en el mantenimiento de la materia prima que, al final y al cabo, no les costó ningún desembolso.

A partir del 1 de enero de 1952 se iniciaba la conformación de un fondo sobre el impuesto de la producción del pulque, con el fin de promover e incentivar el cultivo escalonado de los magueyes aguamieleros para un abasto constante y una explotación racionalizada. Esta iniciativa gubernamental aplicaba un centavo por cada litro de pulque fiscalizado y se distribuía de la siguiente forma: 40 % para otorgar créditos para plantación; 20 % para gastos de la administración del fondo; y 40 % para aumentar las participaciones sobre los productos. Esta propuesta duraría sólo hasta 1954 (*Ibidem*, p. 48).

La producción comercial del pulque llegó a su máximo aproximadamente en el momento en que la escasez de maguey era más aguda, ya que desde la Reforma Agraria la explotación se había acentuado y la replantación se había abandonado. De manera que se anticipaba una circunstancia que sería real durante las décadas de 1960 y posteriores:

A la larga la evolución de la población consumidora hacia condiciones culturales y económicas más elevadas quizás ejercerá una influencia limitativa sobre el consumo del pulque dadas las condiciones en que éste se elabora y se expende (*Ibidem*, p. 113).

¡Una gran superficie de explotación desapareciendo!

En la primera mitad del s. XIX Manuel Payno (1864, p. 36, cit. Ramírez Rancaño, 2000, p. 72) mencionaba que las haciendas productoras de pulque de los Llanos de Apan tenían una extensión de 600 leguas cuadradas, lo que equivalía a 250,000 hectáreas. Mucho tiempo después, en 1916, Silvino Riquelme confirmaba esta cifra en su estudio “El alcoholismo y el pulque” (publicado en 1921, p. 263), pues escribía que abarcaba unos 2,500 km². Como más tarde menciona Víctor Manuel Pastor Sánchez (1953, p. 14): si se compara esta superficie con la que aparece en el censo de la década de 1940, de 49,974 has., se advierte que “en un periodo de 20 años se redujo la superficie cultivada en un 80 % aproximadamente”.

Aunque tanto las superficies como el número de plantas habían disminuido en proporciones extraordinarias es la disminución de la cantidad de magueyes lo que prueba que las variaciones experimentadas durante esta década son de densidad y no de extensión. Esta disminución excepcional de las magueyeras probablemente se debió a que durante ese lapso no se efectuaran replantaciones por coincidir con el periodo convulsivo de la reforma agraria, (1934-1940), ya que si recordamos la planta del maguey tarda de 8 a 12 años en llegar a su edad productiva (Pastor Sánchez, 1953, p. 33).

En cambio la explotación de las magueyeras aumentó en forma desproporcionada al grado de que en pocos años numerosas extensiones se redujeron en un tercio del total, pues no se esperaba a que las plantas estuvieran maduras, lo que ocasionaría perjuicios futuros en la producción. O como expresara un tesista universitario:

Durante la tercera década del presente siglo [XX] empezó a advertirse cierta escasez de maguey, que se hacía más sensible por el aumento de la población y el consumo. En el periodo de 1930 a 1945, la producción de pulque aumentó en forma apreciable, lo cual fue favorecido por las condiciones creadas con la Reforma Agraria al redistribuir tierras (recibiendo también incuestionable estímulo del aumento de la población y del surgimiento en condiciones favorables del comercio de la bebida) (Nieto Aguilar, 1960, p. 23).

Del total de las plantas que existían en la República Mexicana los ejidos contaban, en la década de 1940, con el 42 % y los predios de propiedad privada con el 50 %. Aunque la superficie de los predios de propiedad particular era mayor que la ejidal, el número de magueyes existentes en los ejidos era superior debido a que durante el reparto de tierras se

entregaron a los ejidatarios aquellas que tenían mayor densidad en los plantíos. En el siguiente cuadro observamos la superficie cultivada y su distribución en propiedad:

<i>Superficie cultivada de Maguey</i>			
<i>Año</i>	<i>Superficie</i>	<i>Total de Plantas</i>	<i>Tipo de Propiedad</i>
1930	70,609 has.	47,107 (miles)	<i>Predios:</i> 66,487 has.
		En producción: 1282	<i>Ejidos:</i> 4,122 has.
1940	49,974 has.	24,139	<i>Predios:</i> 31,422 has.
		En producción: 806	<i>Ejidos:</i> 18,522 has.
1950	47,656 has.	25,111	<i>Predios:</i> 29,070 has.
			<i>Ejidos:</i> 18,586 has.

FUENTE: Censos de 1930, 1940, y 1950.

Pero, como comentaba Víctor Manuel Pastor Sánchez en 1953 (*Op. cit.*, p. 37), tomando en cuenta la mala organización de las explotaciones ejidales, para esta fecha, el número de plantas ejidales se había reducido al grado que se aproximaba al de los pequeños propietarios. Adelante expone que,

No es propósito nuestros criticar la reforma agraria, pero si en otras zonas agrícolas, la redistribución de tierras ha sido un éxito, en la región pulquera el resultado no es halagador, ya que los ejidatarios no estaban preparados para explotarla [las plantas] ni desde el punto de vista económico ni desde el cultural, pues los beneficiados en el reparto carecieron de los elementos pecuniarios indispensables para hacer sus inversiones a largo plazo, ya que desde plantar el maguey hasta que comience a producir hay que esperar más de diez años, por otro lado, al saberse dueños de la tierra que antes trabajaron por cuenta de un patrón, les faltó la capacidad e iniciativa individual para administrar los ejidos (Pastor Sánchez, *Ibidem*, p. 39).

Y más adelante aumenta esta explicación al referirse a las ineludibles consecuencias:

Aún más, la inseguridad que prevaleció en su ánimo motivado por la falta de titulación de las parcelas, así como la carencia de un crédito específico, contribuyeron para que suspendieran los cultivos y las replantaciones, por lo que al no contar con magueyeras, aun sabiendo que al no reponer las plantas consumidas llegaría el momento en que se agotaría su fuente de ingresos y, además, se erosionarían sus tierras quedando inútiles para el cultivo (*Idem*).

Este proceso ocurriría también entre los pequeños propietarios productores que agotaron las existencias de sus magueyes. En el cuadro, *Distribución de superficie ocupada con maguey en las principales entidades productoras* se observa que el estado de Hidalgo siempre se

distinguió por la mayor productividad de la bebida debido a la preocupación por la replantación de magueyes. Desde 1947 se conformó en el estado la Comisión de Repoblación Magueyera pero no tuvo grandes repercusiones debido a sus escasos resultados prácticos. Una posible aportación suya fue la pertinencia de realizar el “Censo Nacional del Maguey” para hacer cognoscible la exterminación de la planta y su grave repercusión económica en la Mesa Central del país. (*Ibíd.*, pp. 40-41; *El Universal*, 30 de septiembre de 1952)

Distribución de superficie ocupada con maguey en las principales entidades productoras						
Zona Centro	CENSO DE 1930			CENSO DE 1940		
<i>Entidades</i>	Superficie sembrada has.	Ejidos (has.)	Predios (has.)	Superficie sembrada has.	Ejidos (has.)	Predios (has.)
Hidalgo	31, 778	2,234	29,544	25,372	14,043	11,329
México	13,383	1,021	12,363	6,497	437	6,060
Tlaxcala	12,333	340	11,993	11,447	3,134	8,313
Puebla	4,991	82	4,909	2,649	396	2,253
Otras	3,062	150	2,911	1,621	164	1,457
Totales	65,547	3,827	61,720	47,586	18,174	29,412

FUENTE: Dirección General de Estadística, Censos de 1930 y 1940

Víctor Manuel Pastor Sánchez, *El cultivo del maguey y la industria del pulque*, México, UNAM, 1953, p. 33 Cuadro 2.

A continuación se presenta el número de plantas registradas en los censos y su porcentaje en el siguiente cuadro. Como es posible observar la cantidad de magueyes registrados varió notablemente debido a la explotación intensiva de los campesinos. Sólo Hidalgo y Tlaxcala mantuvieron una cantidad respetable de magueyeras lo que significó la continuación de la producción pulquera.

Distribución de magueyes en las principales entidades productoras – Zona Centro				
	CENSO DE 1930		CENSO DE 1940	
<i>Entidades</i>	No. de Plantas	Porcentaje	No. de Plantas	Porcentaje
Hidalgo	18,652,421	44.04 %	13,719,932	60.18%
Tlaxcala	7,631,421	18.02%	5,271,362	23.12%
México	9,496,968	22.42%	1,924,302	8.44%
Puebla	3,521,868	8.32%	1,139,848	5.12%
Otras	3,048,187	7.20%	741,518	3.13%
Totales	42,350,865	100.00%	22,796,962	100.00%

FUENTE: Dirección General de Estadística, Censos de 1930 y 1940

Víctor Manuel Pastor Sánchez, *El cultivo del maguey y la industria del pulque*, México, UNAM, 1953, p. 35 Cuadro 3.

En opinión de E. Loyola Montemayor (1956, p. 27) la disminución en cifras relativas a la superficie cultivada del maguey era resultado de una serie de procesos que coincidieron en estos años:

1. Algunas tierras que en 1930 fueron censadas como magueyeras, al disminuir el número de plantas, habían sido censadas como dedicadas a otros cultivos, aunque no indica esto la desaparición absoluta del maguey sino solamente una disminución en el índice de aprovechamiento de las tierras de este cultivo.
2. Las tierras que habían permanecido ociosas ofrecían pocas ventajas para otros cultivos.
3. En algunos casos, pero pocos, las tierras habían sido habilitadas para otros cultivos.
4. Las tierras habían dejado de ser aprovechables para la agricultura debido a los estragos causados por la erosión.

Todas estas variables no tenían causas directas en la explotación intensiva expuesta de las magueyeras.

La dirección de Economía Rural de la Secretaría de Agricultura exhortaría a los comisarios ejidales de la región de Apan a realizar una reforestación del agave para mantener la importancia de la industria pulquera (*Novedades*, 30 de marzo de 1953). A la par, en el año de 1955, se publican unos artículos en los periódicos capitalinos *Novedades* y *El Universal* en donde se intentaba “revalorar”, ahora científicamente, los usos y productos del maguey que hasta hace unos años la misma prensa había desprestigiado, esto es posible debido a las intenciones del gobierno federal en conjunción con los estatales de rescatar una riqueza fiscal que podía perderse (Ver *Novedades*, 22 de junio de 1955 y *El Universal*, 28 de junio de 1955).

En 1954 se firmaría una iniciativa para promover la creación de la Comisión Nacional del Maguey, organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, que se dedicaría a promover la industrialización del maguey. Asimismo a fines de ese año se propone una reforma al Art. 3 de la *Ley del Impuestos sobre aguamiel y productos de su fermentación* (cuyo origen era del 25 de mayo de 1932) al establecer un impuesto en las ventas de primera mano con diferentes tasas dentro de los lugares consumidores, siendo más altas en las capitales y más bajas en los municipios, además de cuotas para el Depto. del D. F. y del Patrimonio del Valle del Mezquital y de la misma Comisión Nacional del Maguey (*El Nacional*, 12 de febrero de 1954).

Su importancia económica redivida

A partir de la década de 1920 y hasta mediados del s. XX, sólo fue rentable la producción del pulque en el maguey y todos los demás productos utilizables se dieron al olvido. Felipe Leal nos aporta datos interesantes en cuanto al consumo del pulque en la ciudad de México entre 1790 a 1931, que representaba un fuerte ingreso por los gravámenes del pulque que recibía la capital y la federación, aumentando entre 1865 a 1917, pero después caerían irreversiblemente hasta hoy día, donde ya casi no existe recaudación (Leal y Huacuja Rountree, 1984, Cap. II).

Elías Loyola Montemayor asegura en su obra que el consumo de pulque aumentó en un 70 % de 1930 a 1950. Esto fue posible, como lo hemos señalado, por la aparición de numerosos productores de pequeñas empresas –muchos eran ejidatarios– (que hasta el año de 1930 sólo aportaban el 5 % de la producción total), pero también al surgimiento de expendedores que absorbieron durante estas décadas el abasto de los principales centros consumidores (como la ciudad de México). Estos expendedores proliferaron junto a los intermediarios de pulque que se encargaban de distribuir y manejar, de una manera desordenada, la producción en la diversidad de pulquerías (ahora con nuevos propietarios). De modo que los intereses de la demanda iban aumentando en proporción inversa a la oferta.

Hacia 1944 se realizó un estudio, por el Lic. Juan F. Márquez para la Secretaría de Hacienda, donde se establecía de una manera aproximada el número de productores de pulque, algunos años después de realizada la repartición ejidal en la zona magueyera. Agrupando los tinacales, según su capacidad de producción mensual, se establecían 13 tipos de grupos, dentro de la clasificación de las zonas de jurisdicción de las oficinas federales de Hacienda. A continuación presentamos un extracto de las cifras presentadas (Loyola Montemayor, 1956, p. 100):

Tinacales que producen más de 1,000 litros al mes = 237

Tinacales que producen de 100 a 1,000 litros al mes = 812

Tinacales que producen menos de 100 litros al mes = 114

Total = 1,163

Centros productores de pulque distribuidos en las 6 principales Oficinas recaudadoras:

Pachuca: 277

Tlaxcala: 274

Texcoco: 241

Toluca: 176

Tlalnepantla: 144

Teziutlán: 51

Fuente: Loyola Montemayor, 1956, p. 298, ver *Anexo - Cuadro C-5*.

En 1949 los productores de pulque, registrados en el Departamento de Impuestos sobre Bebidas Alcohólicas y Azúcar de la Secretaría de Hacienda, eran 1693, de los cuales 696 correspondían al estado de Hidalgo, 456 al de Tlaxcala, 342 al de México, 41 al de Puebla, 34 al Distrito Federal y 124 a otras entidades. Loyola Montemayor escribe que en las oficinas de Apan se registraron 222 tinacales, en Pachuca 212, en Tlaxcala 456 y en Tulancingo 176 (*Ibidem*, pp. 100-101 y 299, *Cuadro C-6*). Las oficinas federales de Hacienda en ocasiones estaban distribuidas en jurisdicciones que abarcaban municipios de dos o más entidades. La Oficina Federal de Hacienda (creada en 1943) de Apan, Hgo., tenía jurisdicción sobre 5 municipios de la entidad (Apan, Tepeapulco, Almoloya, Tlanalapa y Emiliano Zapata); sobre 4 municipios del estado de México (Axapusco, Nopaltepec, Otumba y Teotihuacan – subalternas en Otumba y Teotihuacan–) y sobre los municipios de Chignahuapan y Zacatlán del estado de Puebla (subalternas en ambos lugares) (*Ibidem*, p. 124).

El autor realizó una investigación entre 1952 y 1953 encontrando que el número de tinacales registrados ascendió a 1702 (539 más que 1944 y 9 más que 4 años atrás). En diciembre de 1952 los tinacales de Apan fueron registrados con un total de 224, en Tulancingo con 157, Tlaxcala con 474 y Pachuca con 227 (*Ibidem*, p. 102). No obstante analiza lo siguiente:

Sin embargo, hace 30 ó 40 años los establecimientos de producción eran, en promedio, más grandes que en la actualidad [1953], pues había tinacales cuya producción diaria llegaba a 100 barriles, o sea a 25 mil litros diarios (750 mil litros al mes). En lugares donde anteriormente existían tan sólo un tinacal grande, como en San Lorenzo [hoy Emiliano Zapata, Hidalgo], hay ahora seis o siete productores, y esta situación es general en esta industria, pues el número de productores registrados es seis veces mayor que el de [las] haciendas pulqueras” [de la segunda década del siglo pasado] (*Ibidem*, p. 103).

Además hay que aclarar que los números expuestos no son exactos a los de su realidad pues, se reconoce la existencia de productores clandestinos o no registrados que, según el autor, representan un 15 % del total de los registrados (en su mayoría pequeños establecimientos o de autoconsumo). Revela también que si se manifestaba una disminución por clausura esto era explicable porque se debía a un cambio de nombre entre propietarios, de manera que eran solo aparentes las bajas (*Idem*). Según los cálculos de Loyola Montemayor (1956, pp. 131-132) el número aproximado de trabajadores asalariados en los tinacales iba en proporción directa del monto de producción mensual o capacidad del tinacal, por ejemplo: 1 trabajador para el

tinacal que producía de 5 mil a 10 mil litros al mes; 2 en lo que producían de 10 mil a 20 mil litros, de 3 en los de 20 mil a 30 mil litros, los de 30 mil a 50 mil litros producidos un total de 4; de 50 mil a 100 mil litros de 6; y de más de 100 mil litros al mes de 10 trabajadores aproximadamente. Esto sin contar a los tlachiqueros que recibían un pago por la cantidad de aguamiel introducida por carga al tinacal.

De 1940 a 1950 la población del Distrito Federal aumentó en 74% y la de las 5 entidades, en que se concentraba la mayor parte de la producción y el consumo del pulque, aumentó en 39%. El incremento de los habitantes en el D. F. fue causado en su mayor parte por personas procedentes de todos los lugares de la república mexicana que buscaban mejorar sus niveles de vida. Por su parte la cantidad de pulque introducida al Distrito Federal, de acuerdo con los datos fiscales, sólo aumento un 11%. De lo anterior Loyola Montemayor infiere que en la ciudad de México del Distrito Federal, como en las ciudades de la zona pulquera de los Llanos de Apan, el consumo de esta bebida había crecido en menor escala que la población, debido, en parte, a la competencia de la cerveza* .

En 1953 los precios en que se vendía el pulque en el Distrito Federal oscilaban entre 45, 50 y 55 cvos. por litro, de 30 a 40 cvos. el tlachique y de 1 a 2 pesos el curado, dependiendo el sabor. Mientras en los lugares productores el pulque blanco costaba en promedio 20 cvos. por litro. En ese mismo año el consumo *per cápita* de pulque fue de 51.6 lt al año mientras que en 1943 había sido de 80 lt en la zona de producción y consumo del Altiplano de México; en cambio el consumo *per cápita* de cerveza había aumentado de 11. 8 lt. por año en 1943 a 20.4 lt en 1953. En porcentajes se representa como una disminución del consumo del pulque en un 35.7 % y un aumento de un 72.9 % en el de la cerveza (*Ibidem*, p. 191).

Como señala Elías Loyola Montemayor (*Ibidem*, p. 192): el consumidor ordinario de pulque tomaba una cantidad casi tres veces mayor que el consumidor de cerveza, ya que “El consumidor regular de pulque toma en promedio un litro al día, mientras el consumidor de cerveza toma un tercio de litro diario”. Pero es de señalar que este último pagaba una diferencia de 10 a 15 cvos. más por la cantidad de pulque señalada. Con el tiempo se invertirían las preferencias, acaso porque la producción de pulque decreció y su calidad fue mala, en cambio la industria cervecera crecería en publicidad y productividad, capturando viejos consumidores de la bebida de maguey que se alejaban de la tradición *pulquera*.

* Véase en **Apéndices - Consumo de pulque en la ciudad de México.**

Esta competencia de industrias ya desarrolladas en contra de la tradicional del pulque la explica el autor al afirmar que “Los precios de competencia de algunas cervezas descendi[er]on en ocasiones lo suficiente para atraerse nuevos consumidores y después de las campañas de propaganda se mantienen relativamente bajos logrando conservar parte de la clientela así adquirida” (*Ibidem*, p. 112). De lo anterior podemos darnos la idea de que la afluencia de mexicanos a la capital, procedentes de regiones, en donde tal vez no era común el pulque, permitió la preferencia por la cerveza y de otras bebidas como el tequila, mezcal, aguardiente o de los cada vez más cotidianos refrescos –símbolos de una moderna urbanidad de la época–.

Algunos hacendados tlaxcaltecas siguieron el negocio del pulque y consiguieron tener una cadena de expendios importante, por ejemplo, Don Bernardo Hernández (en la década de 1950) llegó a tener 70 pulquerías en la ciudad de México, era dueño de la hacienda de Tlatzalan y de San José de las Delicias, San Blas, entre otras 5 haciendas; Gonzalo González y su hermano, Fernando González, tenían como 50 pulquerías y varios ranchos, Tepeyahualco y la hacienda de san Buenaventura, en Tlaxco, Tlaxcala; Francisco Rodríguez tenía 13 ranchos como Mazapa, San Bartolo, Chavarría; Don Reyes Huerta la hacienda de Soltepec, que antes de ser taurina fue pulquera; Don Juan Noble, la hacienda de San Blas en Hueyotlipan, Tlaxcala; Rodolfo Agís con la hacienda de Quintanilla, además de Isidro Candia. Los nuevos propietarios de pulquerías fueron los tinacaleros: ellos harían nuevas, comprarían pulque y lo expenderían en México. (Entrevistas de Rodolfo Ramírez Rodríguez a Luis Ignacio del Razo López, y de R. R. R. a Rodolfo del Razo López, ambas en San Bartolomé del Monte, Calpulalpan, Tlax., 3/agosto/2003).

Otro punto que es importante señalar, tal vez causante de esta crisis, era la concentración de expendios en pocas manos, siendo frecuente que una persona acaparase un buen número de expendios. Lo anterior pudo significar que al multiplicarse los vendedores pulqueros, dentro una competencia fuerte (y desleal), habrían llevado por sí mismos al decaimiento del consumo del pulque. Ellos al realizar las prácticas de aumentar la bebida por cualquier medio, para obtener mayores ganancias, a la par de no organizarse para enfrentar unidos la campaña de difamación en contra del pulque, influirían en la redistribución de los dividendos, obteniendo la mayor de éstos y sin retribuir con justicia a los productores de haciendas y ranchos.

Debido a los reajustes sociales originados en la época del Reparto agrario, muchos trabajadores de las desestructuradas exhaciendas pulqueras seguían viajando de lugar a lugar para encontrar trabajo, ya fuese de peón o de tlachiquero, insertándose en varias

haciendas pero por poco tiempo o buscando emplearse particularmente. Esto es muy importante al tratar de comprender la crisis de la producción pulquera ya que al no efectuarse pronto la regularización de la producción y de la seguridad en la tenencia de la tierra, se afectaría indudablemente al negocio.

Esto se puede considerar como un estancamiento en el proceso de producción pulquera y, posiblemente, como su punto máximo de desarrollo dentro del sistema de organización de pequeños productores. Lo que es claro es que durante los años de 1945 a 1955 la producción pulquera llega un periodo de máxima fabricación, siendo que la demanda sobrepasó por mucho a la capacidad productiva y a la oferta. El aumento de la población en las principales ciudades del centro del país y la necesidad de consumo de bebidas embriagantes y alcohólicas, al igual que la preferencia por la bebida alcohólica del maguey, originaron una sobreexplotación de las plantas magueyeras y una producción de pulque de mala calidad, lo que conllevaría a su desprestigio comercial en el ámbito urbano.

Asimismo, a mediados del s. XX, la *Ley de Impuestos sobre Aguamiel y Productos de su Fermentación* (ley de 1932 y que tuvo una larga serie de adiciones y modificaciones) imponía a los productores y distribuidores de pulque la obligación de registro y de proveerse de talonarios de facturas oficiales como medio de amparo para el tránsito del licor durante el trayecto entre el tinacal y las pulquerías. Además el control de los impuestos se efectuaba a través del uso obligatorio de facturas que el Departamento de Impuestos sobre Bebidas Alcohólicas y Azúcar había establecido según los dictámenes de la Secretaría de Hacienda. Se menciona también que se efectuaban análisis químicos de los pulques que eran transportados al Distrito Federal por el Laboratorio Central de la Secretaría de Salubridad y, posteriormente, por la Oficina de Control Sanitario de Pulques, que se instaló cerca de la aduana de Peralvillo pero que sólo operó en 1949, ya que al año siguiente desapareció, aunque se siguió supervisando la entrada con un químico de dicha Secretaría que determinaba si el pulque estaba adulterado o no (Loyola Montemayor, *Op. cit.*, p. 154).

A principios de 1954 los expendedores se quejaban de que numerosos establecimientos habían sido clausurados por diversas infracciones, calificadas en forma rigurosa, y de que se les ponían impedimentos reacios a las aperturas y reaperturas de los mismos, pues a algunos se les había cancelado la licencia definitivamente. Las autoridades del Distrito Federal habían tomado la política pública de “no conceder licencias para el establecimiento de nuevos expendios en este ramo, actitud que, según parece, también se ha asumido con respecto a

cantinas y cabarets” (*Ibidem*, pp. 178-179) ni tampoco permitir su reapertura al año, cerrando así muchas pulquerías. La defensa de la moral -como factor de cohesión social- fue llevada a los extremos por las autoridades de estos periodos como lo fue la actitud del regente del Distrito Federal Ernesto P. Uruchurtu (1952-1970), en los gobiernos de Adolfo López Mateos, Ruiz Cortinez y Díaz Ordaz, quien combatió con todos los medios al pulque (Entrevista de R. R. R. a Margarito Meneses Zamora, en Apan, Hgo., 22/febrero/2003). Con el cambio de la regencia del gobierno, a un hombre que pedía la más absoluta probidad y recato de los ciudadanos de la capital, favoreció el cierre y la debacle de las pulquerías:

Uruchurtu fue una de las personas que más combatió a la industria del pulque. Desde luego porque fueron personas que nunca conocieron que cantidad de gente del campo explotaba los magueyes y su importancia en la agricultura (Entrevista de R. R. R. a Rodolfo Del Razo López, en San Bartolomé del Monte, Calpulalpan, Tlax., 3/agosto/2003).

Pero a pesar de estas restricciones en cuanto a los centros de consumo se escribe que:

...el mayor número de expendios correspond[ía] a la ciudad de México, notándose que son más numerosos en la parte oriente y norte de la ciudad, o sea en la zona donde quedan comprendido los mercados de de la Merced, La Lagunilla y Tepito, así como los populosos barrios de San Lázaro, Colonia Morelos y Peralvillo. También es elevado el número de expendios por los rumbos de Tacuba, Tacubaya y Gustavo A. Madero. En las delegaciones, la que tiene el mayor número [de expendios, después de la delegación Cuauhtémoc, que fue creada posteriormente, ya que antes sólo existían las demarcaciones] es Azcapotzalco, siguiéndole Iztapalapa, Xochimilco y Villa Obregón [Álvaro Obregón] (Loyola Montemayor, *Op. cit.*, p. 179).

La ubicación de los expendios estaba condicionada por el número de clientes y éstos son más numerosos en las zonas donde la densidad de población era más elevada o donde la concurrencia de personas, por motivos de trabajo o comercio, era mayor, como los mercados. Además las zonas de consumo fueron preferentemente, después de la tercera década del s. XX, sitios de población trabajadora o inmigrante, de manera que los parroquianos nunca exigieron una higiene profunda ni cumplían los requisitos mínimos de salubridad, lo que por obvias razones, se tradujo en una concepción social del pulque como bebida vulgar y sucia. Los horarios de los expendios del Distrito Federal eran de 9:00 a.m. a 9:00 p.m., siendo un horario más reducido que el de las cervecerías o cantinas, todos los días excepto domingos. La venta clandestina se realizaba en colonias y delegaciones inmediatas a los grandes mercados. Podía además concederse permisos durante las fiestas y ferias de las delegaciones (*Idem*).

Un hecho importante a resaltar es la característica rigidez de la oferta del pulque pues, como menciona Loyola Montemayor (*Ibidem*, p.181), estaba supeditada al rendimiento del aguamiel

...ya que la producción del pulque natural no puede reducirse o aumentarse a corto plazo, según lo aconsejen los movimientos de los precios, pues la producción está condicionada por factores naturales que afectan a la agricultura, y a que el aprovechamiento de la planta del maguey debe hacerse en determinado momento cuando llega a la madurez, y una vez iniciada la producción no puede detenerse (si se piensa especular) porque esto representaría pérdida del producto y de la planta para producción futura, siendo el aguamiel materia prima de uso inmediato

Por consecuencia la rigidez de la producción determina que los productores y distribuidores no puedan aprovechar las coyunturas favorables del mercado, aumentando la producción cuando los precios son altos o reduciéndola cuando los precios van a la baja, factor que puede ser clave al dilucidar las transformaciones empresariales en los productos agrícolas y del campo en el México Contemporáneo. La industria del pulque representaba un negocio continuo y arduo que conservaba rasgos económicos y tecnológicos distintos a los de esta época de industrialización.

Las adulteraciones de los pseudo-productores de pulque (en la capital del país o en los mismos centros productores), en cambio, sí pudieron modificar el volumen de la producción, según las fluctuaciones del mercado, por lo que los aumentos repentinos de la oferta debían de atribuirse a la adulteración o falsificación del pulque. La demanda, al ser efectuada en cantidades pequeñas y aisladas, estaba imposibilitada en regular la demarcación de los precios. La demanda –que siempre había estado supeditada a la oferta– sería modificada en orden inverso originando que su incremento e inestabilidad fuera el acabose de los pequeños productores y el beneficio de los especuladores de la ciudad de México.

La demanda y el precio del pulque guardan relación estrecha con su calidad, pues en el medio se sabía que “el pulque que sale primero de las aduanas es de mejor calidad, pues aun en las operaciones sujetas a contratos temporales los compradores tienen posibilidad de escoger” (Loyola Montemayor, 1956 p. 182). Lo anterior podría explicar el hecho de que se efectuaban varias irregularidades en el mecanismo de introducción al comentarse que el pulque de mejor calidad era derramado en las aduanas, por supuestas faltas trayendo pérdidas al productor cumplido, para poder así introducir a un pulque “malo” (seguramente de “productores

conocidos” de los supervisores), obteniendo ganancias dichos productores que por lo regular tenían asociaciones con los inspectores federales. Este ímpetu por un mayor ingreso en entre productores e introductores a costa de la calidad y cantidad del pulque fue lo que muy probablemente originó durante los años de 1950 a 1960 una compleja red de corrupción en el negocio pulquero.

Las quejas de la creciente corrupción dentro del gobierno y la sospecha de que había nexos entre los inspectores de la Secretaría de Salubridad con las empresas cerveceras más importantes del momento –realizando contubernios para la erradicación de la bebida de maguey–, hicieron mella en el ánimo de los pequeños productores que mantenían la antigua costumbre de la elaboración pura del pulque (Entrevista de R. R. R. a Saúl Uribe, en la hacienda de Ocotepéc, Apan, Hgo., 16/abril/2003; y entrevista de R. R. R. a R. R. L., en la hacienda de San Bartolomé del Monte, Calpulalpan, Tlax., 3/agosto/2003). La *vox populi* hacía decir que existían “platicas” con el gobierno en las que las cervecerías daban dinero para que se extinguiera lo del maguey y ya no hubiera pulque. “Como eran las compañías y unas personas potentes que tenían dinero” pudieron conseguir su objetivo (o por lo menos amedrentarlos) (Entrevista de R.R.R. a M.M.Z., Apan, Hidalgo, 22/febrero/2003).

En el periodo la Segunda Guerra Mundial los precios de los productos nacionales habían ascendido, entre ellos el del pulque, lo que podría sugerir que afectó favorablemente a la industria. Sin embargo también se ha demostrado que, durante ese periodo la industria mexicana, al acelerar su producción condujo a una sobreexplotación en el caso de las materias primas, desperdiándose así la oportunidad de actualizarse en los mecanismos productivos y de manufactura. En el caso de la industria pulquera, el descuido en las plantaciones de los magueyales y en la elaboración de la bebida traerían como consecuencia que, durante la década de 1950, las innovaciones técnicas en los productos como la cerveza y los destilados superaran a su manufactura artesanal, aprovechando estos productos las condiciones para insertarse en las nuevas costumbres de embriaguez del pueblo mexicano moderno.

El vilipendio sufrido durante estos años pudo haber tenido la razón al señalar que la gran mayoría del pulque introducido no era más que un remedo de la bebida fermentada que tan buenas cualidades le habían sido otorgadas durante más de un siglo. Ya para la década de 1960 el producto del pulque sufriría un último embate de numerosas circunstancias adversas que iniciarían el declive final de pequeños y medianos productores.

III.3 – El declive del pulque en el México Contemporáneo (1950-1993)

Apan, de zona agraria a industrializada

La zona pulquera de los Llanos de Apan, a inicios de la década de 1950, presentaba bajos rendimientos en las cosechas no sólo del agave sino de otros cultivos como los cereales debido al hecho de que el área de agricultura intercalada con gramíneas era reducida en las grandes superficies cultivadas con maguey y de que las condiciones meteorológicas, tales como heladas, granizadas, escasa precipitación y mala distribución hidrográfica, daba como resultado el agotamiento de las tierras debido al monocultivo.

A pesar de que el maguey era la mejor planta que se adapta a tales condiciones era cierto que:

El lento desarrollo de la planta, ocasiona[ba] que se consideraban como inversiones a largo plazo, por lo que [eran] contados los cultivadores que efectua[ba]n replantaciones y las labores de cultivo que se derivan de las mismas, puesto que para obtener ganancias tienen que esperar un promedio de doce años, lo que causa[ba] el desaliento de los agricultores y al mismo tiempo, que los plantíos no se efectúen [efectuaban] en la magnitud necesaria, ocasionando con ello la disminución de plantas en toda la región productora (Pastor Sánchez, 1953, p. 31).

Esto aunado al problema de sobreexplotación magueyera que sufrió entre 1930 y 1950, la zona magueyera afectada sería vista como un lugar donde abundaba la miseria, escaseaban los alimentos –e incluso el agua– y “el niño, desnutrido, aprende y se habitúa a calmar el hambre y la sed con un vaso de pulque”, engendrando así una pobreza y supuesta una dependencia alcohólica entre los trabajadores del lugar. (*Cuadernos de Nutrición*, vol. 10, no. 6, 1987, cit. Martínez Álvarez, 2001, p. 130).

En los Llanos de Apan (vista como zona crítica en los últimos años del régimen de Miguel Alemán Valdés), se erigiría un complejo industrial para sortear la crisis económica de la agricultura. El Complejo Industrial Sahagún (en memoria de Fray Bernardino de Sahagún) se concibió como un “polo de desarrollo industrial”, en antiguos terrenos de las viejas haciendas de San Antonio Ometusco, Irolo y Tepetates, a tono con el modelo de “sustitución de importaciones”, dirigido a industrializar el país con el manejo del Estado y de los capitales privados (nacionales y extranjeros). La importancia dada a los proyectos de desarrollo regional tenía la finalidad de descentralizar a la

industria y fomentar el desarrollo social de esta zona de tradición pulquera (Novelo y Urteaga, 1979, pp. 49-50).

La ubicación de las primeras empresas tuvo la aceptación de Alemán Valdés para establecerlas en el Valle de Irolo, donde el gobernador del estado de Hidalgo, amigo del presidente, había comprado tierras colindantes a los ejidatarios. Este Llano era cruzado por los ferrocarriles Mexicano e Interoceánico, además de la carretera Apan-Pachuca, a unos 15 km. de distancia. Sin embargo al no haber ninguna ciudad que pudiera dar cabida a la multitud de trabajadores, se decidió la construcción de la zona habitacional que pronto se conocería como Ciudad Sahagún, promotora de una serie de cambios en la fisonomía del paisaje magueyero (*Ibidem*, pp. 54-55).

Los terrenos donde se asentaron las empresas y la ciudad se obtuvieron por medio de permutas de parcelas vecinas a los ejidatarios y de compra de alguna propiedad privada. Las empresas, a cambio de las adquisiciones de tierra, ofrecerían a su vez servicios públicos. La planificación de este complejo estuvo a cargo del arquitecto Carlos Lazo, mismo constructor de la Ciudad Universitaria en la ciudad de México (*Idem*).

El panorama que se podía ver en la zona industrial indicaba una tendencia a la modernización del trabajo y a la urbanización de la vida. Pero, a pesar de lo anterior, el aspecto del paisaje de los llanos, como afirman los autores, era el mismo de hacía algunos siglos pues se veían los antiguos cascos de las haciendas y, junto a ellas, pueblos y rancherías que se erigían en el lugar geográfico de un importante centro social productor de pulque, donde “En sus esquinas proliferan todavía pulquerías y tinacales, testigos de otros tiempos”. Atribuían el descenso notable de la producción pulquera a la presencia de un centro industrial moderno y al enlace con los centros de consumo masivos, en los cuales los sectores populares ya no demandaban la bebida con la intensidad de antes, aunque mencionan que existían varias pulquerías allí:

...los obreros de Sahagún hablan del pulque con cierto orgullo, digamos histórico o anecdótico, [pero] prefieren consumir diversas variedades de cerveza y brandis que día a día ven proyectadas en la pantalla de televisión de su propia casa...

Los magueyes de los Llanos de Apan, como vemos, no están ya solos en triste tierra. Algunos de ellos tuvieron que ceder su lugar a las construcciones de las fábricas, de viviendas, o de caminos. Los que quedaron forman parte de un paisaje que se torno de un gris más oscuro. Los magueyes se hicieron a un lado. Junto a ellos, frente a ellos, se levantan nuevos brazos que no llegaron para extraer el

aguamiel, sino para fabricar automóviles, carros de ferrocarril, carros del Metro, tractores, autobuses, camiones de carga y piezas de acero. (*Ibidem*, pp. 73-74 y 80).

Los ejidatarios explotaría a los magueyes para sacar su aguamiel y producir pulque, pero no pensaron en racionalizar las plantaciones, pues cuando acabaron los magueyes estos sectores campesinos tuvieron que vender los magueyes de sus ejidos, acabando así con la fuente del pulque y ya no sembraron más. Pues como expresa una informante: “Y luego como el maguey dicen que dura, que 15 años para que de producto, pues ya no, menos. Los demás campesinos sembraban cebada, maíz, frijol, haba, nomás de temporal, porque ni trigo daba (la tierra)” (Entrevista de Rodolfo Ramírez Rodríguez a Rosa Canales Fernández, en Apan, Hgo., 22/marzo/2003). Cuando se empezaron a construir las fábricas de ciudad Sahagún, las expectativas de vida de los trabajadores del campo cambiaron. Esto se puede comprobar por el comentario siguiente (*Ibidem*):

Nada mas que, cuando vinieron las fábricas [de Cd. Sahagún, 1952], pues se fueron, ora sí que los que eran tlachiqueros les dieron trabajo allí, y ya no plantaron magueyes, se acabó, se acabó el maguey. Vinieron las fábricas, todos se fueron a trabajar allá, y ya no hicieron caso de plantar maguey. Porque cuando eran tlachiqueros todos andaban remangados, todos, todos con huarache, ya después no, porque allá los vistieron, les daban zapatos p'al trabajo, buenos alimentos, todos, quién, quién se acordó del tlachiquero, ya nadie. El tlachiquero lloviera o tronara tenía que ir, si llovía tenía que ir que a quitar el agua, para que estuviera el aguamiel... entonces a la hora que fuera tenía que ir, si llovía muy fuerte tenía que ir, y para ellos no había domingo, ni nada, en las tardes y mañanas tenía que ir a raspar, así es que ya con eso, pos quién, ya no, nadie se acordó de ir.

Una gran cantidad de artesanos, campesinos y trabajadores eventuales en los servicios locales aportaron la mano de obra de la región al trabajo industrial de Ciudad Sahagún. Otro grupo vendría de una larga tradición agrícola de la región:

...la política de puertas abiertas a los *tlachiqueros* de la zona se estrelló bien pronto contra un primer obstáculo, obviamente impuesto por las características de la producción programada y los equipos industriales ya instalados: la calificación de la mano de obra. La “de la región” carecía de los mínimos conocimientos para poner en marcha un sistema que como el fabril moderno era totalmente desconocido por ella y, por lo tanto, por todo aquel que no estuviera mínimamente “calificado” (Novelo y Urteaga, 1979, p. 95).

Incluso los mismo albañiles, que participaron en la edificación de las fábricas, ingresaron a ellas consolidándose como grupos “de la región” que muy pronto participaron en las actividades de

control del trabajo, la contratación y las relaciones laborales en general. “Sahagún era un esfuerzo del gobierno federal para dar trabajo a todos los habitantes de la región e impulsar el desarrollo económico-social de toda ella” (*Ibidem*, pp. 93-94).

Ciudad Sahagún pronto atraería a la mano de obra regional, por lo regular la población excedente de los trabajos agrícolas, que buscaban una superación económica y social. A la par de la construcción del Combinado Industrial -integrado por las compañías de Diesel Nacional (Dina), Constructora de Carros de Ferrocarril y Toyoda (posteriormente Sidená)-, se construiría una ciudad con todos los servicios y comodidades urbanas que contrastaría con las circunstancias de marginación y pobreza de las localidades de altiplano apanense de la época.

La construcción de los asentamientos fabriles duraría de 1952 a 1956. La primera fábrica que abriría sus puertas fue Diesel Nacional (DINA) ensambladora de camiones y autobuses con motor a diesel (con licencia de la compañía italiana Fiat) construida entre 1952 a 1955. La segunda fue Constructora Nacional de Carros de Ferrocarril (CNCF) entre 1953-1954. La tercera fábrica fue Toyoda (Toyoda Automatic Loom Works, Ltd.) que producía maquinaria textil y realizaría fundición de hierro y acero, 1955-1956, conformando el complejo fabril (*Ibidem*, p. 51)¹.

Un obrero entrevistado [de Tepeapulco] era citado, hacia 1977, por los autores Novelo y Urteaga, al recordar la etapa de formación del Complejo Industrial Sahagún así:

... hace unos 25 años, aproximadamente, nuestras entradas, la economía del pueblo, era exclusivamente el campo –yo tenía una entrada extra por la herrería–; todas las gentes trabajaban en el campo. [Había] personas que tenían tiendas grandes y para traer sus mercancías de Irolo para acá traían sus carritos de mulas... Lo de las cosechas era para vestirnos... teníamos frijol, maíz, arverjones, calabazas, habas y la cebada que se vendía porque venían camiones de Apan y compraban. Ya en ese entonces [1952] empezaban a haber pioneros en Sahagún, que le nombraban la Irolo o las fábricas... Sahagún era un llano, todo, hasta la vía del tren. De aquí bajando por el camposanto hasta la vía del tren era pura magueyera... Había unas liebres blancas de este vuelo. Estos terrenos eran de Tepeapulco... Dicen, platican, que nosotros, las empresas se las deberíamos de agradecer a Miguel Alemán, porque en una gira presidencial que hubo el paso por aquí y dijo: ¿Y la gente de acá de qué se mantiene? Pues del maguey. Y dijo: “en México vamos a acabar con el pulque para que se acaben

¹ Cuando se realizó el estudio de Novelo y Arteaga (1978) el Combinado Industrial Sahagún comprendía a Diesel Nacional, Siderúrgica Nacional y Constructora Nacional de Carros de Ferrocarril con participaciones de Motores Perkins, S. A., Maquiladora Automotriz Nacional, DINA Komatsu Nacional, Renault Mexicana, S. A. de C. V., Nacional de Instrumental Médica, S. A., Barrenas de Acero y Aguces, S. A. y DINA Rockwell Nacional, S. A. [Información en *Combinado Industrial Sahagún*, Dir. de Difusión y Relaciones Públicas, oct-nov, 1975, folleto cit].

los hinchados, hay que mandar poner unas empresas aquí...” Entonces vinieron los intereses mezquinos (permutas de tierras)... empezó a cambiar la cosa y a Sahagún iban a trabajar todos los chamacos de las colonias, los hombrecitos de las colonias que siempre habían andado de pioncitos aquí con la gente que tenía más posibilidades y que los iban a ayudar al campo, y se empezaron a ir a Sahagún. De pioneros, de pioneros de rascar, porque vino maquinaria a arrancar todita la magueyera: aquí en dos o tres meses dejaron el llano limpio de magueyes... De pioneros, pioneros, luego ya se hicieron de albañiles... de la gente que entró a trabajar a la construcción de pioneros, pocos de ellos se quedaron a trabajar de obreros... (*Ibidem*, p. 92).

Los nuevos sectores obreros tendrían su residencia, básicamente, en las localidades aledañas a 15 o 30 min. Por carretera como Cd Sahagún, Tepeapulco, Apan, Almoloya, Emiliano Zapata, Tlanalapa, Otumba, Santa Bárbara, Chiconcuac, Tepeyahualco, Zempoala, Santo Tomás, Jaltepec, San Antonio Ometusco y Calpulalpan con 61.3 % del total de la población trabajadora; después de localidades menos cercanas a 30 a 60 min. Por carretera: Pachuca, Real del Monte, Cuautepec, Santiago Tulantepec, Tulancingo, Omitlán de Juárez, Xalostoc, Contla de Juan Cuamatzin; o de lugares más alejados a más de una hora por carretera: Distrito Federal, La Magdalena Tlaltelulco, Nanacamilpa, Tlaxcala, Villa de las Flores, Ecatepec, Ciudad Netzahualcóyotl, Tlalnepantla, Apizaco y Actopan. Esto nos muestra la importancia de las industrias pero también nos aclara que varias poblaciones dedicadas a la explotación del maguey se habían transformados en núcleos de población trabajadora importantes, con todas las implicaciones que conlleva el cambio de vida rural-agraria a la urbana-obrera (Muestra del 10 % del *Censo Recursos Humanos del sector paraestatal*, octubre de 1975, cit. en *Ibidem*, p. 98).

Sin embargo este proceso que modificó la vida rural a una urbanización, con la llegada del complejo industrial de Sahagún, no fue del todo total ya que muchas prácticas de conservarían entre la población –como un entrevistado refirió muy agudamente y con mucha razón-:

Fue un proceso lento, la gente empezó a trabajar en las Fábricas de Cd. Sahagún, fue muy lento el cambio de la vida, había trabajadores [de las fábricas] que venían a tomar pulque, las formas de vida, costumbres, vestimenta, caballos, burros, arados, mantenían [aún] la forma del trabajo del campo y mucho después de la ciudad. Pues trabajaban en ambas cosas.

Esas raíces del campo todavía existen hoy, porque los que han sido desempleados han vuelto al campo. (Entrevista de R.R.R. a T.E.R., Emiliano Zapata, Hgo., 27/abril/2003).

Las experiencias del trabajo en el campo de varios cultivadores de maguey, tlachiqueros, tinacaleros o comerciantes de pulque conformarían con el paso de los años una memoria social en esta región lo que permitiría la continuidad de tan arraigada tradición que les daba identidad.

Un intento burocrático mal encaminado

En febrero de 1954 se firmaría una iniciativa para promover la creación de la “Comisión Nacional del Maguey”, organismo público descentralizado que se dedicaría a promover la industrialización del maguey. Entre los firmantes se encuentran los diputados Emilio Sánchez Piedras, José Luis Suárez Molina, Ezequiel Selley, Juvencio Nochebuena, Antonio Ponce Lagos, entre otros (*El Nacional*, 12 de febrero de 1954). En 1958 se reafirma esta postulación al pedirse la creación de la Comisión del Maguey en el estado de Hidalgo, por el Consejo de Planeación Económica y Social del Estado de Hidalgo (como forma análoga de las existentes del café, maíz u olivo) (*Novedades*, 17 de febrero de 1958).

Pastor Sánchez propuso 2 soluciones conjuntas que serían retomadas por el próximo gobierno federal en un último intento de impulsar a esta bebida, aunque también de acercarla a su fin:

- Intensificación de las plantaciones y sus cultivos a fin de aumentar los rendimientos y el volumen de producción de la materia prima,
- Aprovechar e impulsar la división del trabajo para que cultivadores dedicaran mayor parte de su tiempo al cultivo de las plantas, los recolectores a la incorporación de la materia prima y los productores que tuvieran capacitación especializada (teórica-práctica) y asesoría para el mejor manejo del personal y aprovechamiento del material (Pastor Sánchez, 1953, p. 85).

Tratando de revertir el estado de pobreza en la zona de los Llanos de Apan, el presidente de la república, Adolfo López Mateos, creó el 13 de diciembre de 1960 el Patronato del Maguey, con el propósito de promover el aprovechamiento del agave y procurar la higienización en la extracción, fermentación, conservación y transportación del aguamiel y del pulque, así como la tarea de emprender investigaciones sobre la producción del maguey y el proceso de elaboración del pulque, sometiéndolos a una explotación intensiva y racional. El Banco de México aportaría un crédito de \$4'200,000 para reponer y sembrar maguey en el estado de Hidalgo, haciendo hincapié en la instalación de viveros, en su plantación ordenada y en el asesoramiento técnico (*Enciclopedia de México*, p. 4910, cit. Martínez Álvarez, 2001, pp. 130 y 495; *El Universal*, 25 de febrero de 1960).

A la par de este esfuerzo federal –el 24 de febrero de 1961– se reunieron, en la ciudad de Apan, los gobernadores de los estados productores de pulque y algunos trabajadores pulqueros, entre ellos el Lic. Saúl Uribe (gerente de “Productos del Maguey”, S. A.), el Lic. Eduardo Haro Tamariz, don Francisco Rodríguez y don Ricardo del Razo López, quienes discutieron la forma de modernizar el comercio del pulque y la repoblación magueyera (*El Universal*, 25 de febrero de 1961). De la misma manera se planeaba un congreso regional de productores pulqueros, por la Confederación Nacional Campesina, que reuniría a unos 400,000 ejidatarios dedicados al cultivo del maguey (*El Nacional*, 7 de mayo de 1962).

La Secretaría de Hacienda y Crédito Público concedería un préstamo por \$20'000,000 al Patronato del Maguey, dirigido por su primer presidente, el Lic. Vicente Aguirre, para “la intensificación del cultivo y mejoramiento del maguey”, e industrializarlo integralmente para obtener “miel medicinal, pastas alimenticias para ganados, levaduras de alta calidad, madera de indiscutible solidez, independientemente de las fibras para diversos usos, acetatos, etc.”. De esta forma el presidente López Mateos propiciaba la rehabilitación de la zona magueyera, aunque era de esperarse que tuviese que transcurrir más de 10 años para aprovechar los beneficios. Su intención era la de “colocar a la industria del maguey al nivel de la época” (Luis G. Ramos, *El Universal*, 28 de junio de 1962; *Novedades*, 6 de diciembre y *Excélsior* 7 de diciembre de 1962).

Con estos apoyos financieros se planeó la creación de una planta industrializadora de pulque en la localidad de Santa María Tecajete, en el municipio de Zempoala, Hidalgo, con una inversión de 30 millones de pesos. En ella habría un tinacal piloto con capacidad de 50,000 lts. diarios con un costo de 3 millones de pesos y que operaría con el aguamiel de los ejidatarios de la región de Zempoala, al igual que la entrada en funcionamiento de un vivero experimental de maguey de 12 has. en los terrenos ejidales de la ex hacienda de Ixtafiyuca en Nanacamilpa, Tlaxcala, con la finalidad de proporcionar plantas a los agricultores que las solicitaran (*Excélsior*, 14 de julio de 1962; *El Universal*, 28 de julio y 16 de agosto de 1962).

En 1963 la zona magueyera era de 300,000 has. En ellas se realizaban investigaciones científicas por la Universidad Nacional Autónoma de México y la Secretaría de Salubridad y Asistencia para obtener resultados en cuanto a la productividad de las plantas, aunque no se daban visos para una explotación real entre los pequeños productores. Los viveros de maguey se encontraban en Nanacamilpa, Tlaxcala (14 has.) e Ixtapaluca, estado de México (15 has.) (Guillermo Hewelt Alva, enviado especial, *El Universal*, 5 de noviembre de 1963). Al mismo tiempo el Distrito de Apan

pidió instalar un Centro Piloto de elaboración de pulque o un vivero magueyero con el fin de repoblar las tierras con maguey pulquero, petición que extrañamente no le fue otorgada (*El Universal*, 16 de diciembre de 1963). Simultáneamente se efectuaba la construcción de la planta industrializadora de pulque en la comunidad de Ixtafiayuca, municipio de Calpulalpan, Tlaxcala, con una inversión de 4'000,000 de pesos.

En 1964 se reunieron en dos ocasiones los gobernadores de Hidalgo y Tlaxcala y el presidente del Patronato del Maguey, Vicente Aguirre, en el centro piloto de Santa María Tecajete, en un intento por organizar la industria de las zonas magueyeras por medio de la obtención de productos como un “shampoo” de las pencas, al igual que un jabón en polvo de las raíces -conocido como “*xi-xi*”- y de forraje con las pencas trituradas y harina de pescado. Además de la proyección de industrias tradicionales como la cordelería de ixtle, los gusanos de maguey, el aguamiel para atoles y pulque y el meyolote como dulce “mezcal” (*El Universal*, 16 de abril y 12 de mayo de 1964).

En este año casi se terminaba la estación receptora ferroviaria de pulque (con capacidad de 30,000 barriles diarios), que substituiría a los andenes de San Lázaro y Pantaco, que contaría con cámaras de refrigeración, lavado de barricas y control sanitario. Al igual que la planta piloto de Santa María Tecajete, Zempoala, como lugar productor de pulque, levadura de mieles y de forrajes (*El Nacional*, 25 de julio de 1964). El 4 de diciembre de 1965 comenzarían las actividades productivas en la planta piloto de Santa María Tecajete, inaugurándola el presidente Adolfo López Mateos (*El Universal*, 4 de diciembre de 1965).

En relación a este proyecto el señor Ángel Ramírez Ortega, habitante de Santa María Tecajete, nos habló a cerca del intento de industrializar al pulque:

La Planta [Industrializadora de Productos de Maguey] se inauguró en 1964 con Adolfo López Mateos, además de las de Axapusco y la de Calpulalpan. A los tinacaleros no les convenía que al ser dueños [y acaparadores] del producto [pulque], los tlachiqueros vendiesen el aguamiel y lo concentran en la Planta. Hacia 1974 se le hizo las reparaciones que necesitaba. Ya en 1976, ya empezaron a producir pulque enlatado y se llevaba a México. Cada 15 días venían por él al almacén y lo vendían en los centros comerciales y en las casas comerciales grandes. Pero [en el gobierno] mandaban a pura gente que no sabía de la producción, ni como se hacía el pulque ni el movimiento (Entrevista de R.R.R. a A.R.O., Santa María Tecajete, Zempoala, Hgo., 29/diciembre/2003).

En la planta-piloto estaba a cargo el mayordomo de pulque quien estaba a cargo de la tina de preparación, en otro lugar se centrifugaba. Había obreros que integraban el pulque y le mezclaban

los componentes. El pulque enlatado tenía 5 diferentes sabores: mango, guayaba, tuna roja ‘taponá’, apio y coco. Los obreros eran la comunidad de Santa María Tecajete y de otros pueblos (*Ibidem*). La Planta de Productos del Maguey, como aparentemente se llamaba estaría en funciones de 1976 a 1986 (véase fotografías) se componía de:

Algo que se debe de considerar muy bien fue la impresión de que Adolfo López Mateos fue el presidente que más apoyo la industria del maguey. En palabras del señor Rodolfo Del Razo estos intentos gubernamentales fueron...

“una cosa muy buena, porque hubo muchas plantaciones, había muy buenos proyectos, para que hubiera sido la salvación; pero era fatalidad que en cada 6 años que había nuevos proyectos y nuevas ideas... se dejó de ser con los demás presidentes. El gobierno devino en la falta de interés con uno de ellos: el maguey”. (Entrevista de R. R .R. a R. R. L., en San Bartolomé del Monte, Calpulalpan, Tlax., 3/agosto/2003).

El Patronato del Maguey en mayo de 1965 cambiaría de presidente, ahora en la persona de Federico Ocampo, quien manifestó optimismo por la propuesta del diputado Ricardo del Razo López para elaborar pulque en “tinajas higiénicas y comercializarlo en garrafones de 20 litros con tapas especiales para su conservación”, pidiendo que se tratara de hacer que los demás productores hicieran lo mismo (*El Universal*, 12 de mayo de 1965). Lo cual evidenciaba una intención nunca concluida completamente.

El 20 de abril de 1966 se reunieron en la ciudad de Apan, bajo los auspicios de la Liga de Comunidades Agrarias y del gobierno del estado de Hidalgo, los productores de pulque más importantes para iniciar la organización formal de la Unión de Productores de Pulque que tendría la finalidad de luchar en contra de las irregularidades de los servidores públicos de la Secretaría de Hacienda, de Salubridad y de los inspectores fiscales, pues era ya costumbre la petición de cantidades de dinero (muy altas) por parte de los inspectores para así “evitar imponerles multas”.

Los principales organizadores eran el Sr. Ricardo del Razo de Acopinalco, Saúl Uribe de Ocoatepec y el Sr. Haro Tamariz de Calpulalpan (quienes integrarían el Comité). Otra reunión análoga se realizaría en Zempoala, presidida por el productor Fortunato Aguilar, donde se convocaban a los productores de Zempoala, Singuilucan y Tlanalapa. El 11 de junio de ese año se constituiría otra Unión de Cultivadores de Maguey en Tulancingo, Hidalgo, conformada por los municipios de

Tulancingo, Cuauhtepac, Huasca de Ocampo y Acatlán. El acto fue presidido por el Lic. César González, como secretario (*El Universal*, 19 de abril y 12 de junio de 1966).

El 24 de abril de 1968 el presidente de la república designó al Lic. Carlos Trujillo, presidente del Patronato del Maguey. De 1968 a 1970 el Lic. Carlos Trujillo regiría su presidencia (*Excelsior*, 25 de abril de 1968). En una crítica periodística publicada por el periódico *El Universal* se escribía que a 9 años cumplidos del Patronato del Maguey: de haber forjado grandes programas de trabajo y declaraciones espectaculares (estudios para la higienización del pulque, la investigación científica de los productos del maguey, la creación de empresas, el financiamiento de agricultores y ejidatarios y la intensificación de las siembra de maguey), no había logrado a la fecha más que poner evidencia su ineficacia de “las segundas manos”, ya que los propietarios de magueyes y productores de pulque eran pagados a \$.30 el litro de pulque por los intermediarios, que ellos revendían a \$1.20. Además de que las dos instalaciones construidas (en 1964) destinadas a ser un día tinacales-pilotos, con un costo de \$6'000,000 cada una, se hallan abandonadas, pues nunca funcionaron, aunque al personal burocrático se le pagaba puntualmente (Valencia Solís, “La Burocracia ineficaz”, *El Universal*, 28 de enero de 1970).

Como continuidad de crítica se escribe en otro artículo periodístico que para el mantenimiento de las plantas del Patronato del Maguey –existentes en Tecajete, Hidalgo; Calpulalpan, Tlaxcala; y Axapusco, México– se destinaba 1.4 centavos por cada litro de pulque fiscalizado. En la década de los 70's se destinaba \$400,000 mensuales, o sea, más de 10,000 pesos al día para los gastos del Patronato (Samuel Maynez Puente, “Las olvidadas posibilidades del maguey. Otro recurso mal aprovechado”, *El Universal*, 13 de junio de 1970). A partir de entonces no dejarían de aparecer severas críticas en los diarios capitalinos de la ineficiencia e ineficacia del Patronato del Maguey. Esto lo podemos comprobar en un texto publicado por *El Día* (22 de mayo de 1971) donde se muestra una fuerte crítica acerca de las funciones del Patronato y de su incapacidad en la replantación de magueyes, la producción de aguamiel y el control de viveros.

Los dirigentes del Patronato del Maguey y, después, Promotora del Maguey y del Nopal siempre fueron calificados desde “poco hábiles” hasta “ineptos” por las organizaciones y productores que vivían de la explotación del maguey para la fabricación del pulque:

Con CONAZA se dedico a timar, a hacer cosas que destruyeron lo que estaba construido y hecho.

Tenemos entendido que todas las personas que llegaron a tener un puesto allí no se dedicaron más que

a ver que provecho tenían. Comercializaban con los lugares destinados a industrializar el pulque. (Entrevista de R. R. R. a R. R. L., San Bartolomé del Monte, Calpulalpan, Tlaxcala, 3/agosto/2003).

Otra opinión es la del productor Filiberto Espejel, pues nunca se recibió un apoyo efectivo ni un acercamiento de “El Patronato [del Maguey]..., pues quien sabe, esos señores tuvieron la culpa, porque el Patronato era para ayudar al maguey. Sabíamos que iban a repartir magueyes, pero a lo mejor los llevaron para otro lado...” Los campesinos se arreglaron solos para vender y comprar el maguey, para poder realizarlo, el producto lo vendían así, por su cuenta y riesgo (Entrevista de R.R.R. a Filiberto Espejel Bastida, en Emiliano Zapata, Hgo., 31/agosto/2003).

A fines de 1971 se incrementaría el número de plantas de maguey en los estados de San Luis Potosí, México, Tlaxcala e Hidalgo para los ejidatarios con un crédito a 10 años de casi el 6 % anual (lo cual resultaba excesivo en el importe) con un cálculo aproximado entre 200 y 400 plantas por hectárea. Estas erogaciones fueron autorizadas por el presidente de la república, Luis Echeverría Álvarez, por sus secretarios y los gobernadores de estos estados (*El Nacional*, 9 de diciembre de 1971).

El Patronato del Maguey, afirmaría en su informe, presentado por su presidente, Gral. Ramón Jiménez Delgado (el 30 de mayo de 1972), que había incrementado la plantación de magueyes en ejidos y comunidades agrarias de los estados, pero eso era debido a los créditos refaccionarios. El monto total de los créditos fue de \$1'031,570 en 1971. El número de magueyes plantados en las entidades fueron de 157,155 (o sea ¡un costo de \$6.56 por unidad!) repartidos de la siguiente manera: 81,602 en Tlaxcala, 63,138 en Hidalgo, 9,035 en San Luis Potosí y 3,380 en México. Además de informar que se había continuado el envase de pulque enlatado para proporcionarle un aspecto agradable e higiénico y poder enviarlo a Baja California, Chihuahua, Tamaulipas, Nuevo León y Sonora (*El Nacional*, 4 de junio de 1972).

Un grupo de empleados del Patronato del Maguey, encabezados por su secretario general Eduardo Lugo Ramírez, denunciaron al director del Patronato, general Ramón Jiménez Delgado, al secretario particular César González Jiménez y a los jefes administrativos como Rubén Jara Mora y al de producción agrícola, Noradino Rubio Ortiz, de ignorar al Sindicato de este organismo, ya que existía, según ellos, una coacción de la libertad de acción hacia los empleados. La crisis interna en este organismo paraestatal era más que evidente (*Novedades*, 7 de junio de 1972).

El 1 de febrero de 1974 tomó posesión del Patronato el diputado Oscar Bravo Santos, último director del Patronato del Maguey (al ser nombrado por la renuncia de Ramón Jiménez Delgado) quien confesó: “no acabar de conocer todavía el mecanismo y las dependencias de este organismo ‘sui generis’ creado en mayo de 1952 [fecha a la vista incongruente]”. Además afirmó que “El gobierno federal y los de los estados están seguros de que, creando estímulos para el campesino y elevando el nivel de la vida de la población rural, se podrá contener y evitar la emigración a las ciudades importantes y sobre todo hacia la ciudad de México” (José T. Cervantes, *El Universal*, 15 de abril de 1974; *El Nacional*, 3 de febrero de 1974).

En este año se pretendió promover Unidades Colectivas de explotación del maguey con la “pretensión de elevar el nivel de vida” de los alrededor de 700,000 ejidatarios que dependían del negocio pulquero en el centro del país (600,000 en la región de los Llanos de Apan, Hidalgo, Tlaxcala y México), para acabar así con los intermediarios y modernizar los sistemas de producción. El Patronato logró la producción de algunos productos pero sin mostrar nada práctico en cuestión comercial y sin admitir la ayuda otorgada de instituciones como el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), promoviendo solo las “pequeñas agroindustrias” con y en base a los “financiamientos de las instituciones oficiales” de crédito, quienes no tuvieron gran interés por su efectivo desarrollo (*El Sol de México*, 3 de febrero de 1974).

El presidente del Patronato del Maguey, Óscar Bravo Santos, en una gira de trabajo por los estados de México e Hidalgo en 1975, acompañado por funcionarios y técnicos mostraron a representantes de la Comisión Nacional de Zonas Áridas (CONAZA), Comisión Nacional de Frutas (Conafrut) y Comisión de Promoción Industrial, Comercial y Artesanal del Estado de México, los supuestos avances en el aspecto agrícola y la investigación científica alcanzada por el dicho Patronato en las regiones visitadas. Como resultado de esta reunión burocrática, Conafrut ofreció proporcionar al Patronato las pulpas de frutas necesarias para la elaboración de refrescos, néctares y pulques curados que se producían en la planta de Santa María Tecajete. Mientras CONAZA proporcionaría cera de candelilla para la explotación del nopal en beneficio de la tuna (*El Nacional*, 15 de febrero de 1975).

Un entrevistado de Santa María Tecajete nos narró su experiencia en la Planta Industrializadora:

Yo entré en el 1974. Dure 28 años trabajando, primero como obrero, después como ayudante de engargolado [encargado de colocar las tapas a las latas] y por último como encargado del almacén [de la venta]. El tiempo de envase de pulque duró hasta el 1982-1983. A la gente que trabajaba todavía aquí se le mandó a Axapusco. Yo me quedé aquí para vender el pulque en la Planta. Venía gente de Tampico y Veracruz. Un señor venía de Tampico y decía que la gente prefería tomar pulque, ya que era una ventaja que el pulque podía conservarse más tiempo enlatado que la cerveza embotellada. Costaba en los 1980's, la caja de lata de pulque, \$112. En el 2002, el 31 de mayo, se les liquidó a todos los trabajadores de CONAZA a nivel nacional (Entrevista de R. R. R. a A. R. O., Santa María Tecajete, Zempoala, Hgo., 29/diciembre/2003).

Había también un convenio entre el Colegio de Posgraduados de Chapingo y los agricultores pulqueros para el mejoramiento y reproducción del maguey, con la finalidad de evitar la erosión y mejorar el rendimiento del cultivo. Pero por alguna razón el Patronato del Maguey no daba seguimiento a los estudios realizados por las instituciones educativas del país (José Lizardo Cámara, *Avance*, Diario Matutino, 15 de julio de 1979).

El 30 de junio de 1980 se creó, por decreto presidencial, la Promotora del Maguey y del Nopal con el fin de aprovechar los varios productos de los agaves y las cactáceas en zonas de desempleo y subempleo. La promotora subrogaría en 1985 los derechos y obligaciones contraídos por el Patronato del Maguey; los bienes inmuebles y muebles pasarían a su patrimonio; al igual que su personal con sus prestaciones y servicios al nuevo organismo público descentralizado (*El Día*, 1 de julio de 1980).

El Patronato del Maguey desaparecería por completo al fusionarse en el Programa Nacional del Maguey y del Nopal, en agosto de 1985, durante el mandato del presidente de la república Miguel de la Madrid Hurtado (*III Informe de gobierno*, en el suplemento especial *La Jornada*, México, p. 15, cit. Martínez Álvarez, 2001, pp. 131-132). Éste reconoció que la empresa paraestatal en la que se había convertido el Patronato, con el nombre de Promotora del Maguey, había crecido anárquicamente, ya que la diversidad de empresas habían promovido proyectos inviables y era necesario una depuración a fin de que se consolidara la política neoliberal del Estado mexicano que estaba inmerso en una severa crisis económica..

En 1985 se da una declaración, del Director del Centro de Estudios para el Cultivo y Fomento del Nopal y del Maguey en Tlaxcala (*Uno más Uno*, 6 de enero de 1985), en la cual afirmó que:

Las industrias magueyera y pulquera... se encuentran en pleno declive, debido a que ha disminuido el consumo de pulque, en gran medida por la publicidad que orilla a tomar productos de origen extranjero y por las erróneas políticas de las Secretarías de Agricultura y R. H. y Salubridad y Asistencia al respecto... ya que las medidas de control hacen que los inspectores dejen pasar el producto adulterado hacia el D. F., gracias a mordidas, y detienen y tiran el más o menos puro, por lo que el pulque que se consume en la capital del país es el peor.

Hacia 1986, el presidente de la Unión de Cultivadores de Maguey de Tlaxcala, Jesús Pelcastre Rojas denunciaría también que las plantas piloto de Santa María Tecajete y la de Calpulalpan habían sido dirigidas por personas ajenas a la industria, que sólo buscaron el negocio y el “trampolín político”, que no conocían del maguey y del aguamiel. Declaraba además que “Hac[ía] unos 25 años existían en el Altiplano 70 millones de magueyes, de los que vivían unas 60 mil familias campesinas. Ahora sólo hay 10 millones de plantas y sobreviven 10 mil de aquéllas que, por lo improductivo de la industria, ‘están muriéndose de hambre’”. Debido a la falta de materia prima muchos tinacales habían cerrado, pues el maguey ya no era negocio en el Altiplano, ya que: “más de la mitad de las familias que vivían del pulque han dejado la industria que en épocas pasadas daba trabajo a millares de personas en el sembrado, transporte de pencas y pastura para ganado, así como al tlachiquero y al tinacalero, etc. Ahora, toda esta mano de obra está improductiva”. De las 100,000 has. que estaban sembradas con la planta, ahora existen unas 30,000, muchas de ellas improductiva o con otros cultivos (*Uno más Uno*, 11 de marzo de 1986).

En cuanto a la Promotora del Maguey y del Nopal aclara que se había perdido muchos millones de pesos en los programas para el resurgimiento de la industria del pulque, debido a que los funcionarios que la dirigieron no conocían la problemática del cultivo y la producción pulquera: “Siempre que convocan a reuniones –explicó– se informa que del maguey se podrá obtener papel, melaza, miel, fibras y no se qué tanto, pero nada se cumple”. Aseguraba que todas las instalaciones construidas por los gobiernos anteriores para el desarrollo del pulque “están[ban] totalmente abandonadas, como el tinacal de Calpulalpan, el de Santa María Tecajete y el de San Antonio Cuasjumulco (Axapusco), al igual que la receptora de la ciudad de México (posiblemente Cuauhtepac)”. La caótica situación de la industria pulquera del pulque se debía principalmente a que ha estado en manos de políticos y no de expertos del maguey, por lo que pronosticaba que al cabo de 5 años esta industria habría desaparecido (*Ídem*).

El 10 de agosto de 1987, 200,000 campesinos de la Unión de Productores de maguey y nopal piden realizar una auditoría a la Promotora del Maguey y del Nopal para que se investigara el destino de 5'400,000 de pesos captados en los últimos 3 años (*Excélsior*, 11 de agosto de 1987).

De acuerdo con el Diario Oficial de la Federación, a partir del 28 de octubre de 1987 se fusiona la Promotora del Maguey y del Nopal a la Comisión Nacional de Zonas Áridas; “lo que permitirá racionalizar y encauzar en mayor medida sus recursos económicos y otorgar un apoyo más amplio a las zonas áridas del país” [¡!] (*Excélsior*, 29 de octubre de 1987). La Lic. Gloria Carrillo sostuvo que la Promotora del Maguey y del Nopal no cumplía completamente con los objetivos para los que fue creada y, para “racionalizar” gastos estatales y “reordenarlos”, se tomó la decisión de que 5 dependencias paraestatales completamente diferenciadas (Comisión Nacional de Zonas Áridas, Promotora del Maguey y del Nopal, Patrimonio Indígena, Fideicomiso para el Desarrollo de la Palma y Fondo de Ejidos) se fusionaran en la Comisión Nacional de Zonas Áridas (CONAZA), según el proyecto neoliberal del gobierno de Miguel de la Madrid Hurtado (y de su *Programa de Aliento y Crecimiento*) (*Excélsior*, 1 de noviembre de 1987).

En los últimos 5 años de la década de 1980 (1985-1990) se habían perdido 60 millones plantas, aseguró el presidente de la Federación Nacional de Productores de Nopal y de Maguey, Ricardo del Razo Granillo, al entregar las instalaciones de la planta industrializadora de Santa María Tecajete a campesinos de la región. Preciso que la factoría, anteriormente propiedad del Patronato del Maguey, “había sido inutilizada pero, ahora, se convertirá en un centro de capacitación y adiestramiento para la elaboración del pulque”, opinión que, por obvias razones, era bastante tardía (Rodolfo Wong, corresponsal en Pachuca, *Excélsior*, 22 de mayo de 1990).

Por su parte el gobernador de Tlaxcala, Tulio Hernández, había ya insistido que “todas las partes del maguey se pueden utilizar, ya que además del aguamiel se pueden obtener fibra, celulosa, acetona, insulina y otras sustancias químicas” y era necesario invertir para salvar esta industria. Además explica un hecho de cuantiosa importancia: los expendios del D. F. no tenían licencia desde 1954 (casi 30 años) por lo que operaban con amparos, de forma que “en el fondo, hay una falta de definición”, habiendo una contradicción y grave negligencia de acción sobre la “supuesta preocupación por el maguey en las dependencias federales” (*Uno más Uno*, 6 de enero de 1985).

La vida cotidiana en los Llanos de Apan

El cultivo del maguey y la producción de pulque tuvieron fuertes repercusiones en las actividades sociales de la vida cotidiana en las ciudades, pueblos y rancherías de los Llanos de Apan. Su importancia económica fue preponderante desde el Porfiriato hasta mediados de s. XX; después de este periodo fue considerado como una actividad secundaria y en franca decadencia. Entre 1945 a 1990 la gran mayoría de la población activa estaba dedicada a este negocio de fabricación artesanal y, por consiguiente, de su expendio. Esto afectó a todos los componentes sociales, a las prácticas de cultivo en el campo, a los medios de su transporte y hasta a los hábitos cotidianos de los pobladores de la zona productora. La cotidianidad se regía por las labores que eran propias del trabajo del campo y al de la venta y consumo del pulque.

La impresión que le dejó la actividad pulquera a una persona que se quedaría a vivir en la altiplanicie pulquera fue interesante, pues aquí conocería las actividades propias del lugar.

Todo estaba lleno de maguey, pues había un lugar especial llamado el “Almácigo”, que era el lugar donde se cultiva[ba] y crecían los magueyes pequeños... había 2 personas especializadas para sembrar el maguey, encargados de la siembra “a pie de gallo” (hileras de maguey rectas para todas las direcciones). Había magueyes que llegaban a 2 metros [de altura], era una cosa admirable”... Aquí, todos eran trabajadores, unos eran tlachiqueros y otros del campo. Iban [los primeros] en la mañana y en la tarde a raspar el maguey. Eran como 75 y 80 tlachiqueros; sí eran muchos, ataban los burros que metían para descargar y había veces que traían cargados 2 burros. Había mucha producción de pulque. (Entrevista de Rodolfo Ramírez Rodríguez a Angélica Rojas Ortiz, en Xala, Axapusco, estado de Méx., 16 de agosto de 2003).

Un aspecto que puede parecer curioso, vigente en la región de Apan hace medio siglo, era el tipo de leyes rígidas y consuetudinarias dentro de la hacienda de Xala:

...A los peones que se robaban mazorcas o elotes, los encerraban en la Calera, un cuarto de extracción de cal y le echaban agua a la cal. Había 2 cárceles: una que se llamaba el ‘niño’, donde encerraban a las mujeres, y la ‘niña’ que era donde encerraban a los hombres, que eran unos cuartitos pequeñitos” (*Ibidem*).

o sembraban magueyes en sus terrenos de ejido o de propiedad; lo raspaban y vendían el aguamiel a los tinacales y pagándoseles una “raya” semanal (que era un pago por la venta del aguamiel). El

cultivo del maguey era intensivo (donde los campos están sembrados de magueyes) o complementario (cuando hacen cercas de maguey) (Entrevista de R.R.R. a Luis Ignacio del Razo Lazcano, en San Bartolomé del Monte, Calpulalpan, Tlax., 3/agosto/2003).

La producción del pulque afectó también pautas de consumo, pues un informante comentó que:

Algunos se les acostumbraba a tomar pulque desde chiquitos, porque si no les alcanzaba para tener alimentos buenos, ví a algunas personas que tenían unas tortillas, hacían entonces unas tortillas pequeñas en un plato y le echaban pulque, y eso era lo que comían, su sopita con pulque. El pulque es un alimento hasta una cantidad, digamos un litro, si toman más ya es un vicio, ya es borrachera, pero de que es muy bueno el pulque es muy bueno. Eso es un alimento porque algunos médicos lo recomiendan (R. R. R. a Margarito Meneses Zamora, en Apan Hidalgo, 22/febrero/2003).

Como afirma un productor que aun trabaja el negocio: “[Antes] No se aprovechaba otra cosa del maguey sino sólo el aguamiel; cuando se acababa la producción [del líquido], lo tiraban, quitaban esos magueyes y se sembraba otro nuevo. Hubo maguey que daba hasta 15 litros al día; antes había magueyes que daba gusto raspar con el raspador [sic]; eran *jícamas de ollas grandes*”. (Entrevista de R.R.R. a Faustino López López, en Leona Vicario, Apan, Hgo., 2/agosto/2003).

Los precios del litro de aguamiel eran de 12 centavos y del litro de pulque 5 centavos en 1940. En la ciudad de Apan 1 cuarterón (equivalente a 6 litros) valía 25 centavos en 1937, al cual le echaban su “trago” o pilón con una jícara. El aguamiel se vendía en cubeta y valía 5 centavos. (Entrevista de R. R. R. a Rosa Canales Fernández, Apan, Hgo., 22/marzo/2003).

Cuando llegaban a trabajar varios tlachiqueros por su cuenta a las haciendas de la región, después de la distribución de tierras con el Reparto Agrario, se vendía el cubo de aguamiel (25 litros) a \$1.25, como por el año de 1947 y 1948. Entonces lo vendían al dueño del tinacal y cuando se transformaba en el pulque se mandaba por plataforma a la estación de Apan. Hacia 1952 y 1954 se empezó a llevar en camiones y desapareció el servicio de la vía de plataforma que llegaba hasta Santa Cruz. Después de los años de 1950 venían en camiones por el pulque al Rancho de San Miguel de las Tunas (Entrevista de R.R.R. a Lorenzo Pérez González, en San Miguel de las Tunas, Apan, Hgo., 17/agosto/2003).

Los sueldos de los peones de la hacienda eran de tres pesos diarios en la década de 1940. El mayordomo del tinacal de una hacienda (Tetlapayac) recibía \$80 pesos a la semana (en la década de 1970). Hasta la década de 1960 todavía funcionaban dos transportes en plataformas dentro de la hacienda, que transportaba el pulque a la estación de embarque del ferrocarril en Tetlapayac, después se usaron camiones para llevarlo a Texcoco (Entrevista de R. R. R. a P. G. P., en Tetlapayac, Almoloya, Hgo., 24/abril/2003).

En esa época post-agrarista había mucho maguey pues todos los campesinos se dedicaban a recolectar el aguamiel. De 1 a 2 cargas de pulque sacaban al día^{*}. Los ejidatarios que trabajaban el maguey tenían 6 has. a 14 has. Las tandas de magueyes estaban por todo el terreno y pertenecían al ejido. Después de recolectar el aguamiel lo iban a vender a un tinacal. Les pagaban de 25 a 30 centavos litro, después a 1 peso, \$1.20. Cada tlachiquero sacaba como 300 a 400 litros (1948). Entre 1950 y 1960 se producían de 10 a 15 barriles^{**} de pulque por cada tercer día en cada tinacal. El día domingo o el día sábado “rayaban” en el tinacal (Entrevista de R.R.R. a F.L.L. en Leona Vicario, Apan, Hgo., 2/agosto/2003).

En esa misma década, entre 1957 y 1958, Felipe Ramírez, quien era mayordomo de tinacal de Santa María Tecajete, medía el aguamiel y lo expendía, “iba a dejar pulque a la estación de Ánimas que va a México (Pantaco). Sacaban de 12 a 15 barriles por entrega [entre 3000 y 4250 litros al día]. Los sábados se llevaban de 20 a 25 barriles. Los domingos no se medía, hasta el lunes (Entrevista de R. R. R. a Ángel Ramírez Ortega, en Santa María Tecajete, Zempoala, Hgo., 29/diciembre/2003).

Las mujeres que vivían en las cercanías de la estación de tren, en la ciudad de Apan, eran vendedoras de pulque, al igual que lo fueron sus abuelas y madres. La señora Rosa Canales, nos comentó que empezó a trabajar como vendedora a los 8 años de edad (1933). Vendía pulque en diferentes tamaños: jarro (¼ de litro) que costaba 5 centavos; cántaro (1 ½ litro) con un costo de \$15 a 20 centavos; y ollas (2 ½ litros) de \$50 centavos a \$1 peso (Entrevista de R. R. R. a R. C. F. en Apan, Hidalgo, 22 de marzo de 2003).

En la región de Santo Tomás-Zempoala el pulque lo trasladaban de los tinacales a la estación de Ánimas (principal estación receptora) llevándolo en carros de mulas para embarcarlo al ferrocarril a

* 1 carga = 3 cubos, 1 cubo = 25 litros, 1 carga = 75 litros aprox. 1 cubo = 4 cuarterones, 1 cuarterón = 6.25 lt. aprox.

** Un barril tenía la capacidad de 250 litros, aunque había otros de 125 lt.

San Lázaro. En Santo Tomás, de 1940 a 1950 la producción fue muy fuerte; de 1950 a 1970 se llevaba el pulque por medio del Ferrocarril de Hidalgo y del Nordeste hacia a la ciudad de México; de 1950 a 1975 Lázaro Vera (principal tinacalero) producía un promedio de 8000 litros diarios de pulque. En la década de los 60's el ferrocarril cargaba 20 furgones de pulque de su tinacal familiar. La producción de pulque de este tinacal [familiar] es de 1,500 a 2,000 litros.

A la fecha el señor Felipe Vera es productor y transportista de pulque a Cuauhtépec. Las pulquerías en la ciudad de México lo compran a \$1.20 o \$1.50 y lo expenden por arriba de ese precio. Según sus cálculos, existen o sobreviven alrededor de 37 pulquerías en la Ciudad de México, localizadas por los rumbos de las colonias populares del centro y oriente y en los mercados (Entrevista de R.R.R. a Felipe Vera Ramírez, en Santo Tomás, Zempoala, Hgo., 29/diciembre/2003). La receptora de San Lázaro duraría hasta los 60's, la de Peralvillo como hasta por el '65, y después Pantaco. Actualmente se reúnen a comprar, los expendedores de pulque de México, en la estación de tren de Cuauhtépec, por Ticomán, pero ya es sólo un camión de carga. El tinacal en Santo Tomás de la familia Vera Ramírez es el que todavía abastece de pulque a las últimas pulquerías que sobreviven en la capital (*Ibidem*).

La salida del pulque del tinacal, según un mayordomo del tinacal de Tetlapayac era de tres barriles diarios a fines de la década de 1970, después fue de 5 barriles cada tercer día, de lunes a sábado. (Entrevista de R. R. R. a Pablo González Pérez, en Tetlapayac, Hgo., 24/abril/2003). Un pequeño productor de Chimalpa mencionó que “Hasta hace 30 años había mucha magueyera en Chimalpa y Cárdenas. Había unos 30 tlachiqueros, muchos entregaban a los tinacales en Chimalpa, otros en el centro de Chimalpa” (Entrevista de R. R. R. a Ignacio Loaiza Maldonado, en Chimalpa, Apan, Hgo., 17/agosto/2003).

Según Filiberto Espejel Bastida, productor, por 1950, cuando trabajaba de tlachiquero en la hacienda de San Lorenzo, le pagaban bien barato toda la cantidad de aguamiel: 3 o 4 cvos. el litro. “Era muy importante para esa época la producción de aguamiel, porque en eso trabajaba la gente del campo, era mucho más trabajo, pero así era. Pero en la década de los 50's, a mediados, se empezó a acabar todo el maguey: levantaron todo el maguey y ya no [hubo más]” (Entrevista de R. R. R. a Filiberto Espejel Bastida, en Emiliano Zapata, Hgo., 31/agosto/2003).

En los años de 1950 a 1960 entraban al Distrito Federal más de 200 barriles de pulque...

Pero año con año se fue agotando el maguey, como por los 60's se empezó a escasear el maguey. Tal vez porque había gente que se dedicaba a explotar el maguey pero no lo plantaban y para no tener estorbos [en otras siembras], los sacaban a la orilla del terreno con el tractor.

Yo no he dejado de plantar maguey, cerca de la casa, pero más lejos ya no. Por otra parte sirve para retener la tierra. Casi el maguey ya lo venden [para] la penca o el mixtote y dejan los puros troncos con meyolotes. Mis magueyales los planté para producir y tener pulque. Hay quienes vienen para que les venda los magueyes, pero son para trabajarlos no para darles mal uso, no para ver esos desastres que hacen [mixiote con ellos].

(Entrevista de R.R.R. a F.L.L., Leona Vicario, Apan, Hgo., 2/agosto/2003).

Los tinacales existentes en Apan se encontraban en distintas calles: en Guillermo Prieto el del señor Arcadio Rodríguez, en Avenida Juárez el de los Agraristas, en Ocampo el del señor Aurelio Escalante, en el rancho del “Ciervo”, cercano a la estación, el de Arnulfo Zamora, el tinacal por Los Capulines [actual colonia] del señor Luis Corona, el del señor Carlos Herrera por la estación de tren (a la entrada de la Avenida Juárez), el tinacal del señor Daniel Muñoz, enfrente del campo deportivo, el tinacal del señor Juan Cuevas, en la Avenida Juárez (casi enfrente del panteón municipal esquina con Reforma), el tinacal del señor Jorge Sánchez, en la colonia La Joyita (mayordomo Alberto García), el tinacal del señor Cugberto López, en la calle Victoria (Antonio Olvera mayordomo), el tinacal del señor Ascensión Sandoval, en Abasolo, el tinacal del “Águila”, propiedad del señor Enrique Ávila. Todos éstos estaban dentro de la ciudad de Apan.

Los que se encontraban fuera de la ciudad (de 1965 en adelante) eran el de la colonia Los Voladores, de José Pérez, en San Juan Ixtimaco, los de Antonio García y Enrique García, en el Rancho Los Enanos el de Amado Mondragón, en Ocotepac, el señor Uribe (de 10 a 15 barriles de pulque diarios), en Tezoyo, Don Irineo González y Filemón Nava, Don Gorgonio González de la comunidad del Tigre, Manuel García, en El Llano y Tepepatlaxco, Leonardo y Ambrosio Curiel, en Coronillas los señores Sosa, en Buenavista, el señor Hernández, en Almoloya los de Horacio Agís (1970's), Federico Pérez y Carlos Zamora, en San Miguel de las Tunas los de Margarito Meneses y Januario Herrera, en Tetlapayac José Carrasco, en Santa Rosa los señores Barroso, además de que había unos en Coatlaco, Cuautla, Santa Cruz, El Callejón y Trasquila [ranchos] (Entrevistas de R. R. R. a R. C. F., Apan, Hgo., 22/marzo/2003 y de R. R. R. a A. A. A., Apan Hgo., 1/marzo/2003).

En cuando a la existencia de tinacales en Emiliano Zapata (antigua hacienda San Lorenzo), por orden cronológico los que se ubicaron fueron: en Guerrero y 5 de mayo (década de 1930); en Morelos y Juárez (1950) propiedad de Anastasio Espinoza (negocio particular desde 1951-52), en

Insurgentes y 5 de mayo (1960) de Rosendo Flores, en Felipe Ángeles y Corregidora, de Juan Espinoza (1960), en Morelos y Allende, propiedad de Juan Álvarez (1960-1970). El tinacal de Anastasio Espinoza tenía un tinacal de 7 por 14 metros con cerca de 20 tinajas. Diario iban a dejar aguamiel 80 tlachiqueros aproximadamente. La entrega la realizaban en la mañana de 10-12 a.m. y de 4-9 p.m. (Entrevista de R. R. R. a T. E. R., Emiliano Zapata, Hgo., 27/abril/2003).

En Santa María Tecajete, había como 10 tinacales, en los que trabajaba el señor Felipe Ramírez, propietario que pagaba a los tlachiqueros el aguamiel. Eran como 15 o 14 tlachiqueros, el que medía más era de 110-120 lts. en la mañana, en la tarde había 80-90 litros [por tlachiquero]. Eran tinacales grandes, tenían como unas 8 o 9 tinas cada uno, eran de madera, y la punta y la contrapunta [de tinas] de cuero. Cada tinacal variaba según el tamaño y el raspado del maguey”. Hoy sólo existe un solo tinacal mediano en la comunidad, el de Patricio Hernández. (Entrevista de R. R. R. a A. R. O., Santa María Tecajete, Zempoala, Hgo., 29/diciembre/2003).

Los tinacales existentes en Santo Tomás (de 1930-1970) fueron los de José Ortega, Silvino Espejel, Baltasar Cuevas, el del Rancho Monter, Antonio Reyes, Bernardino Cuevas, Guadalupe Vera, Esteban Ávila, Pedro Vera, Marcial Vera, Manuel Pérez, Arnulfo Reyes, y el de Lázaro Vera Ramírez, que es el único existente hasta ahora. En cada tinacal trabajaban de 25 a 30 empleados. La comunidad trabajaba haciendo pulque-tlachique. (Entrevista de R.R.R. a F.V.R., en Santo Tomás, Zempoala, Hidalgo, 29/diciembre/2003). Había un total 6 o 7 tinacales tan solo en la zona de San Miguel y Tlalayote (1945-1950 aproximadamente). Antes en el tinacal de Tezoyo se sacaba de 60 a 70 tinacales que se transportaban en ferrocarril, hasta hace unos 12 años, se vendía como a 30 cvs. el litro.

En la comunidad de Xala, como nos dice una informante de allí, “no hubo pulquerías, sólo hubo expendios como el de los Islas, los Sres. Morales y los Cerón que vendía el producto a la ciudad de México y al menudeo (3 expendios). Hubo un señor, Ignacio Barreda, quien fue el último mayordomo de tinacal de la hacienda que hacía pulque de agua y azúcar, conocido como ‘10 y 10’” (Entrevista de R.R.R. a A.R.O., Xala, Axapusco, Méx., 16/agosto/2003).

Aquí en Apan también había pulquerías, aunque no magnánimas como en la capital. En la avenida Juárez había pulquerías como “Las emociones” de Miguel Vaca y “La pura penca” del señor José Juárez (por la estación en la esquina de Guillermo Prieto), la “Luz Roja” de la señora Genoveva, “El Lucero” de Chano Tenopal, estaban casi juntas. En Aldama había la “María Bonita”. “El

Manicomio” del señor Guadalupe Ortega ubicada en la calle de Guerrero, “Los amores de Cupido” del señor Aurelio Escalante en la calle de Morelos, “La Victoria” del señor Gonzalo Méndez y “La copa de oro” del señor Faustino Sandoval, ubicadas ambas en la calle de Victoria, “La dueña” propiedad de la señora María y “La paz” del señor Julián Téllez, ubicadas en la calle Zaragoza. Tenían sinfonolas grandes y los nombres de canciones para escuchar música y vendían por litros o por jícaras el pulque. (Entrevistas de R.R.R. a R.C.F., Apan, Hgo., 22/marzo/2003 y de R.R.R. a A.A.A., Apan Hgo., 1/marzo/2003).

A lo mejor habría, yo le calculo que habría unas 25, o a la mejor más pulquerías, vamos a hablar de que aquí [el negocio de Andrés Ávila] no era pulquería pero mi papá vendía hartos pulques al librar [sic]. Aquí le nombraban la “Villa Olímpica”, porque en ese tiempo empezaron los juegos olímpicos del 68, y las personas que venían aquí, por entonces mi papá empezaba a abrir, se le quedó el nombre y lo registro con el nombre de la Villa Olímpica (Entrevista de R. R. R. a A. A. A., *Ibidem*).

Los consumidores del pulque en la zona productora eran por lo general:

personas de campo, de trabajo de campo, como eran los que iban a trabajar la labor, los que trabajaban dentro de las bodegas cebaderas, gente que estaba impuesta a tomar pulque, gente muy ruda, ruda en la forma de que sino tomaban pulque no se sentían bien porque era su costumbre de tomar pulque. A hoy no hay, actualmente la persona que toma pulque, ya lo toma ya no como costumbre sino como un lujo para ellos que dicen “vamos a tomarnos un pulque”, que de hecho ya no lo saben tomar, pocas son las personas que lo saben tomar actualmente. Y en ese tiempo no, porque decían este pulque es bueno, este pulque no es bueno. Si era pura gente de trabajo, pura gente de trabajo rudo, pesado. Porque era a lo que ellos les fortalecía el pulque. Era costumbre, era el que tomaba el pulque, era el que estaba cebada, el que trabajaba el campo, el albañil, era el que tomaba pulque. (*Ibidem*)

Hubo en los Llanos productores, aunque muy pocos, que se sobrepusieron a las adversidades y mantienen todavía en usufructo las antiguas tierras pulqueras y buscan mantenerse como una posibilidad de expendio de bebidas alcohólicas, aunque ya “tecnologizadas”, que si se les compara con el recuerdo del típico consumo del pulque, ya sólo sería un remedo, respetable, de modernidad. Un empresario pulquero reconocido en la región es Rodolfo Del Razo López quien desde muy joven y trabajó en el cultivo del maguey y la producción pulquera:

Yo aprendí esto como a los 18 años. Conocí toda la cuestión de la producción. Era un modo de vivir. Los propietarios de tinacal compraban el aguamiel a los productores y vendían el pulque a la ciudad de México o Puebla. Me daba cuenta que la producción de pulque era el sostén de la región porque era el principal ingreso, todo mundo se dedicaba al cultivo del maguey y a la producción de pulque,

alrededor del '40 al '60. Ya después, ya no. Yo me vincule al negocio del pulque por el [año de] 1942-44 como empleado y luego como productor como en 1950-58 (Entrevista de R. R. R. a R. R. L., San Bartolomé del Monte, Calpulalpan, Tlax., 3/agosto/2003).

Ahora, después de varios años de trabajo, es propietario del rancho San Isidro, en la población de Mariano Arista en Nanacamilpa, Tlaxcala. Antes había tenido la oportunidad de tener otros ranchos como Rancho Nuevo en Almoloya, Santo Domingo en Calpulalpan, Tlaxcala, y Tepozontitla en Nanacamilpa, Tlaxcala. Otro ejemplo es el del señor Ricardo del Razo López que se hizo de la hacienda de San Bartolomé del Monte en 1968, quien antes había sido campesino y agricultor de magueyes, es ahora en cargado del tinacal de la hacienda. Actualmente es uno de los productores de pulque más importantes de Calpulalpan, Tlaxcala, junto a su hermano Rodolfo, siendo una de las más productivas que conservan la tradición pulquera en la región (*Ibidem*).

Rodolfo del Razo produce pulque enlatado con la razón social de Productos Naturales de Agave, S. A. de C. V., marca *Néctar del Razo* (con tres sabores: fresa, maracuya y piña-coco, además del natural). Tiene éxito en Colorado, E.U.A. a través de una comercializadora de productos mexicanos, además de expenderla en Alemania. Otros productores de la región le venden materia prima como el Dr. Ricardo del Razo Granillo, Ricardo del Razo López (su hermano que a pesar de sus distintos puestos políticos no pudo capear la crisis en la industria), Abel López Calderón (de San Antonio Atochac). Todos ellos ven la forma de industrializar el maguey y que se dé a conocer a otras partes para su aprovechamiento, porque, como él mismo expresó “Sería maravilloso que haya un modo de sustento de la gente del campo y para que se protejan las tierras de la erosión para poder conseguir que la gente del campo cultive el maguey” (*Ibidem*).

La explotación intensiva y sin planificación ocasionó que las plantaciones de magueyeras se agotaran rápidamente y se explotaran plantas no maduras, obteniendo, así, menos pulque y de mala calidad. Como nos comenta la señora Angélica Rojas Ortiz:

“El maguey se fue acabando al no plantar, al no preocuparse por la planta y por preferir cultivos anuales (como la cebada): lo fueron explotando completamente antes de que lo cuidaran, porque antes cada año plantaban [retoños del] maguey... la cebada que se sembraba le dio [nueva] vida a la región, pues se vendía a las cerveceras y a los antiguos acaparadores [de Apan]. Ahora quien la compra es la

Impulsora, que mantiene negocios entre los campesinos y las compañías cerveceras”. (Entrevista de R. R. R. a A. R. O., Xala, Axapusco, Méx., 16/agosto/2003).

En palabras del señor Lorenzo Pérez, pequeño productor de pulque, en una región conurbana de la ciudad de Apan expresa que:

Había una costumbre bonita pues, mi padre que había trabajado en las haciendas, todos los magueyes que explotaba tenía que plantarlos, porque si se explotaba, por decir, unos 200, se sembraba ese mismo número. Los ejidatarios empezaron a dejar de sembrar. Esa es una causa por la que dejo de haber mucho maguey: primero porque se dejo de plantar, pero también, porque hubo personas que venían en la noche a quitar la mixiote [sic] y se lo llevaban, dejando a los magueyes ‘blanquear’ y se morían así. Todavía hasta hace 10 o 15 años venían a quitar y destruían las magueyeras de las hectáreas. (Entrevistas de R. R. R. a L. P. G., San Miguel de las Tunas, Hgo., 17/agosto/2003).

Y más adelante (*Ibidem*) comenta el proceso de desaparición de una forma productiva y de vida:

El tinacal de Tlalayote desapareció como por el '60 y el de Espejel más antes. Poco a poco fue desapareciendo lo del maguey. Se fue uno acostumbrando, se fueron a trabajar a otro lado, a México, o a buscar a otro lado en que mantenerse. No hubo nada, nada de apoyo del gobierno [para los productores]. Como para el '90 o '92 se dejo de producir pulque en el rancho de San Miguel de las Tunas. Como por el '91 ya no circuló el tren pulquero de Apan, después lo mandaban por carretera los que tenían pulque. Todavía se produce, aunque muy poco y propio, cada quien tenía su negocio particular, no trabajaban de manera colectiva, nunca hubo nada de eso.

Un productor en Emiliano Zapata afirma que hoy en día gana \$1,200, sin contar el gasto del flete de la camioneta. La gente que viene de México le llega a comprar de 1 a 2 litros. Tiene una tina para la punta de 70 litros. Y la tina donde se fermenta el aguamiel es de 600 litros, vendiendo cada litro por 2 pesos. Actualmente hay personas que “trabajan” al pulque (lo hacen artificial con nopalillo). Aclara que hay gran diferencia entre los pequeños y grandes productores, porque los señores de San Bartolomé del Monte o de Atochac se hicieron ricos vendiendo mucho pulque en sus camiones grandes, aunque también hacían mucho pulque artificial. En cambio las tinas de pulque de su propiedad son para la venta al menudeo y por su cuenta (Entrevista de R. R. R. a Filiberto Espejel Bastida, en Emiliano Zapata, Hgo., 31/agosto/2003):

Cuando los productores de pulque quisieron incrementar la cantidad de pulque ‘trabajándolo’ (esto es, agregando agua, azúcar y nopalillo), disminuyeron la calidad del producto que vendían a la ciudad de

México y también disminuyeron su consumo [y la demanda] en México (Entrevista de R. R. R. a A. R. O., Santa María Tecajete, Zempoala, Hgo., 29/diciembre/2003).

Las circunstancias tan desfavorables que afectan hoy día a los últimos sobrevivientes de una larga tradición pulquera son reflejadas también por el entrevistado Andrés Ávila al afirmar que...

A mí me cuesta mucho traer el aguamiel, a mí me sale caro traer 20 litros de aguamiel, ¿porqué?, porque me agarra muy lejos “ya no creo que un hijo mío, un nieto lo haga”...

Aquí ya se acaba, aquí porque ya no hay quien lo haga, ya no hay quien sepa raspar. Ya no se dedican a eso, ya se dedican a otras cosas (sus hermanos), sólo yo me dedico a eso.

(Entrevista de R. R. R. a A. A. A., Apan Hgo., 1/marzo/2003)

Los precios del pulque actualmente varían según el lugar de expendio y la calidad del producto. Por ejemplo los precios en el expendio del señor Andrés Ávila son de \$10 el natural y como \$25, \$20 el curado particular, en comparación del precio del expendio del señor Margarito Meneses (uno de los pocos expendios en el centro de la ciudad de Apan donde acuden trabajadores y personas sencillas a tomar pulque) donde un litro de pulque vale de \$3.5 a \$4 pesos. En cambio un tinacal pequeño en Chimalpa expende el litro de pulque a \$2,50 para consumo local. En la comunidad de Nanacamilpa de Mariano Arista, Tlaxcala, centro productor pulquero cuesta 3 pesos el litro. En las localidades de mayor producción pulquera en el estado de Hidalgo como Santa María Tecajete o Santo Tomás el litro de aguamiel cuesta 80 cvos. y se vende el del pulque en 2 o 3 pesos. El litro de gusano de maguey, blanco o rojo, cuesta actualmente entre \$600 y \$650, al igual que el de escamol.

Actualmente la situación de varios productores de pulque es complementaria con la de las actividades agrícolas que ejercen. Pero la gran mayoría tienen inquietud de que el conocimiento de esta industria artesanal no se pierda. Y en cuanto una posible reactivación de esta empresa:

Habiendo maguey, todavía puede haber pulque para rato, podría ser, pero si ya no hay, dentro de unos años, 5 o 6, ya no, se acabó todo. La gente llevaba el conocimiento [de cómo hacer pulque] de generación en generación, trabajando. Le tengo mucho cariño a lo del maguey, porque de allí como yo y toda mi familia, qué se puede hacer si al rato de 3 o 4 años ya no hay, ya se acabó. Se acabó todo.

(Entrevista de R. R. R. a F. E. B., en Emiliano Zapata, Hgo., 31/agosto/2003).

Otras opiniones que expresan el ocaso de este negocio de los Llanos de Apan, (en donde se reitera el final gris que tendría esta industria socioeconómica y cultural) son las siguientes:

Fue buena la producción para muchas personas, (ahora) ya no mucho, porque ya no hay maguey, ya no hay tanto, ya hay muy poquito. Durará como 2 o 3 años de producción. Donde si hay mucho maguey, digamos, es Santo Tomás, en Santa María Tecajete, Singuilucan que lo llevan para la ciudad de México o Pachuca o Puebla”. (Entrevista de R. R. R. a M. M. Z., Apan, Hidalgo, 22/febrero/2003).

Yo le calculó que unos cuatro años, máximo, ya no hay maguey alrededor, y se acabó aquí los Llanos de Apan, la zona pulquera, ya no hay, ya no. Así es la situación, de que estamos a punto de que se acabe [el pulque en] esos Llanos de Apan, lo de 1930 se acabo completamente (Entrevista de R. R. R. a A. A. A., Apan Hgo., 1/marzo/2003).

Esta región en la medida que se acabó la producción pulquera vive del recuerdo. Se han querido hacer desarrollos industriales, se ha querido buscar por otro lado, pero la agricultura no es subsistente, no alcanza ni siquiera para que la gente se mantenga, mucho menos para que se desarrolle, tiene que ser a través del subsidio del gobierno o de créditos que no se pagan nunca (Entrevista de R. R. R. a S. U., Ocotepc, Hgo., el 16 de abril de 2003).

Estas percepciones de la vida cotidiana y de la extinción de la cultura pulquera en los Llanos de Apan nos las sintetiza el testimonio, de graves tintes nostálgicos, del señor Faustino López L.:

Hasta que haya el último maguey, hasta que se saque, por derecho habrá magueyes...

Pero a mí me gusta trabajar los magueyes, porque lo considero básico para obtener ayuda [económica], no, no me da tristeza porque al final y al cabo tenemos que trabajar. Sólo las personas más alejadas de la ciudad están trabajando maguey; hasta que ya no haiga [maguey] dejarán de trabajar. Si hay, tal vez, alguna ayuda y que fuera negocio, tal vez se animarían a trabajar esto.

Ya hasta que no haiga, y que Dios quiera, hasta ahí llegamos; que sigan los que queden y les guste raspar, si no, ya no. *El campo siempre da, pero también quita.* (Entrevista de R.R.R. a F.L.L. Leona Vicario, Apan, Hgo., 2/agosto/2003).

Un triste final para el maguey

En la década de 1970 caería la producción de aguamiel y el cultivo del maguey en el Altiplano como consecuencia del bajo precio del pulque pagado a los campesinos productores, que ya no se ocupaban en la renovación de las plantas, abandonando la tierra: “lo más preocupante es que dicho producto haga de los intermediarios ricos en este negocio mientras que en [estos] 10 años a los productores sólo se le ha aumentado en 2 cvos. el litro de pulque”, mencionaba el productor Ángel Fuentes Quiroz que describe estos problemas como un círculo vicioso: el cultivador obtiene de la venta de un maguey (que madura de 10 a 15 años) 60 pesos, el tlachiquero o recolector obtiene una ganancia de 250 a 300 pesos durante 6 meses de producción. El producto es enviado al tinacalero

que lo vende al introductor o intermediario a 60 cvos. el litro y éste, en entendimiento con el casillero o expendedor, lo altera y lo vende a 4 pesos el litro en la ciudad de México. El cultivador, decepcionado por esto, no tiene otra opción que cultivar otra cosa (*El Sol de Tlaxcala*, 12 de febrero de 1980).

A la par de este proceso crecía la depredación de los magueyales en la zona del Altiplano, lo cual los puso en peligro de desaparecer por la acción de los mixioteros que destruyeron, nada más en Calpulalpan 1000 plantas al mes en el año de 1980, además los agricultores prefirieron el cultivo de la cebada maltera para cerveza que fue la “puntilla” para el maguey pulquero en la región de Apan. Un decreto del presidente de la república, José López Portillo, establecía que la planta sólo podrá ser utilizada para producir aguamiel y productos derivados, prohibiendo el uso de la cutícula de la penca para “mixtote”, con una pena de hasta \$50,000 en quien incurriese en este delito (*Excélsior*, 17 de marzo de 1980 y *El Nacional*, 16 de julio de 1980). A pesar de esta reglamentación, 400 has. de maguey fueron destruidas por la acción de los mixioteros en Calpulalpan, Españita, Nanacamilpa y parte de Apan, ante la indiferencia de las autoridades. La venta ilegal de mixiotes se hacía en restaurantes famosos de la ciudad de México, comentando que se realizaban estas operaciones nocturnas por personas armadas (*Excélsior*, 5 de mayo de 1985).

La aparición de un nuevo *Reglamento para el control sanitario del pulque* en julio de 1980 (que contemplaba, aún, la realización de censos magueyeros) tuvo la pretensión de excluir a intermediarios y acaparadores del negocio del pulque (intento legal ya como una “patada de ahogado”). Se aseguraba que los principales monopolistas tenían sus almacenes en la receptora de Pantaco, estado de México, que no pagaban impuestos, mismos que sí eran absorbidos por los productores del maguey y del pulque (*El Sol de Hidalgo*, 18 de julio de 1981).

La falta de créditos bancarios, apoyos e incentivos fiscales, así como la participación de intermediarios en la compra-venta de pulque había generado que la industria pulquera se estuviera extinguiendo, tales eran los argumentos más frecuentes en el medio de los productores, como en el caso de los comisariados ejidales de Calpulalpan, Tlaxcala. El líder de la Liga de las Comunidades Agrarias de Tlaxcala y un productor de la zona comentaron que: “Hemos pedido a la Promotora del Maguey y a la Confederación Nacional Campesina apoyo para fijarle un precio de garantía al

pulque, pero no hemos conseguido nada hasta el momento”; además dilucidaron que empresas cerveceras ejercieron presiones comerciales y de consumo para la desaparición de la industria pulquera (señalando que en esta misma ciudad se habían instalado fábricas de la compañía Grupo Modelo para la elaboración y enlatado de cerveza elaborada con la misma cebada producida en la región) (Francisco Flores Muñoz, *Excélsior*, 20 de octubre de 1986). Por consiguiente como afirma un productor dedicado a este negocio:

Ya no era negocio para ellos, era negocio para los de México, es por eso que se dedicaron a tirar el maguey para las tierras de labor. Como el precio del aguamiel lo pagaban muy barato, un maguey para pulque valía \$10 pesos y el que compraba un maguey maduro pagaba \$18 pesos, pero era entonces para sacar mixiote del meyolote (Entrevista de Rodolfo Ramírez Rodríguez a Margarito Meneses Zamora, Apan, Hidalgo, 22/febrero/2003).

El director de la Coordinación de Desarrollo Rural Integral en Tlaxcala, Vicente Granados Septién, reconocía que la extinción de la industria pulquera tradicional en Tlaxcala se podía verificar en dos periodos: el actual y el causante. El actual sería el descuido de las magueyeras y la acción de los mixioteros, además de la promoción de sembrar otros tipos de cultivo como el de la cebada, en lugar del maguey (porque da mayores oportunidades de ingresos a corto plazo a los campesinos); los efectos inmediatos y contundentes fueron el bajo precio que recibía el aguamiel por litro (de \$100) y el efecto de la destrucción de magueyes de los ejidatarios que no esperaban más de 10 años para empezar la producción (*El Día*, 25 de julio de 1988). El segundo tiempo o ‘causante’, según el entrevistado Granados Septién, fue la modificación del patrón alimenticio de los habitantes del altiplano mexicano (el pulque ya no como alimento) y la adopción de las bebidas gaseosas y la cerveza. Esto afectaría en el cambio de cultivos intensivos, como la explotación de la cebada, por influjo de compradores que antepusieron intereses de corto, mediano y largo plazo así como los efectos causados a largo plazo por el reparto agrario en las haciendas pulqueras, pues los nuevos poseedores (ejidatarios) no supieron mantener los canales de comercialización y de producción de pulque, descuidando las tierras y, regularmente, fracasando en el negocio. El cambio de la tenencia de la tierra, de la hacienda al ejido o al particular, provocó igualmente un cambio de uso (una reorientación) pues los campesinos buscaron sembrar para su alimentación y no para tener una ganancia económica (*Ídem*). La explotación inmoderada del maguey asimismo podría conducir a la erosión de las tierras del altiplano ya que los productores no tomaron en cuenta una reforestación consciente (*Excélsior*, 9 de enero de 1988).

De 1978 a 1985 se realizaron varias propuestas de industrialización de productos consumibles de maguey, sin embargo, como en las anteriores ocasiones, no se dio nunca ninguna expresión de interés comercial por parte del Estado ni de los inversionistas mexicanos. Se propuso la posibilidad de explotar a los parásitos del maguey: caracoles, gusanos y xinicuiles; la fermentación del aguamiel como medida para aumentar ácido láctico del pulque que se podía utilizar en las industrias alimenticias, farmacéutica y química; el aprovechamiento de las pencas del maguey para forraje, reduciendo los costos de alimento para el ganado; como complemento alimenticio y medicinal en el caso para hacer productos para diabéticos y dietéticos, además el interés para industrializar los productos derivados del maguey (celulosa) por parte de Japón² (Roberto Aguilar, *El Sol de México*, 26 y 27 de marzo de 1978; *El Universal*, 11 de julio de 1982; *El Día*, 28 de abril de 1982 y 3 de abril de 1984).

Las organizaciones explotadoras del maguey no pudieron organizarse de mejor forma debido a la imposición de patronatos y sindicatos de tipo burocrático que nunca manifestaron una verdadera activación para la industria. De manera que en la Cámara Nacional de la Industria de la Transformación desapareció la Cámara del Pulque (Humberto Ríos Navarrete, “Víctima de la corrupción y la depredación, el maguey agoniza”, *Uno más Uno*, 3 de septiembre de 1989). A pesar de todo lo acontecido Ramírez Rancaño (2000, p. 321, loc. cit.) afirmaba que “Por los años sesenta y setenta [del s. XX] en los Llanos de Apan solía decirse que la industria magueyera aguantaba toda clase de plagas, inclusive la de los políticos, empleados y funcionarios de los citados patronatos y promotoras [del maguey]”.

Más de 20,000 familias, quienes explotaban el maguey, quedaron, con la reforma a la miscelánea fiscal, consideradas como causantes mayores, por lo que decidieron retirarse del mercado al no poder cubrir los mecanismos contables y las exacciones que les han sido impuestos; esto lo señalaron Patricio Hernández, Julio Zamora Ponce y Roberto Méndez Cruz miembros de la Federación Nacional de Productores de Nopal y de Maguey. 40 familias productoras de pulque del estado de Hidalgo se retiraron de este negocio (Jorge Roldán Valencia, corresponsal en Apan, *El Universal*, 12 de abril de 1990).

El gremio de expendedores (Unión de Propietarios de Pulquerías en el D. F. y Zona Metropolitana) de pulques de México solicitaría el 29 de mayo de 1990 a la Asamblea de Representantes del D. F. su intervención para que fuesen regularizadas sus licencias de establecimientos que, desde hace más

² Actualmente en Tequila, Jalisco, se explota la celulosa del agave azul para papel decorativo.

de 30 años, el gobierno capitalino confiscó con el presunto ofrecimiento de canjeárselas por otras nuevas, cosa que no ocurrió hasta esa fecha (ni ocurriría después) (Lorenzo Delfín Ruiz, *El Día*, 30 de mayo de 1990).

La adulteración del pulque en los mismos tinacales propició que en la capital del país hayan desaparecido las pulquerías de prestigio y que sólo se consuma pulque en los estratos sociales más bajos; el origen era el desinterés cualitativo de los productores en la elaboración del pulque. Hasta el 24 de junio de ese año se sabía que los tinacales de la otrora Promotora habían sido reutilizados como empresa colectiva el de Tecajete, el de Ixtafiyuca, Calpulalpan había sido destinado al Instituto Mexicano de Seguro Social para convertirlo en Centro Recreativo, mientras que el de Axapusco se dejó abandonado (Pedro Morales, corresponsal en Calpulalpan, *El Universal*, 25 de junio de 1990). Los agricultores de la región se inclinaron entonces por la venta de las pencas, pues se cotizaban en \$30,000 la docena de mixtotes, mientras que el litro de pulque, se comercializaba en sólo \$300 (*Excelsior*, 29 de diciembre de 1990).

Hacia 1991 investigadores de la Universidad de Guadalajara realizaron estudios del aprovechamiento de la fibra del maguey para la elaboración de papel moneda, de saponinas (sustancias componentes de anticonceptivos) y fructosa (útil para el tratamiento de la diabetes). Ellos enviarían los resultados de sus investigaciones a la Comisión Nacional de Zonas Áridas, pero “ante los cambios de administración” del gobierno federal y “lo tardado de los análisis para tomar una determinación”, esta propuesta de proyecto no ha tuvo respuesta alguna (Eduardo Chimely, corresponsal en Guadalajara, *Excelsior*, 13 de enero de 1991).

A inicios de la década de los 90's hubo un descenso del cultivo del maguey de un 90 % (contando la producción en decenios), en los campos de Tlaxcala, ocasionado más que por la desaparición de organismos para su protección, por el abandono oficial y el descuido por parte de los campesinos (Pedro Morales, *El Universal*, 3 de noviembre de 1991). La última apología política del maguey la realizaría Jesús Pelcastre Rojas, diputado federal por Tlaxcala en diciembre de 1990. En ella demandaba a las comisiones de Agricultura, Ecología y Medio Ambiente de la Cámara Legislativa que unieran esfuerzos para la protección y el rescate de las extensiones que aun mantenían magueyes en la zona productora de los Llanos de Apan, porque él todavía “mantenía el amor y la voluntad de pedir” la defensa de los magueyes (Jesús Pelcastre Rojas, intervención en la Cámara de Diputados del Congreso de la Unión, 20 de diciembre de 1990, cit. Martínez Álvarez, *Op. cit.* pp. 423-428).

Un aspecto importante (único) fue que, durante la existencia de la Promotora del Maguey y del Nopal, se editaran diversos textos y folletos que intentaron ser un servicio de información para quien solicitase datos sociales y económicos del intento de industrialización paraestatal del maguey y del pulque (visto como bebida refrescante y no alcohólica) en la zona pulquera. Aunque es lógico suponer que fuera de mínima utilidad ya que el acceso de éstos no debió darse a los pequeños productores de maguey y nopal (que posiblemente no sabían leer o escribir). Independientemente de los datos y los esfuerzos de estos trabajos hay que señalar que los informes, proyectos y programas editados por el Patronato del Maguey (y después como Promotora) siempre fueron deficientes al ser poco prácticos para los productores, reclutando siempre cifras, más no evidenciando una vinculación directa entre productores e inversores, lo que hace suponer que las personas encargadas de tener vinculación directa no la realizaron.

Los datos que son retomados de Promotora del Maguey y del Nopal (*Indicadores Económicos de la Industria Pulquera*, México, 1982, Boletín no. 5 – Marzo, pp. 6-7), aunque muy escuetos, proporcionan una idea aproximada a la realidad sufrida por la producción de pulque:

- Entre 1966 a 1972 la producción de la bebida crece en un promedio de 6.08 % anual, teniendo un incremento acumulado del 36.5 % en el periodo.
- Entre 1973 a 1979 la producción desciende en un promedio de 3.93 % anual, decreciendo en forma acumulada en dicho periodo un 23.5 %
- De 1978 a 1982 hay una tendencia a la baja en la oferta del producto, ya que la tasa “de Crecimiento” muestra un -49.8 %. La demanda en esos mismos años también decrece con una tasa de -56.8 %, perdiendo en el valor de la producción unos 22.1 millones de pesos.

Además, en los cuadros y gráficos de este texto, se puede observar en el aspecto de la producción que la Oferta Total del producto antes de 1980 alcanzaba y se equilibraba con el Total de la Demanda, incluso con la sustracción sufrida por los derrames en las Centrales Receptoras de Pulque. Pero a partir de 1980 la demanda disminuiría, ocasionando que entre la oferta disponible (eliminando la cantidad de pulque derramado) apareciera en la variable de

Producto No Vendido, lo que originaría una doble disminución en la producción y en la inversión, generando así una mayor agravante en la situación crítica del producto magueyero, indicando de manera formal el ocaso de la industria pulquera (*Ibidem*, p. 16).

Más allá de todo trabajo burocrático realizado, ya sea por el Patronato o por la Promotora del Maguey, se hicieron esfuerzos por difundir productos con base en la utilización del aguamiel (sin ser el producto final el pulque). Por ejemplo en los años de 1975 y 1978 se intentó lanzar desde los centros productores del Patronato dos productos que en la actualidad no han sido descartados para su explotación: el pulque curado “Magueyín” y el jugo concentrado de miel Maguey (con sus variantes de sabor “maple-mantequilla” y miel de aguamiel texturizada con cereal). Aunado a estas iniciativas se demostraría también el uso medicinal por medio de un producto del hidromel agria o “Xococ Necutli” que ayudaba a resolver los problemas pépticos y gástricos en pacientes con dificultades gastrointestinales, promoviendo este artículo el Laboratorio de Productos Biológicos del Patronato del Maguey de Axapusco de la Dirección de Investigaciones Biológicas y Bioquímicas del Patronato (Véanse los *folletos* del Patronato del Maguey: “Jugo concentrado de maguey”, “Pulque Curado Magueyín” y “Xococ Necutli”, s/l, s/e, s/f.).

Sin embargo con las crisis recurrentes en la década de 1970, y el cambio en la política económica de los 1980, estas posibilidades de industrialización se olvidaron al igual que el impulso en la comercialización de dichos productos, tal como había ocurrido a inicios de s. XX. En los últimos años de la década de 1990 volverían a aparecer industrias particulares o en forma comunitaria en los estados de Hidalgo, Tlaxcala y Puebla*.

En el periodo entre finales de la década de 1970 e inicios de la de 1980, las aduanas o Centrales Receptoras (creadas en 1964) estaban en funciones. El pulque que se vendía en la ciudad de México estaba adulterado, ya que sólo 225,000 litros eran captados por las aduanas de Ticomán y Pantaco de los 800,000 litros que probablemente entraban a diario. En un artículo intitulado “El pulque, nuestra más antigua bebida” -de la Asociación Mexicana para el Estudio del Consumidor- (Cf. cit. en Humberto Ríos Navarrete, “Víctima de la corrupción y la depredación, el maguey agoniza”, Parte 1ª. en *Uno más Uno*, 3 de septiembre de 1989) se podía leer:

Es evidente que existen poderosas mafias en la comercialización del pulque y un claro contubernio entre algunas autoridades sanitarias y dichos mafiosos. En las aduanas se realizaba la “*ceremonia de tira de pulque*” que se encontraba perfectamente organizada e instrumentalizada, pues cada productor importante le toca un día diferente.

* Véase las tarjetas de empresas de variados servicios que funcionan, hoy día, en la región de Llanos de Apan.

Con frecuencia “los inspectores de la Secretaría de Salud, al descubrir tinacales donde se adultera o al detener alguna transportación con la bebida, se concretaban a exigir mordidas”. Lo que ocasionaba que la mayoría de las pulquerías se abastecieran en expendios clandestinos que adulteran la bebida para evitar las arbitrarias imposiciones. Se expone además que “El consumo de la cerveza se fue incrementando, al grado que para los años 80’s ya ocupaba cerca de 85% de la producción total de bebidas alcohólicas, en contraste de la producción del pulque que se redujo a poco menos de un 4%” (Humberto Ríos Navarrete, “Víctima de la corrupción y la depredación, el maguey agoniza”, Parte 1ª. en *Uno más Uno*, 3 de septiembre de 1989).

En 1993 el servicio de ferrocarril que conducía el pulque a las Centrales Receptoras de Pantaco y Cuauhtepac dejó de funcionar por resultar incosteable, aunque estas continuaron recibiendo el pulque de los centros productores (“Mueren parte de los recuerdos del México de Antaño”, en *El Financiero*, 14 de marzo de 1993). La receptora de pulques de Cuauhtepac, por ejemplo, continúa operando hasta la fecha.

A inicios de la década de 1980 las pulquerías vendían 10 barriles diarios, hacia 1989 apenas uno. El precio del litro de pulque estaba entre 400 y 500 pesos, el precio de curado variaba desde 1,200 hasta 4,000. Los expendios de la ciudad de México se habían convertido en restaurantes y sólo pocas pulquerías sobreviven por su tradición. Allí aún funciona el departamento de mujeres o damas para comprar e incluso tomar pulque. El fin de las pulquerías tal vez no produzca reacciones en contra debido a que las han considerado de uso de los marginados y como símbolos de miseria y refugio de arrabaleros; siempre con el olor de los mingitorios expuestos al aire libre. Los expendedores de pulque recuerdan que hace tiempo las ventas y los concurrentes eran mejores y justifican su venta al decir que una borrachera de pulque no produce “cruda” y sí se utiliza como alimento, aunque reconocen que la mayor parte de lo expendido en las pulquerías estaba degenerado o adulterado. Es por esta razón que en las delegaciones del D. F. a las pulquerías las marcaban con puntos negros por ser consideradas como puntos conflictivos (Humberto Ríos Navarrete, “Aunque marginadas, las pulquerías resisten a la crisis”, Parte 2ª, en *Uno más Uno*, 4 de septiembre de 1989).

El pulque fue decreciendo a medida que los productores cerveceros se fueron organizando. Las tierras que antes estaban cubiertas de maguey (el 100% de la producción), tuvieron que ceder su lugar para poder sembrar cebada maltera y así poder utilizar el equipo especializado para poder sembrar la semilla necesaria.

Eso cooperó para llegar al punto donde estamos, al punto de la extinción. Sobrevive por unas cuantas personas que nos preocupamos por fomentar la producción de maguey. Ha habido algunas personas que han seguido con la fe y el cariño que le tenemos a la planta del maguey y seguimos trabajando. Ahora quienes nos dedicamos al negocio tradicional, en parte nos estamos dedicando a industrializarlo. Existió una gran tradición en los Llanos de Apan, pero desapareció. El señor Uribe [de Ocotepéc] intentó industrializar el pulque y el señor Ricardo del Razo [su hermano] como integrante de algunas organizaciones campesinas intentaron mejorar el negocio.

Desafortunadamente hubo muchas fallas en el apoyo gubernamental. Hay que ver la forma de no sólo producir pulque, sino ver la forma de tener productos del maguey, que eso es lo que va a ser muy importante. (Entrevista de R. R. R. a Rodolfo del Razo López, San Bartolomé del Monte, Calpulalpan, Tlaxcala, 3/agosto/2003).

Como suele ocurrir con las mismas entrevistas, las palabras de las vivencias suelen apropiarse de gran vivacidad y sensatez que son dignas de recordar, como el decir que el pulque “le falta un grado para ser carne”, voz popular que encierra la necesidad de consumo en la precariedad, o el caso de “el campo da, pero también quita”, es una manifestación de lo aun fundamental que representa el campo para la región, aunque también se reconoce que todo lo hecho por quien cultiva, sino es previsor, lo terminará perdiendo, como ocurrió con la tradición pulquera.

Menospreciada socialmente, doblegada por el acoso fiscal, y rechazada por los hábitos de las nuevas generaciones, la abatida industria del pulque avanza en forma inexorable a su extinción. La ancestral actividad languidece apabullada por una actitud social que ha preferido bebidas de alta graduación de alcohol, como el tequila o el mezcal, sinónimos ahora de refinamiento y sofisticación (idea no creíble si se hubiere dicho hace unos 20 años). Los grandes consorcios vitivinícolas, cerveceros y refresqueros también han hecho lo suyo contribuyendo al cambio de hábitos de consumo, principalmente entre la población joven, y respaldados por un manejo publicitario multimillonario que prácticamente ha borrado del mercado a la tradicional bebida. (Ma. Guadalupe Macías M. y Fernando García, “Agoniza la industria del pulque”, *El Financiero*, 14/mar/1993).

Sólo le queda a la tradicional bebida del pulque el orgullo mítico de ser la bebida de los dioses, el blanco licor de una tradición milenaria, el vehículo de escape de los vencidos, el representante de toda festividad popular y, sobretodo, el remedio para todas las penas...

Reflexiones finales

Magüey y pulque transformados en cultura

La formación de una tradición milenaria en la cultura mexicana abre una serie de posibilidades en la investigación cultural, no sólo de la historia, sino que también invita a reflexionar a áreas tan diferentes como la arqueología, la antropología, la economía, la sociología, la biología, la química, la medicina, la agronomía y las artes. El redescubrimiento de temas potenciales para un desarrollo científico más amplio indica que la transdisciplinariedad puede ayudar potencialmente al reconocimiento que se requiere para un mejor aprovechamiento de la riqueza material de México.

La cultura del magüey, que tiene más de 10 milenios, y el aprovechamiento del pulque, que por lo menos es de 25 siglos, son signos inequívocos del conocimiento inmemorial de productos agrícolas que se integraron a las pautas ordinarias de la vida cotidiana. Así como el maíz es la planta básica en la alimentación mesoamericana; el magüey y su producto, el aguamiel, forman parte de la alimentación en muchas zonas del México central donde es imposible un continuo abasto de agua. El aguamiel fermentado o pulque es una bebida ritual universal en las culturas que antecedieron a la novohispana y a la mexicana. Sin embargo esta larga tradición se transmitió en cada una de ellas con cambios mínimos, lo que muestra que sólo es posible mantener viva una tradición con su práctica y su memoria de un sistema significativo complejo.

Actualmente la condición actual del cultivo del magüey es sólo accesorio en comparación al cultivo de la cebada en los Llanos de Apan, sin embargo la relación de cultivos es una forma complementaria de subsistencia entre las sociedades modernas que aún presentan rasgos de sus raíces agrarias. Retomando las palabras de un entrevistado: “Esas raíces del campo todavía existen hoy, porque los que han sido desempleados han vuelto al campo”. En nuestra región no es posible afirmar que las actividades del campo son cosa del pasado, pero es cierto que ya casi nadie explota un magüey reponiendo la planta. Además no hay conciencia de los beneficios que puede aportar, la memoria social con el tiempo perderá esta información que hoy es irrelevante.

El conocimiento de las cualidades del pulque, como líquido embriagante, y del magüey, como proveedor de productos alimenticios, de vestimenta y del hogar, logró transmitirse por medio de un culto a las propias prácticas con las que se efectuaba el cultivo, la recolección del aguamiel y la elaboración del pulque. Estas prácticas productivas fueron a su vez transmitidas en representaciones

de diversa índole como lo demuestran documentos gráficos, icónicos, literarios, monumentales y auditivos. La interacción cultural del fenómeno del pulque en los ámbitos sociales, económicos, laborales e incluso políticos del México central ha sido una de las constantes culturales más entrañables, dejando constancia en las concepciones y expresiones de la cultura popular heredada debido a la suma importancia de este producto tradicional.

Los diferentes escritos que dan muestra del significado otorgado a una bebida tan popular, como lo es el pulque, nos muestran que la representación del mundo entre las sociedades y culturas en esta región de México se rigió por las actividades de supervivencia, producción o capitalización de las mercancías. Éstas fueron marcas que históricamente no fueron olvidadas de la memoria popular de los trabajadores del maguey y del pulque del centro del país. Las actividades agrícolas, las rutas comerciales, los nexos de poder y las festividades realizadas en los centros de producción definieron el entorno de las huellas heredadas del pasado lejano y próximo.

Las representaciones de las actividades relacionadas con la producción, transporte y consumo de la bebida nacional del México decimonónico nos brindan una grandiosa reconstrucción de la vida cotidiana y de la unidad cultural que formaban las acciones cotidianas proporcionando una interpretación única en todas las miradas de los investigadores y escritores que se dedicaron a retratar ese reflejo de su realidad. La preponderancia del pulque en las actividades sociales de la zona de estudio es muestra palpable de su factor de cohesión social y de símbolo en las difíciles condiciones de la situación socioeconómica de las clases trabajadoras que siempre tuvieron la posibilidad de la explotación de este producto. Las expresiones artísticas son, en ocasiones, medios de escape de ambientes adversos y sufridos por los sujetos sociales que crean una visión menos desoladora incorporando a su vida expresiones luminosas, alegres, llamativas, su otredad.

La cultura popular fue retratada ininidad de veces por la literatura, la pintura y la música, y más recientemente por el teatro, la fotografía, la cinematografía, sin embargo en cada una de ellas existe una participación de estos dos elementos culturales asociados a una gran cultura de lo popular que es retomado para hacer arte clásico y dotar así de una nueva significación, donde lo corriente y rechazado [pulque y maguey] es ahora sublimado y reconocido como propio de la cultura. Sin embargo este proceso es muy reciente en comparación con su identificación en la cultura de lo subalterno, lo contestatario y lo reprimido, siempre latente desde la imposición de un sistema ajeno.

La tarea realizada por artistas de renombre hizo posible que la cultura del maguey y del pulque

La tradición del pulque formada a través de la memoria y de la práctica de las maneras productivas (materiales e intangibles) de la cotidianidad, o en otras palabras “las maneras de hacer”, fue tan grandiosa en los últimos siglos que parece increíble que haya sido posible la casi erradicación de su conocimiento en tan pocos años. Pero a pesar de lo catastrófico de las circunstancias actuales vuelve a mostrarse que una inveterada costumbre puede subyacer, tratando siempre de actualizarse a los medios, técnicas y procesos que son necesarios en una época de producción y comercialización atroz. Desafortunadamente las condiciones para la continuidad de esta cultura son muy precarias y de no realizarse una eficaz y previsor a acción de mantenimiento y rescate es posible su total eliminación.

La producción del pulque es cada vez más rara de encontrar en la región actualmente; y aunque se sigue requiriendo de trabajadores para la recolección del aguamiel y la elaboración de pulque, éstos cada vez son más escasos, y poco a poco se va perdiendo el conocimiento (la cultura) en cuanto a las especializaciones para el cultivo y explotación del maguey pulquero, ya que conformaba una de las tradiciones fundamentales en que se exteriorizaba la comunidad de la región de Apan para sustentar su identidad y diferenciarse de las regiones vecinas del mismo estado y de los circunvecinos. Las formas de vida heredadas del pasado son ahora olvido.

La diferencia espacial entre los antiguos centros productores de pulque o haciendas y los pueblos de sus alrededores a través del tiempo se ha ido matizando debido a que una relación de complementariedad fue reemplazando las situaciones de sociales de exclusión. Anteriormente las haciendas eran las instituciones que controlaban todo el ámbito cotidiano de las personas, pero progresivamente fueron cambiando hasta equipararse con los nacientes poblados surgidos en su mayoría de la reforma agraria, pero debido a la reducción de sus áreas de producción fueron poco a poco desatendidas e incluso desestimadas, al grado de encontrar a muchas de ellas en ruinas, aunque algunas aún pueden observar un lento pero firme desarrollo productivo.

Las tradiciones allí existentes sufrieron una reducción en su ámbito de influencia debido a la inseguridad de un bienestar dentro de ella, sin embargo las formas rituales como las celebraciones religiosas o las oraciones pasaron muy frecuentemente de los famosos tinacales de hacienda a los que existieron en ranchos y ciudades de particulares, en donde los trabajadores del maguey se refugiaron como nuevos huéspedes en su necesidad de continuar con la labor antigua. De alguna forma siempre se busca continuar con la costumbre, aun cambiando la tradición. Todos estos hechos reflejaban la configuración de paradigmas y normas que venían de una tradición centenaria

(colonial y mesoamericana), pero debido a las condicionantes imperantes de la modernidad se tuvieron que sujetar a un proceso de adaptación. Ya no era posible producir en grandes cantidades, pero se recurría al recuerdo de que anteriormente eso se hacía y la producción pulquera era de alta calidad y esto da validez a la actual producción artesanal y casera del pulque en la región. Por último la nula difusión efectiva del mejoramiento en el cultivo de la planta hizo que su explotación la fuera exterminando.

El provechoso negocio productivo fue siempre superado por el mayor peso de la transportación del producto y de su venta en los centros de consumos. La mayor debilidad que pudo haber tenido la industria pulquera fue la desorganización productiva y la sobreexplotación realizada por nuevos sectores que controlaron la oferta del producto por casi 50 años. La dura competencia interna y la avasalladora influencia de costumbres urbanas y extranjerizantes fueron la piedra de toque de la desaparición progresiva de la gran tradición del pulque. Aunque parezca extraño la demanda se mantuvo firme –e incluso en ascenso– hasta la década de 1970 cuando la preferencia en el consumo cambió del orden cualitativo al meramente anecdótico y entró en franca decadencia debido a la incompetente oferta del producto de pulque.

En cuanto a las pulquerías como formas de convivencia social es uno de los temas que han sido poco abordados, ya que se han catalogado como expresiones populares en donde la flojera, el vicio y el descontrol cundía por doquier entre sus visitantes. Y aunque esto fue relativamente cierto, todas las tradiciones que se generaban en ellas podrían recrearse como un micro “universo” de alto contenido simbólico en la vida cotidiana del México popular de los siglos pasados. Los diferentes tipos de pulque, de los recipientes, de los preparados o curados, de la música y juegos que se efectuaban dentro de ellas son una representación de los hábitos sociales de una cultura nacional. Ahora la forma de consumo ha cambiado en su forma exterior, pero no así en su contenido, ahora son los centros botaneros y los llamados “antros”, en donde se realiza la socialización de varios sectores de la población, los que han reemplazado a las características pulquerías de hace un siglo consumiendo otra bebida de la región de los Apan, la cerveza.

Un proceso que habría que estudiar más a fondo es cómo la población de los llanos de Apan cambió su concepción identitaria cuando se establecieron nuevas estructuras socioeconómicas en la región que promovieron la modernización y urbanización de una zona que a mediados de siglo XX era casi completamente agraria, ¿en qué representaciones pudo confiar al desamparo de una producción agraria en decadencia (el maguey) y otra de difícil sostenimiento (la cebada)?

El fin de un gran negocio

Todas las circunstancias que hemos enunciado en nuestros capítulos anteriores (el desfase de una empresa monopólica a pequeñas empresas particulares, la competencia de otras bebidas alcohólicas con mayor difusión mercadotécnica, el abandono del cultivo del maguey, y la irrupción de una nueva forma de vida laboral -con las fábricas del complejo de Ciudad Sahagún- con todos los beneficios sociales que esto representa) harían declinar la gran industria pulquera que tuviera su esplendor en el último cuarto del s. XIX y la primera década del s. XX, pero dejando en la memoria colectiva un gran recuerdo por una forma de vivir distinta y singular que marcaría a esta etapa de la historia de la región de los Llanos de Apan, donde el maguey era más que una planta tradicional, era a la vez un icono social y un representante de la cultura profunda y ancestral de México.

Los procesos sociales que actuaron en la caída de las haciendas pulqueras y su aristocracia como instituciones geopolíticas (1916); la sangrienta lucha armada de la revolución y del periodo posrevolucionario que afectaron al principal medio de comunicación, el ferrocarril (1917-1920); aunada a una resignificación de un cambio de vida de proyección social y demográfica, que fue el del Reparto Agrario (desde 1936) entre los campesinos, desencadenaron una serie de rupturas que forzaron un proceso nupal no sólo en las actividades productivas de la comunidad sino también en sus representaciones cotidianas y culturales, que se estimularían con la creación de la Ciudad industrial de Sahagún (1952).

El encuentro con la memoria de una tradición que prácticamente ya no existe, y el surgimiento de una valoración de estas formas colectivas de producción y reproducción social de lo que se denomina como cultura es la aportación sutil de una serie de historias comunicadas por la oralidad y ahora insertas en un escrito de investigación histórica. El conocimiento de la producción, que sustentaba a la estructura económica de la región de 1920 a 1960, también se tiene que estudiar junto a la valoración de lo cotidiana y lo mental. Las acciones aparentemente más básicas representaban para los estratos sociales campesinos formas de concebir, utilizar y estar acorde con el mundo. El hecho de que el negocio pulquero haya declinado de 1960 a la fecha, con la caída del consumo de pulque como bebida se debe a que, más allá de la sobreexplotación de las plantas y el descuido agrícola de la reproducción, la población tuvo la convicción de que este negocio no era redituable por sí mismo en un mundo tecnologizado, abandonándolo en la práctica pero otorgándole un brillante recuerdo en la memoria.

Como resultado de la investigación en los Llanos de Apan nos encontramos que trabajadores, tlachiqueros, expendedores y empresarios conservan el recuerdo de que este trabajo era redituable y muy productivo además de la serie de eventos que marcaron la historia de la economía en la región, como por ejemplo, el acaparamiento de pulque, los bajos pagos por la mercancía en los centro de consumo y, principalmente, la creación de un organismo paraestatal que al intentar centralizar todo el proceso de producción y venta, generó prácticas poco leales y corrupción que terminaría con las aspiraciones de particulares y pequeños productores. Estas enseñanzas muestran que la desorganización y la realización “a medias” de proyectos sociales e industriales, aunque fuesen bien diseñados, terminan por perder la riqueza de la cual surgió.

Ahora bien, como todo proceso histórico, éste se renueva en la interpretación de su pasado. La vida del Apan de las haciendas, de los tinacales y del pulque ya terminó por lo menos desde hace unos 40 años. La supervivencia de algunos elementos como expendios y tlachiqueros entre la población urbana es una “huella” social de las estructuras que formaban parte del Apan rural del siglo pasado. Las ideas que todavía se tienen de los Llanos de Apan son las de un gran centro productor de pulque, el más importante del país, que podía enviar una considerable cantidad de pulque a la ciudad de México u otras capitales. Es curioso observar la necesidad de crear un corredor turístico en la zona y de utilizar a las haciendas como centro de vacacionistas, sin importar el rescate histórico en beneficio de la población. Otra paradoja terrible es la del nombre de la feria regional que ostenta el nombre de *Feria del Maguey y la Cebada*, pero en ésta no se muestra un cultivo representativo del maguey (que ahora sólo queda como recuerdo para un museo) y es cada vez más difícil producir la semilla maltera para la cerveza debido al agotamiento agrícola y a los cambios climáticas tan fuertes en la zona agrícola.

Posteriormente con el empobrecimiento de la zona de los Llanos de Apan y la incorporación de un nuevo producto agrícola: la cebada (expendida ahora para las cerveceras más desarrolladas del país) se modificó la concepción social en torno al pasado de la región. Sin embargo un sentimiento de identidad orgullosa, con un pasado no vivido pero recordado, con los símbolos del maguey y del pulque, crearía en la sociedad de la región las nociones de un pasado que se fue convertiría en identidad. La memoria que se ha apropiado de un pasado mediato, y del conocimiento de algunas prácticas que fueron tan comunes en la región, hace que se implemente de manera casi automática la asociación de pasado con la continuidad del conocimiento, haciendo significativo los actos y huellas de la tradición y manteniendo el significado de Apan como lugar del mejor pulque de

México. Es indudable que para el periodo de crisis, 1920-1960, apenas se estaba conformando la normatividad urbana en torno a las labores industriales, pero podemos inducir que éstas fueron un detonador de sucesos que pudieron cambiar el paisaje, tanto físico como social, del entorno mencionado.

La dificultad de comprender un elemento del pasado que se pierde, es el no encontrar ninguna realidad práctica, socialmente hablando, que pueda demostrarnos su existencia en factores de uso de la materialidad, ya que al no presentarse como tangible se corre el riesgo de formular interpretaciones poco afines a una actividad pasada. Este es la principal dificultad que ahora se encuentra en este tipo de trabajos, ya que al desaparecer una expresión cultural (como lo es la producción del pulque y el cultivo del maguey aguamielero), del cual sólo de oídas lo conocía, en el momento de buscar respuestas objetivas hay un vacío que se va agrandando. Por ejemplo cada vez que muere un mayordomo de tinacal, un expendedor de pulque o un tlachiquero se pierden expresiones de tradición popular que se formaron en la práctica cotidiana, en el ámbito vivencial, en el hecho de vivir un momento cultural de nuestra historia regional y nacional.

La importancia de este tipo de estudios acerca de historia cultural es la de poder interpretar aspectos de la cultura que no han sido abordados de una manera intensiva y extensiva, como es el caso de este tema, para poder así aportar un conocimiento que explique, interprete y valore una serie de campos como espacios, prácticas, memorias, historias cotidianas, tradiciones y costumbres. Esta investigación puede dar cuenta, aunque a *grosso modo*, de cada una de las variantes que en la cultura de la sociedad mexicana del último siglo creó, fundamentó y, por último, hizo decrecer: la cultura popular alrededor del maguey y del pulque.

La intención de abordar un aspecto cultural (en este caso con dos elementos) a través de una serie de expresiones que atraviesan diagonal y paralelamente la diacronía y la sincronía del desarrollo del evento, denominado *Siglo del Pulque* (1884-1993) demuestra fehacientemente que los conceptos enunciados en nuestra introducción de este trabajo son ejemplificados y texturizados en cada uno de sus aspectos historiados, desde lo cotidiano hasta el conocimiento científico del objeto de estudio. Así el reconocimiento del espacio cultural es creado por las prácticas, artes, creencias y emociones de los involucrados en el lugar y en la actividad productiva, de manera que la conjugación de cada una de estas expresiones conforman lo que hemos descrito como cuadro de pertenencia a la identidad. Por último la necesidad de recreación y la comprensión de estas expresiones, con sus variedades de representaciones a lo largo del tiempo y del espacio -que pueden existir en torno a los

símbolos culturales-, sintetiza las formas de entender al mundo, a nuestra sociedad y a sí mismos, por lo que la percepción de la Historia, que continuamente se representa, se asume y se recuerda sirve para convertirse en otra *Historia*.

Tomo II

**Fuentes, Nota
Historiográfica,
Cronología, Apéndices
y Anexos del Tema.**

FUENTES

Abreviaturas utilizadas

- ANUIES** – Asociación Nacional de Universidad e Instituciones de Educación Superior
BUAP (UAP) – Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
CCC-IMCINE – Centro de Capacitación Cinematográfica del Instituto Mexicano de Cinematografía
CEMCA – Centro Francés de Estudios Mexicanos y Centroamericanos
CIESAS – Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social
COLMEX – El Colegio de México
CONACULTA – Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
ENAH – Escuela Nacional de Antropología e Historia
FCE – Fondo de Cultura Económica
INAH – Instituto Nacional de Antropología e Historia
Instituto Mora – Instituto de Investigaciones Doctor José María Luis Mora
IPN – Instituto Politécnico Nacional
ITESO – Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente
SEP – Secretaría de Educación Pública
S. XXI – Siglo Veintiuno Editores
UACH – Universidad Autónoma Chapingo
UAG – Universidad Autónoma de Guadalajara
UAM-A – Universidad Autónoma Metropolitana, Azcapotzalco
UAM-I – Universidad Autónoma Metropolitana, Iztapalapa
UAM-X – Universidad Autónoma Metropolitana, Xochimilco
UIA – Universidad Iberoamericana
UNM – Universidad Nacional de México
UNAM – Universidad Nacional Autónoma de México
 -IIA – Instituto de Investigaciones Antropológicas
 -IIH – Instituto de Investigaciones Históricas
 -IIS – Instituto de Investigaciones Sociales

Nota historiográfica del tema: El pulque y el maguey

Esta revisión bibliográfica presenta textos de diversos contenidos: *Obras relacionadas al tema, Tesis y estudios técnicos y Obras Historiográficas*, concernientes a los siguientes tópicos: la historia del pulque en diferentes periodos históricos, estudios de caso de las haciendas pulqueras y de su industria, artículos sobre la embriaguez y el alcoholismo a través del tiempo, estudios técnicos del maguey, tratados del cultivo del maguey, obras de interés en aspectos culturales, literarios y artísticos relativas al maguey y al pulque; además de tesis e investigaciones realizadas por diversas organizaciones estatales, institutos, asociaciones y universidades que van desde los estudios químicos y sanitarios a los biológicos y botánicos, pasando por su aspecto industrial, contable y hasta informes de índole política.

Obras relacionadas al tema

Obras Generales

Los estudios generales de la historia de México que nos adentran a las circunstancias específicas que caracterizaron a los periodos que se relacionan a este tema, en específico la condición de particularidad histórica, son: la *Historia General de México* del Colegio de México, la clásica historia positivista, *México a través de los siglos*, la obra monumental académica *Historia Moderna de México* coordinada por Daniel Cossío Villegas y la muy referida *Enciclopedia de México*, coeditada por la SEP.

Escritos y obras literarias

Los primeros documentos -a los que se hace referencia del pulque y del maguey- son los códices (o amatl, en lengua nahuatl) en los que se cita la importancia religiosa de la diosa del maguey y de los dioses del pulque, además del uso religioso de la bebida fermentada. Éstos son el código Magliabecchi, el código Vaticano A, el Tonalamatl de Aubin, el código Xolotl, el código Boturini (conocido como la Tira de la Peregrinación), el código Florentino (Primeros Memoriales), el código Borgia, el Fejérvary-Mayer, el Vindobonensis y el Vaticano B.

Dentro de los escritos literarios que se correlacionan con la mirada del pulque y su cultura a través del tiempo podemos mencionar (en orden cronológico) a: los textos nahuas recabados de Ángel Ma. Garibay, *Teogonía e historia de los mexicanos, tres opúsculos del s. XVI* al igual que *Épica náhuatl e Historia de la Literatura Náhuatl*. Entre las obras de cronistas hispanos encontramos la mirada antropológica de fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las*

cosas de Nueva España, Fray Toribio de Benavente (Motolinía), la *Historia de los indios de la Nueva España*, fray Bartolomé de las Casas, *Los indios de México y Nueva España*, y fray Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de tierra firme*, al igual que los escritos de los militares conquistadores como las *Cartas de Relación* de Hernán Cortés y la *Historia de la conquista de México* de Francisco de Gómara, dentro de las cuales se encuentran comentarios a cerca de la planta del maguey pulquero.

En cuanto a los viajeros que, a lo largo del periodo del virreinato de la Nueva España, vinieron a estas tierras y observaron la importancia que tenía el maguey y las cualidades y el provecho del cual se beneficiaban la gente que lo explotaba podemos referirnos a Thomas Gage, *Nuevo reconocimiento de las Indias Occidentales*, Giovanni Francesco, Gemelli Carrera, *Viaje a la Nueva España*, Juan de Viera, *La ciudad de México en el s. XVIII (1690-1780)*, Alejandro de Humboldt, *Ensayo Político sobre el reino de la Nueva España*, y Gregorio Torres Quintero, *México hacia el fin del virreinato español*, además de la obra del jesuita exiliado Francisco Javier Clavijero y su *Historia antigua de México*.

Ya en el siglo XIX podemos considerar, además la opinión del historiador Charles Gibson, *Los aztecas bajo el dominio español. 1519-1810*, los comentarios que pudieron escribir los viajeros que recrearon las imágenes de esos tiempos relacionadas a este tema como lo son: George F. Lyon, *Residencia en México*, 1826, Henry George Ward, *México en 1827*, C. C. Becher, *Cartas sobre México*, Marquesa Calderón de la Barca, *La vida en México*, Claudio Linnati, *Costumbres de México*, Brantz Mayer, *México, lo que es y lo que fue*, George F. Ruxton, *Aventuras en México*, Carl Christian Sartorius, *México hacia 1850*, Paula Kolonitz, *Un viaje a México en 1864* y la compilación de textos de Margo Glantz, *Viajes en México. Crónicas extranjeras*.

Las imágenes de escritores mexicanos acerca del consumo del pulque y de la cultura popular de esta producción y consumo las encontramos en: Lucas Alamán, *Historia de Méjico*, José Joaquín Fernández de Lizardi, *El Periquillo Sarniento*, Guillermo Prieto, *Memorias de mis tiempos (Los San Lunes de Fidel y La musa Callejera)*, Manuel Payno, *Los bandidos de Río Frío*, Antonio García Cubas, *Cuadros de costumbres (El cura y el pulquero)*, Victoriano Salado Álvarez, *Episodios nacionales* y Alfonso Taracena, *La verdadera revolución mexicana* entre muchos otros.

Estudios científicos iniciales

En cuanto a los escritos relativos a estudios científicos acerca de la planta del maguey encontramos que durante el virreinato los primeros estudios que podemos considerar como precursores de la botánica y la medicina son los del naturalista Francisco Hernández y su *Historia Plantarum Novae Hispaniae* o *Quatro libros de la naturaleza y virtudes de las plantas...*, y el artículo con el nombre de *Uso y abuso del pulque para curar e historia de ésta bebida y de la planta que lo produce* en el periódico *Mercurio Volante* de José Ignacio Bartolache (1772-1773).

Escritos referenciales

En cuanto a la revisión de **escritos apoloéticos** del pulque están las obras de Manuel Payno, *Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos*, México, Imprenta de A. de Boix, 1864 (importantísima obra que dilucida la época del siglo XIX); Ignacio Torres Adalid, *El maguey y sus productos, su importancia social como factor de riqueza pública*, México, Literaria de Francisco Mata, 1901; José Paz, *En defensa del pulque: 668 677 personas viven de la industria pulquera, el medio de vida de estos proletarios debe respetarse*, México, 1935.

Los **escritos de orden político** y con fines de poder son la *Representación al Exmo. Sr. Presidente de la República por los hacendados de los Llanos de Apan y sus tratantes en el ramo de pulques...* México, Andrés de Boix, 1857; la *Representación de los hacendados del distrito de Apan al señor prefecto del mismo, sobre la alcabala del pulque y modo de exigirla...*, México, 1863; el de Eduardo Amescua, *Recordatorio a los C. Dueños o encargados de casillas de pulquería...*, Puebla, 1870; la *Representación al supremo gobierno de los hacendados de los Llanos de Apan y comerciantes en el ramo del pulque*, México, Imprenta de Francisco Díaz de León, 1875; el de Junta general del Ramo de Pulques, *Dictamen que presenta la comisión nombrada por la Junta... al gobernador del Distrito, impugnando el vulgar error de que el consumo de esta bebida nacional es causa de la criminalidad en México y en el que se exponen las razones legales con que se combaten las medidas restrictivas que atacan la libertad de este comercio*, México, Talleres de la Tipografía Artística, 1896; el de la Compañía Expendedora de Pulques, S. A., *Testimonio de la escritura constitutiva de la Compañía Expendedora de Pulques, S. A.*, México, 1909; y el escrito colectivo *El monopolio de pulques en Puebla*, Puebla, 1911.

En cuanto al tema muy debatido acerca de la diferencia de **la embriaguez y el alcoholismo** y su importancia dentro de la sociedad tenemos algunos textos que tratan de las afectaciones del

consumo del pulque en diferentes etapas históricas del país: por ejemplo para la época virreinal está el escrito de María Cristina Montoya Rivero, *La historia del edificio del actual Instituto Mexicano Matías Romero de Estudios Diplomáticos*, donde además se trata el caso del edificio de la estación ferroviaria receptora de pulque en la ciudad de México; para la época porfiriana se encuentran los *Cuadernos para la historia de la salud* de la Secretaría de Salud, México 1997, con artículos de las afectaciones del consumo del pulque; en la época revolucionaria tenemos a Silvino Riquelme y sus artículos “El alcoholismo y el pulque”, México, 1916 y “Breves apuntes sobre el pulque”, México, 1917, donde nos muestra con una base teórica positivista la defensa del pulque como un recurso alimenticio comprobable y no como origen del alcoholismo sino de la embriaguez de sus consumidores; durante el periodo de la revolución contamos con Paul Silicio Pauer, *El Pulque*, México, 1920; y ya en el periodo de la posrevolución un texto de Eugenio Martínez Lazzari, *En las garras del alcoholismo*, San Luis Potosí, 1937, que es un curioso manual antialcohólico que raya en lo satírico subjetivo en lugar de una crítica objetiva. Pero algo que hay que subrayar es que esta discusión es llevada a nuestro días con el texto coordinado de María Elena Medina, *Beber de tierra generosa, ciencia de las bebidas alcohólicas en México*, Fundación de Investigaciones Sociales, México, 1998, donde a pesar de los extraordinarios estudios científicos de las bebidas alcoholizadas, aun se confunde las bebidas destiladas con las fermentadas y al problema del alcoholismo con el consumo y la embriaguez.

En cuanto a **estudios, manuales y revisiones** del cultivo del maguey y de su explotación del aguamiel para producir pulque están José Ramón Zeschán Noamira [Padre Lazcano], *Memoria instructiva sobre el maguey ó agave mexicano*, México, 1882; Estebán Calderón, *Breve estudio sobre el cultivo del maguey*, México, Secretaría de Fomento, 1889; un manual titulado *El cultivo del maguey. Reglas para la siembra de la semilla, trasplantes y beneficio total por el agricultor práctico*, de Juan B. García, de 1895; Pedro Blázquez, e Ignacio Blázquez, *Tratado del maguey*, Narciso Bassols, Puebla, 1897; José Segura, *El maguey, memoria sobre el cultivo y beneficio de sus productores*, México, Sociedad Agrícola Mexicana, 1901; Pedro Rincón Gallardo, *El Maguey*, Imp. Particular de la Sociedad Agrícola Mexicana, México, 1901; y el último manual de tradición magueyera: Miguel Macedo Enciso, *Manual del magueyero*, México, Trucco, 1950. Un escrito más reciente es uno intitulado *El cultivo del maguey*, editado por la SEP, México, 1980.

De los **estudios burocráticos** realizados por el Patronato del Maguey encontramos: *Estudio preliminar de una empresa de comercialización de productos agroindustriales derivados del maguey*, México, 1979, *Estudio preliminar técnico, financiero y social de viveros de maguey en parcelas escolares 1979-1980*, México, 1979, *Estudio preliminar técnico, financiero y social de*

viveros en carreteras federales, México, 1979; Carlos Morera et al., *Contribución al estudio de la problemática del maguey*, México, Promotora del Maguey y del Nopal, 1982; y de la posterior Promotora del Maguey y del Nopal, Jesús Añorve Reyna, *Estudio preliminar técnico y financiero para instalar una planta de destilados*, México s/f, *Perfiles tecno-económicos, sociales y financieros para la organización de la industria pulquera*, México, 1986, *Indicadores económicos de la industria pulquera*, Boletín mensual, no. 5, México, s/e, s/f.; Además de varios folletos del entonces Patronato del Maguey: con temas como sus “Finalidades”, hasta la producción de insumos de la industria del maguey como “Jugo concentrado de maguey”, “Pulque curado Magueyín”, “Xococ Necuhtli”, “Instrucciones para el uso de la antisaponina” y “Dirección General para el desarrollo agroindustrial”, s/l, s/e, s/f.

Tesis relacionadas con el tema

Entre los **estudios químicos** referentes al pulque se encuentran la de José G. Lobato, *Estudio químico-industrial de los varios productos del maguey mexicano y análisis químico del aguamiel y el pulque*, México, 1884; Antonio, J Carvajal, *Estudio sobre el pulque, considerado principalmente desde el punto de vista zimotécnico*, México, 1901; Guadalupe Fernández Tagle, *Estudio de las vitaminas en el pulque*, México, s/e, 1931.

En un área muy productiva desde el punto de vista editorial cuantitativo podemos señalar los estudios periódicos de la **microbiología** y la **composición del aguamiel y del pulque**, realizados, por institutos y organismos que pretendía hacer explotables los variados recursos de las materias primas más comunes en el agro mexicano y en este caso del maguey pulquero.

El estudio precursor de esta temáticas es el de Leopoldo Río de la Loza, “Apuntes sobre algunos productos del maguey”, en *Boletín de la Sociedad de Geografía y Estadística*, México, s./e., 1864; A. Gaviño, “Estudio higiénico-bacteriológico del pulque”, en *Revista de Química, Anatomía, Patología y Clínica Médica Quirúrgica*, México, s./e, 1896; A. Guilliermond, “Levaduras del pulque”, en *Boletín de la Dirección de Estadística Biológica*, México, s./e., 1917; G. Varela, “Contribución al estudio de la bacteriología del pulque”, México, s./e., 1932; Juan Roca y Roberto Llamas, “Las vitaminas del pulque”, en *Anales del Instituto de Biología*, vol. IX, México, UNAM, 1938 y “Consideraciones sobre el valor alimenticio del pulque”, en *Anales del Instituto de Biología*, vol. XI, 1940; F. Villagrán Prado, “Contribución al conocimiento de la Histología y Citología del maguey (Agave), en *Anales del Instituto de Biología*, vol. X, México, 1939 y “Segunda y tercera contribuciones al conocimiento de la Histología y Citología del maguey (Agave), en *Anales del Instituto de Biología*, vol. XI, México, 1940; D. Nieto Roaro y M. Maecke, “Contribución al estudio bacteriológico del

aguamiel y del pulque” en *Anales del Instituto de Biología*, México, (I- *Lactobacillus pastonii*, 1938, y II- *Leuconostoc viscosum*, 1940); A. Medinaveitia y D. F. Orozco, “Contribución a la bioquímica del agave”, en *Anales del Instituto de Biología*, vol. XI, México, UNAM, 1940; Manuel Ruiz Oronoz, “Notas acerca de la microbiología del aguamiel y del pulque” en *Anales del Instituto de Biología*, México, 1936, los artículos seriados conocidos como “Contribución al conocimiento de las levaduras del aguamiel y del pulque”, en *Anales del Instituto de Biología*, México (I- *Scharomuyce carbajali*, 1938; II- *Pichia Barragán*, 1939; III- *Torulopsis hidromelitis*, 1940; IV- *Torulopsis aquamelis*, 1941; V- *Torulopsis incarnata*, 1942) y “Estudios realizados en México sobre levaduras” en *Anales del Instituto de Biología*, México, 1952; A. Sánchez Marroquín y C. Wild, “Estudio sobre la microbiología del pulque”, en *Memoria y Revista de la Academia Nacional de Ciencias*, México, s./e., 1949 y “Aspectos metabólicos de las levaduras del pulque”, en *Revista de la Sociedad Mexicana de Historia Natural*, México, 1962; Carlos Del Río Estrada et al, “Estudio sobre la microbiología del pulque” V- *Algunos aspectos metabólicos de S. Carbajali*, en *Anales del Instituto de Biología*, México, 1949; G. O. Massieu, M. Aguirre y R. O. Cravioto, “Nota sobre la actividad de la vitamina B₁₂ en el pulque”, en *Ciencia*, México, s./e., 1953; P. Brechtel Flor, “Breve historia de los estudios hechos cerca e las bacterias del aguamiel y del pulque”, en *Memoria del Congreso Científico Mexicano, IV Centenario de la Universidad de México*, México, UNAM, 1953; R. Monroy, V. Chávez y P. Hope Hope, “El valor nutritivo del segmento del pulque”, en *VII Reunión de la Sociedad de Nutrición y Endocrinología*, Guadalajara, Jal., 1967; J. Escandón Munguía, “Aspectos científicos actuales del problema del pulque en México,” México, UNAM, 1976; P. Lappe, M. Ulloa y T. Herrera, “Estudio de cinco especies de levaduras del pulque, y comparación de la microbiota de esta bebida conla de otras semejanzas del mundo”, en *Anales del Instituto de Biología*, México, 1989; T. Herrera y A. Calderón Villagómez, “Yeasts isolated from pulque, the traditional beverage of México (natural or white pulque and oat cured pulque)”, en *Revista Mexicana de Micología*, 1991 y “Cactáceas y agaváceas utilizadas en México para la elaboración de bebidas fermentadas tradicionales”, *Cactáceas y Suculentas de México*, 1994.

Entre los **estudios técnicos** mencionaremos a los escritos específicos del uso e importancia del pulque: Francisco Guerrero y Viscerá, *El vino del maguey*, México, Imprenta de Díaz León y White, 1874; Gaspar Sánchez Ochoa, “El Maguey”, en *Boletín de la Sociedad de Geografía y Estadística*, México, 1875; Francisco Bulnes, *El Pulque: estudio científico*, México, 1909; Paul Linder, “Mejoras para el empleo del aguamiel” y “La importancia práctica y científica del estudio del pulque”, en *Revista Mexicana de Biología*, México, 1926; Luis Bravo Vilarroel, *El nopalillo en el pulque*, UNAM, México, 1940. En cuanto a técnicas e invenciones encontramos

a José Segura, “Máquina raspadora de maguey”, México, s. e., 1901 y los manuscritos de Antonio Varela, *Elaboración del pulque/ Reglas prácticas para el cultivo del maguey*, México, s/f. y el publicado por Leoncio, N. Bello, *El Maguey: el pulque*, s/l, s/e. s/f. Otros estudios de tesis que tratan de este tema son Alfredo Echegaray Alemán, *Fermentación de las mieles incristalizables*, México, 1951; Lilia Cruz Palacios, *Control de calidad en pulques que se consumen en México*, D.F. Teotihuacan, UNAM, 1964 y Alberto León, *Agavel: producto de la fermentación del agave*, México, 1987, con fines comerciales particulares.

Los **estudios de salud** que escriben en contra y a favor de la actuación del pulque, tenemos: Gonzalo Armendáriz, *Contribución al estudio de la acción patológica del pulque en el organismo*, México, UNM, 1924; Fernando Pacheco, *Elaboración higiénica del pulque*, México, 1926; Humberto Mayans, *El pulque: sus defectos higiénicos, la vinificación del aguamiel*, México, Escuela Médico Militar, 1932; D. Sánchez Martínez, *Contribución al estudio bacteriológico de la flora anaerobia*, México, UNAM, 1932; Agustín Aguilar Azpiri, *Estudio clínico sobre un grupo de pacientes con el hábito de tomar pulque diariamente*, México, UAP, 1953; María del Carmen Laborda Acosta, *El pulque: un factor más que coadyuvará a la intolerancia a la lactosa*, México, ENAH, 1995; y María Amparo Esparza Flores, *El pulque como problema de salud pública*, Guadalajara, UAG, s/f.

En cuanto a **estudios industriales** podemos mencionar a la química María Morton Gómez y su tesis *Aprovechamiento industrial del maguey*, México, UNM, 1925; E. Hidalgo Mora, *El maguey mexicano, industrialización de sus productos*, México, UACH, 1946; Augusto Aguilar Saavedra, *El maguey y la industria del pulque en la República Mexicana*, 1946; Víctor Manuel Pastor, *El cultivo del maguey y la industria del pulque*, México, UNAM, 1953; Elías Loyola Montemayor, *La industria del pulque, cultivo y explotación del maguey: elaboración, transporte y comercio del pulque*, México, Banco de México, Departamento de Investigaciones Industriales, 1956; Georgina Sánchez Armas Vera, *Estudios de productos industriales derivados del maguey*, México, Universidad Femenina de México, México, 1976; al Patronato del Maguey, *Aprovechamiento integral del maguey*, México, UACH, 1984.

Además de dos **estudios contables**: el de Juan Nieto Aguilar, *Breve estudio contable sobre el maguey, el aguamiel y el pulque*, México, UNAM, 1960 y el de Lydia Casa Martínez, *Organización contable de una hacienda pulquera (Ocotepc)*, México, UNAM, 1961.

En cuanto a **estudios geográficos** y a las posibilidades de realizar cultivos de magueyes encontramos a B. Vargas Mejía, *Estudio agro-económico del maguey en el Valle del Mezquital, Hidalgo*, México, Escuela Superior de Agricultura, 1932; Sergio Martínez Esquivel, *Evaluación de las condiciones de cultivo del maguey pulquero (Agave salmiana L.) en la región 5 del estado de Hidalgo y áreas adyacentes* México, UACH, 1986; del Patronato del Maguey, *Delimitación de la zona magueyera: principales indicadores, 1970, 1979, 1985*, México, 1986 y *Plan regional para el desarrollo de la zona magueyera*, México, s. a.; Juan José Rivera Varón, *El uso del maguey (Agave Sp.) en la conservación del suelo (Montecillo)*, México, 1991.

Los **estudios botánicos y biológicos** también han sido múltiples y muy importantes, entre ellos encontramos a O. Velázquez Verduzco, *Estudio de vitaminas, glucósidos, y alcaloides en el maguey pulquero (Agave atrovirens Karw)*, México, Escuela Nacional de Ciencias Biológicas, 1958; Palmira Brunner Liebsbard, *Exploración nematológica en el cultivo del maguey pulquero (Agave atrovirens Kawr): en los estados de Hidalgo, México y Tlaxcala*, México, UNAM, 1963; Rebeca Maciel Guerrero, *Contribución al estudio edáfico de la zona magueyera de Santa María Tecajete, Hidalgo.*, México, UNAM, 1966; Pedro Pérez Serrato, *Principales problemas fitosanitarios del maguey pulquero (agave atrovirens Kawr) en la Mesa Central de México*, México, UACH, 1980; Scott Gentry Howard, *Agaves of continental North America*, Tucson, Arizona, 1982; Diódoro Granados, *Los agaves en México*, México, UACH, 1993; *Primer simposio Internacional sobre Agavaceas. Jardín Botánico del Instituto de Biología de la UNAM y Grupo Académico para el estudio de las agavaceas*, México, UNAM, Inst. de Biología, Jardín Botánico, 1994; Park S. Nobel, [*Remarkable agaves and cacti*, New York, Oxford University, 1994] *Los incomparables agaves y cactus*, México, Trillas, 1998.

Obras historiográficas

Estudios relativos al tema del pulque

Los estudios que se remontan a la importancia del pulque para las culturas antiguas de México son los de Oswaldo Gonçalves Lima, *El maguey y el pulque en los códices mexicanos y Pulque, balché y Pajauaru*, el artículo de Salvador Mateos Higuera, “Mayahuel”, el de Rafael Martín del Campo “El pulque en el México precortesiano”, la tesis de María del Carmen Lechuga García, *La arqueología del pulque*, (México, ENAH 1989, 2 Vols.), la obra de A. Barrera Vásquez, *El pulque entre los mayas*, y los artículos de Dominique Dufetel, entre ellos, el de “El maguey, el conejo y la luna”; valiosos para entender la importancia social, religiosa y alimenticia del producto del maguey en las sociedades antiguas.

Siguiendo de manera cronológica la temática de las obras encontramos a *El fraile, el indio y el pulque, evangelización y embriaguez en la Nueva España, 1523-1548*, de Sonia Corcuera donde se pone en relieve la transculturación cultural de las prácticas sociales a través de mecanismos de imposición religiosa. Otras obras tuyas son *Del amor al temor. Borrachera, catequesis y control en la Nueva España (1555-1771), Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana* y “Normas morales sobre la embriaguez indígena (1569-1713)”. Existe un artículo de R. Moreno de los Arcos, “Una lista de las bebidas alcohólicas del s. XVIII”, para conocer el tipo de licores que se consumían en esta época, cuyo tema fue ampliado por los autores Augusto Godoy, Teófilo Herrera y Miguel Ulloa con su obra recopilatoria *Más allá del pulque y el tepache. Bebidas alcohólicas no destiladas indígenas de México*. De Jesús Joel Peña Espinoza, *Religión, consumo de embriagantes y vida social, siglo XVI y XVIII* y de Pedro Viqueira, *¿Relajados o Reprimidos?*, que explican las formas y usos de su consumo.

Para la época colonial se cuentan con varios estudios que enaltecen el aspecto económico de la producción del pulque, entre varios encontramos la de José Hernández, *La renta del pulque en Nueva España, 1663-1810*, la de Álvaro Jara, *Plata y pulque en el siglo XVIII mexicano en torno al problema de niveles de vida y subconsumo en la América española*, la de Miguel Ángel Vásquez Meléndez, *El consumo del pulque en la ciudad de México, 1750-1800*, el artículo de John E. Kicza, “The pulque trade of late colonial Mexico city”, un reciente estudio de caso *Historia de una resistencia indígena en San Miguel Cuautitlán, siglos XVI y XVIII*, de Roberto Sánchez Sánchez, donde se describe la resistencia de una comunidad ante los altos impuestos en la producción y venta del pulque de las autoridades coloniales.

Estudios de las haciendas

Los estudios de la formación de las haciendas en México, en especial de la región del Altiplano Central, son muy abundantes. Las que reseñaré son las más relacionadas al tema en cuestión: François Chevalier, *La formación de los grandes latifundios en México*, obra de referencia obligada para los estudios de las estructuras agrarias del México virreinal, la obra coordinada por Enrique Florescano, *Haciendas, latifundios y plantaciones en América Latina*, y, la realizada por varios autores, *La hacienda mexicana en el cambio, siglos XIX y XX*, para la época independiente de nuestro país. Asimismo la obra coordinada por Raymond J. Buve, *Haciendas in Central Mexico, from Late Colonial Times to the Revolution*, a más del artículo de Frank Tannenbaum “La organización económica de la hacienda”. Otra obra que es necesario recordar es *México en el siglo XIX, 1821-1910. Historia económica y de la estructura social* con Ciro Cardoso como coordinador. Además de los volúmenes de la enciclopedia *Historia de la Cuestión Agraria* dedicadas a la estructura de la hacienda.

Aunadas a éstas debemos de reconocer la importancia de estudios sociológicos dentro de las haciendas como la obra clave de Herbert J. Nickel, *Morfología social de la hacienda mexicana* que se basa en una anterior titulada *Relaciones de trabajo en las haciendas de Puebla y Tlaxcala (1740-1914)*, la de Friedrich Katz, *La servidumbre agraria en México en la época porfiriana*. La cuestión histórica de la salud en las haciendas está presente en Marisa Margarita Pérez Domínguez, *Los servicios médicos en las haciendas a finales del s. XIX (Tepetates)*, México, UIA, 1986.

Las obras regionales de Enrique Semo y su texto, *Siete ensayos sobre la hacienda mexicana, 1780-1880*, y Jan Bazant, y sus *Cinco haciendas mexicanas. Tres siglos de vida rural en San Luis Potosí (1600-1910)*, son análisis comparativos de la conformación de diferentes centros productivos en México. Además encontramos a los estudios regionales de Mario Ramírez Rancaño y *El sistema de haciendas en Tlaxcala*, la obra de Hans Günter Mertens, *Atlixco y las haciendas durante el Porfiriato* y Edith Couturier, *La hacienda de Hueyapan, 1550-1936*. No está por demás mencionar el artículo de Ma. Eugenia Ponce Alcocer, “La modernización en algunas haciendas mexicanas, el fin del sistema tradicional, 1867-1920”.

Haciendas pulqueras

Haciendo una reseña de las obras historiográficas abocadas al tema de la producción pulquera en la región de los Llanos de Apan entre los siglos XIX y XX, me referiré a los más sobresalientes, después de la de Manuel Payno, *Memoria sobre el maguey mexicano*. En cuanto a los trabajos realizados a estudios de las haciendas pulqueras con perfil económico nos encontramos con la obra de Juan Felipe Leal y Mario Huacuja Rountree, *Economía y sistema de haciendas en México. La hacienda pulquera en el cambio. Siglos XVIII, XIX y XX*, en donde se abordan tres temas básicos para la comprensión de las relaciones sociales y económicas de la región entre el Porfiriato y el inicio de la revolución mexicana: una monografía de la hacienda de San Antonio Xala, estado de México; el sistema socioeconómico de las haciendas pulqueras y la formación de la Compañía Expendidora de Pulques y el monopolio del pulque.

El estudio anteriormente dicho de Juan Felipe Leal y Mario Huacuja Rountree, tiene su fundamento en una primera investigación, *San Antonio Xala: una hacienda mexicana en el cambio (1861-1925)* Ésta tiene la virtud de ser el primer análisis que introduce a la temática de las haciendas en el altiplano de México dedicadas a la producción del pulque. Asimismo inquietan sobre algunos postulados conceptuales que tomarán forma durante las décadas de los

ochenta y noventa del s. XX. Un importante estudio contemporáneo que es necesario poder consultar en la cuestión de las haciendas pulqueras es el de Marco Bellingeri para el caso de la hacienda San Antonio Tochatlaco, estado de Hidalgo, en *Las haciendas en México. El caso de San Antonio Tochatlaco*. Allí se muestra un estudio de la importancia económica del pulque para la región de los Llanos de Apan y el estudio de la hacienda de Tochatlaco.

Otro trabajo relacionado a las haciendas pulqueras es el de Ricardo Rendón Garcini, *Dos haciendas pulqueras en Tlaxcala, 1857-1884* en donde nos aporta el desarrollo de las haciendas de El Rosario y Mazaquiahuc, en el estado de Tlaxcala, en sus rubros social y económico, además de retomar los temas de formas de producción agrícola que determina las características sociales que configuran estos centros productivos. En su *Capítulo I*, el autor ofrece balance historiográfico muy importante de su época para el acercamiento del tema de las haciendas en México (incluye revisiones historiográficas, estudios generales relativos a los temas agrarios, estudios particulares o de caso y estudios específicos).

En cuanto a estudios de las haciendas durante el movimiento de la **Revolución Mexicana** encontramos a Ricardo Rendón Garcini con su artículo “La revolución armada vista por el administrador de dos haciendas tlaxcaltecas”, el de Raymond, J. Buve, “Agricultores, dominación política y estructura agraria en la revolución mexicana: el caso de Tlaxcala (1910-1918)”, en la obra compilada por él ya mencionada, los de Juan Felipe Leal y Margarita Menegus Bornemann, “Inflación y revolución. El caso de las haciendas de Mazaquiahuc y El Rosario” y “Las haciendas de Mazaquiahuc y El Rosario en los albores de la revolución agraria 1910-1914” y su obra *Hacendados y campesinos en la Revolución Mexicana*, básica para comprender las consecuencias en las haciendas pulqueras de las interrupciones de comunicación y la inseguridad social en el movimiento armado y el devenir del pulque en la política revolucionaria, además de la tesis de Néstor Faustino Hernández Caballero, *Economía, moral y revolución en dos haciendas pulqueras del estado de Tlaxcala*.

Un apartado merece los **estudios arquitectónicos** de las construcciones de las haciendas pulqueras. Entre ellos podemos mencionar a la obra del arquitecto Antonio. Lorenzo, *Las haciendas magueyeras del Altiplano Hidalguense*, Israel Katzman y su *Arquitectura del s. XIX en México*, José Antonio Terán Bonilla y *La construcción de las haciendas de Tlaxcala*, y Manuel Romero de Terreros y su *Antiguas haciendas de México*, además de *La historia del edificio del actual Instituto Mexicano Matías Romero de Estudios Diplomáticos*.

La Industria pulquera

Para el tema de la industria pulquera en los Llanos de Apan, debo citar al libro del Dr. Mario Ramírez Rancaño y su investigación, *Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera*, en donde nos presenta un estudio biográfico de uno de los hacendados más ricos del negocio pulquero, que conformaría la Compañía Expendedora de Pulques a fines del periodo del Porfiriato; además de capítulos en los que aborda temas como el pulque y la construcción de su “leyenda negra”, las haciendas de la región y el desarrollo de su industria, tanto material como científica, a lo largo del siglo XIX y hasta principios del XX.

Otra importante obra, que si bien no es historiográfica sino económica, es la de Elías Loyola Montemayor, *La industria del Pulque*, en la cual se nos ofrece un panorama muy completo de esta industria a mediados del siglo pasado: desde las formas de cultivo del maguey y la producción del pulque, hasta los balances económicos de la década de los 1930's a 1950's y la organización socioeconómica de su transporte, venta y regulación en la capital del país. Cuenta además con anexos importantísimos como el de un desarrollo histórico del Ramo de Pulques y unas cronologías de las patentes de las fórmulas de conservación del pulque y de las leyes y reglamento fijados para su producción, transporte, distribución y venta.

Estudios culturales contemporáneos acerca del maguey

En relación al estudio del maguey pulquero, se debe señalar al libro de Jesús Ruvalcaba Mercado, *El maguey manso. Historia y presente de Epazoyucan, Hgo.*, (formado por variados y diversos artículos bien acoplados) que nos proporciona una monografía detallada del cultivo, uso y explotación del maguey manso, de la elaboración del pulque y de un esbozo histórico de la comunidad hidalguense de Epazoyucan, estado de Hidalgo, además de comentar las relaciones sociales que guardaban los productores de este líquido hacia la década de los 1980's del s. XX.

Otras obras antropológicas que se encargan de hacer un análisis exhaustivo de la arqueología etnográfica y material en el aprovechamiento del maguey en unas comunidades de la zona del Mezquital, estado de Hidalgo, son las de Jeffrey R. Parsons, *Maguey utilization in highland central Mexico: an archeological ethnography* y Jesús Salinas Pedraza, *Etnografía del Otomí*. Otros escritos que aportan perspectivas sociales novedosas son las de Wallace Gayman & Sarah Kathrine, *Grupos sociales de la industria del pulque*, Tesis-ENAH y la de Carlos de Obeso Orendain, *La lexicografía del maguey y del pulque en Zontecomate, estado de Hidalgo*, Tesis-UIA.

En cuanto al tema del pulque y su **cultura** una obra muy referenciada, aunque ciertamente no muy científica, es la de Raúl Guerrero Guerrero, *El pulque* (cuya obra preliminar se llamo *El pulque: religión, cultura y folclor*), donde se describen tópicos como la historia del pulque, desde la época antigua de México hasta el siglo XX, su relación con la religión, las costumbres y la música popular, además de la descripción de las pulquerías y del uso otra bebidas alcohólicas en el territorio nacional. Su gran aportación es la intención de historiar el *folklore* de las actividades relacionadas con la producción y el consumo del pulque en la cultura popular del México Moderno (s. XIX-XX).

Los escritos de la cultura alrededor del maguey son pocos pero muy interesantes como los artículos de Fernando Benítez, “El Señor Maguey” y “Señas de Identidad”, incluidos en la obra *Los indios de México*, el dedicado a las tradiciones pulqueras es el de Leovigildo Islas Escárcega, “Haciendas de México – Apan”. Otros pequeños textos dedicados al pulque son el de Virginia Barrios, *A guide to tequila, mezcal and pulque*, Minutiae Mexicana, 1971; el texto salido del el “XI Festival del Centro Histórico de la Ciudad de México”, *En torno al pulque y al maguey*, Cofradía en Apoyo de la Mayora Mexicana, 1995; el de Abisaí García Mendoza, *Con sabor a maguey*, México, Jardín Botánico-Instituto de Biología, 1998; y el de Lennart Blomberg, *Tequila, mezcal y pulque: lo auténtico mexicano*, México, 2000.

Otra obra (que se realizaría en conmemoración de una exposición del Museo Nacional de Culturas Populares en Coyoacán, D. F.), *El maguey: árbol de las maravillas* es un texto donde, de una manera no tan ordenada pero muy concisa, establece el desarrollo histórico del uso del pulque en la vida cotidiana de la sociedad mexicana, desde la época mesoamericana hasta el siglo XX, consignándole el nicho de cultura popular inmanente de pueblo mexicano. Sus aportaciones es la revalidación de tradiciones y ritos que son relacionados a una cultura popular que gira en torno a la planta del maguey y al producto principal de ella, el pulque.

Una obra reciente que debo resaltar es la de José Antonio Martínez Álvarez y su *Testimonios sobre el maguey y el pulque* (2001), donde presenta a modo de ensayo historiográfico una visión histórica de las formas de concebir el uso del maguey y del pulque, acercándonos a obras literarias e historiográficas de manera cronológica que abarca desde la época nahuatl hasta artículos periodísticos de inicios de la década de 1990, donde narra la extinción de un gran legado cultural de la cultura mexicana. En esta obra se acerca al análisis literario para reconstruir una realidad histórica. Su virtud es la de ser una antología representativa del devenir de la percepción cultural del pulque en su dimensión sociocultural.

En cuanto a obras relativas al **arte** visual y literario debo mencionar aquí a las revistas de *Artes de México*, con sus títulos *Las Haciendas de México* y *Ciudad Sahagún y sus alrededores*, en su primera época, como al número dedicado al *Maguey*, dentro de la nueva serie donde se encuentra. Estas son una buena combinación de difusión de la estética popular mexicana y de literatura dentro de la construcción de nuestra cultura a través del tiempo, además da cuanto de la historia, tecnología y obras artísticas del momento en que se publicaron dichos números. El trabajo *El maguey*, de Jennie Ostrsoky, es una reconstrucción literaria del mito de Mayahuel que contiene cromos luminosos de buen contenido estético. Otros buenos artículos de la cultura popular del pulque los encontramos en *Mexican Folkways* “Maguey y pulque” de Martínez de Alba, “Las artes populares en las pulquerías de México” de Guadalupe Ramírez y “Pintura mexicana popular” de Diego Rivera. Los publicados por *Revista de Revistas* son muy interesantes, desde “El Pulquero” (10 de agosto de 1913) hasta “El Pulque: Salsa de un mitote” (del 20 de abril de 1977).

El maguey y el pulque en el arte musical están representados por la obra de Vicente T. Mendoza, *La canción mexicana* y la de Francisco Moncada García, *Los Magueyes*, donde se citan, analizan y comentan canciones y ritmos dedicados a su uso y consumo en la vida cotidiana. Otras obras son el *Cancionero Popular Mexicano* (2 vols.) y el cancionero gastronómico *El que come y canta* (2 vols.), ambos editados por CONACULTA..

Existen análisis historiográficos de las imágenes de las haciendas como los de Aureliano de los Reyes: “Cuando la fotografía llegó a unas haciendas” y “Las haciendas: una historia en blanco y negro”. Sólo basta recordar la importancia de los catálogos fotográficos como el publicado de Israel Korenbrot, *El gran tinacal. El maguey, el pulque y la pulquería*. Obviamente debo mencionar a las colecciones fotográficas catalogadas en Fondos como el de los hermanos Casasola y el Culhuacán, resguardados en el Archivo Fotográfico del INAH. Otra colección fotográfica es la de Agustín Estrada y la de Hugo Brehme. Además existen colecciones tipográficas como la de A. Briquet, y las litográficas como la de Claude Linnati, Casimiro Castro y Egerton.

Por otra parte existen una larga lista de documentales y cortometrajes producidos por una serie de organismos, instituciones y artistas particulares que reivindican el sentido artístico de las producciones materiales que estuvieron asociadas a una forma de vida rural del México de antaño. En cuanto a documentales podemos señalar a la serie “Las Haciendas de México”,

producida por Canal Once del IPN, dedicándole un capítulo a las *Haciendas Pulqueras*, el programa *El Pulque* de la serie “Águila o Sol” del mismo Canal Once. Existen además varios cortometrajes artísticos acerca de las pulquerías en el México actual. Un largometraje producido y editado recientemente es el titulado *La Canción del Pulque* (2003), producción del Centro de Capacitación Cinematográfica y el Instituto Mexicano de Cinematografía.

Véanse, además de los periódicos consultados en el apartado de Fuentes Hemerográficas, los suplementos culturales de las revistas como *El Universal Ilustrado* (1927-1932) y *Novedades en la Cultura*, por citar a los más importantes. Recientemente varias revistas de divulgación científica le han dedicado algunas páginas al tema en cuestión, incluso las revistas o guías turísticas lo han revalorado como algo “típico y folclórico”. Ejemplos de ello son los artículos “Antonio Rivas Mercado y las haciendas de los Llanos de Apan” en *México Desconocido* (junio de 1993, num. 196) y “El uso del maguey, tecnología que se extingue” en *México en el Tiempo* (México Desconocido/INAH, Año 1, Num. 6, abril-mayo, 1995).

FUENTES ORALES

Entrevistas (De Rodolfo Ramírez Rodríguez a):

- Rosa Canales Fernández (78 años de edad), realizada en Apan, Hidalgo, el 22 de marzo de 2003.
- Margarito Meneses Zamora (68 años de edad), realizada en Apan, Hidalgo, el 22 de febrero de 2003.
- Andrés Ávila Aguirre (60 años de edad), realizada en Apan, Hidalgo, el 1 de marzo de 2003.
- Saúl Uribe (74 años de edad), realizada en Ocoteppec, Almoloya, Hidalgo, el 16 de abril de 2003.
- Pablo González Pérez (70 años de edad) realizada en Tetlapayac, Almoloya, Hidalgo, el día 24 de abril de 2003.
- Timoteo Espinoza Rosales (50 años de edad), realizada en Emiliano Zapata, Hidalgo, el día 27 de abril de 2003.
- Faustino López López (64 años de edad) realizada en la comunidad Leona Vicario, Apan, Hidalgo el 2 de agosto de 2003.
- Luis Ignacio del Razo Lazcano (de 50 años de edad) realizada el 3 de agosto de 2003 en la hacienda de San Bartolomé del Monte, Calpulalpan, Tlaxcala.
- Rodolfo Del Razo López (76 años de edad) realizada el 3 de agosto de 2003 en la hacienda de San Bartolomé del Monte, Calpulalpan, Tlaxcala.

- Pablo López Hernández (de 86 años de edad) en Xala, Axapusco, estado de México, realizadas el día 16 de agosto de 2003
- Angélica Rojas Ortiz (de 76 años de edad) en Xala, Axapusco, estado de México, realizadas el día 16 de agosto de 2003.
- Lorenzo Pérez González (de 62 años de edad) realizada en San Miguel de las Tunas, Apan, Hidalgo, el 17 de agosto de 2003.
- Ignacio Loaiza Maldonado (de 41 años de edad) realizada en Chimalpa, Apan, Hidalgo, el 17 de agosto de 2003.
- Filiberto Espejel Bastida (de 73 años de edad) en Emiliano Zapata, Hidalgo, realizada el 31 de agosto de 2003.
- Ángel Ramírez Ortega (de 52 años de edad) realizada en Santa María Tecajete, Zempoala, Hidalgo, el 29 de diciembre de 2003
- Felipe Vera Ramírez (de 43 años de edad) en Santo Tomás, Zempoala, Hidalgo, realizada el 29 de diciembre de 2003.

FUENTES ESCRITAS

Bibliografía Consultada

- Aguilar Azpiri, Agustín. *Estudio clínico sobre un grupo de pacientes con el hábito de tomar pulque diariamente*, Puebla: Tesis - UAP, 1953.
- Alamán, Lucas: *Historia de Méjico*, T. II, México: FCE/Instituto Cultural Helénico, 1985.
- Artes de México*, Revista-libro (Ruy Sánchez Lacy, Alberto dir.), *Maguey*, num. 51, México: Artes de México y del Mundo, 2000.
- Bartolache, José Ignacio: *Mercurio Volante (1772-1773)*, México: UNAM (Biblioteca del Estudiante Universitario), 1979.
- Becher, C. C.: *Cartas sobre México*, México, UNAM/Facultad de Filosofía y Letras, 1959.
- Bellingeri, Marco: *Las haciendas en México: el caso de San Antonio Tochatlaco*, México: SEP/INAH, (Científica, no. 89), 1980.
- Blázquez Pedro e Ignacio Blázquez: *Tratado del maguey*, Puebla: Imprenta de Narciso Bassols, 1897.
- Blomberg, Lenart: *Tequila, mezcal y pulque. Lo auténtico mexicano*, México: Diana, 2000.
- Bonfil Batalla, Guillermo: *México Profundo - Una civilización negada*. México: CONACULTA, 2001.
- Bulnes, Francisco: *El Pulque. Estudio científico*, México: Antigua imprenta de Murguía, 1909.
 _____: *El verdadero Díaz y la revolución*, Editorial Contenido, México, 1992.
- Burdi, Patrizia: “Percepción del tiempo, espacio social y poder simbólico: los procesos performativos en la construcción de la identidad (entre estructura y representación)”, en *Cuicuilco*,

- Revista de la ENAH - Geografías simbólicas*, México: Nueva Época, vol. 2, núm. 6, Enero-Abril 1996.
- Calderón, Francisco R.: *Historia económica de la Nueva España en tiempos de los Austrias*, México: FCE, 1995.
- Calderón, Esteban M.: *Breve estudio sobre el cultivo del maguey*, México: Tesis - Escuela Nacional de Agricultura de México, Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento, junio de 1889, (Serie Agronómica No. 39).
- Calderón de la Barca, marquesa: *La vida en México*, México: Porrúa, 1990.
- Carrasco, Pedro: “La sociedad mexicana antes de la Conquista”, en Cosío Villegas, Daniel (coord.): *Historia General de México*, vol. 1, México: Colegio de México, 1999, p. 180.
- Carvajal, Antonio, J.: *Estudio sobre el pulque, considerado principalmente desde el punto de vista zimotécnico*, México: Secretaría de Fomento, 1901.
- Casas, fray Bartolomé de las: *Los indios de México y Nueva España*, México: Porrúa, 1987.
- Cervantes de Salazar, Francisco: *México en 1554*, México: Porrúa, 1991.
- Chavero, Alfredo: *México a través de los siglos*, T. I, México: Ed. Cumbre, 1987.
- Clavijero, Francisco Javier: *Historia antigua de México*, México: Porrúa, 1991.
- Corcuera de Mancera, Sonia: *El fraile, el indio y el pulque (1523-1548)*, México: FCE, 1997.
- Cortés, Hernán: *Cartas de Relación*, México: Porrúa, 1994.
- Crispín Castellanos, Margarito: “El consumo del pulque en la ciudad de México durante el Porfiriato, 1880-1910”, en *Cuadernos para la historia de la salud*, México: Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales/Centro de Documentación Institucional/Departamento de Archivo de concentración e histórico, 1997.
- Cruz Palacios, Lilia: *Control de calidad en pulques que se consumen en México, D.F.*, Teotihuacan: Tesis – UNAM, 1964.
- De Certeau, Michel: *La invención de lo cotidiano I. Artes De hacer*, México: UIA-ITESO, 2000.
- Diccionario Porrúa de Historia, biografía y geografía de México*, t. I, México: Porrúa, 1986.
- Dictamen que presenta la comisión nombrada por la Junta general del Ramo de Pulques al gobernador del Distrito, impugnando el vulgar error de que el consumo de esta bebida nacional es causa de la criminalidad en México y en el que se exponen las razones legales con que se combaten las medidas restrictivas que atacan la libertad de este comercio*. México: Talleres de la Tipografía Artística, 30 de abril de 1896.
- “Dictamen presentado a la Junta Directiva de la Sociedad Agrícola Mexicana por los señores ingeniero don José C. Segura y doctor don Silvino Riquelme, como miembros de la Comisión nombrada por ella para el estudio y resolución de las cuestiones propuestas sobre el pulque por un agricultor de los Llanos de Apan”, en *Boletín de la Sociedad Agrícola Mexicana*, núm. 14, 1901, pp. 622-630, citado en Ramírez Rancaño, *Op. cit.*, pp. 119-120.
- Echegaray Alemán, Alfredo, *Fermentación de las mieles incristalizables*, México, Tesis, 1951.

- El maguey: árbol de las maravillas*, México: Museo Nacional de Culturas Populares, 1988.
- Enciclopedia de México*, t. XI, México: SEP/Editores de México, 1988.
- Fernández, Justino: *Arte Moderno y Contemporáneo de México*, T. I: El arte del Siglo XX, México: UNAM, 2001.
- Flores y Escalante, Jesús: *Breve historia de la cocina mexicana*, México: Editorial Grijalbo - De Bolsillo, 2003.
- García Cubas, Antonio: "El Cura y el Pulquero" en *Cuadros de Costumbres*, México, Editorial Patria, 1991.
- García Payón, José: *Los enigmas de El Tajín, la ciudad sagrada de Huracán, Chacmol en la apoteosis del pulque*, México: INAH (Científica, no. 3), 1973.
- Garibay Kintana, Ángel María: *Teogonía e historia de los mexicanos, tres opúsculos del s. XVI*, México: Porrúa, 1985, pp. 106-107.
- _____ : *Épica náhuatl*, (selección, introducción y notas), México: UNAM (Biblioteca del Estudiante Universitario), 1993.
- Gemelli Carrera, Giovanni Francesco: *Viaje a la Nueva España*, México: UNAM, 1976.
- Gibson, Charles: *Los aztecas bajo el dominio español. 1519-1810*, México: S. XXI, 1994.
- Glantz, Margo: *Viajes en México. Crónicas extranjeras*, T. I., México: FCE, 1983.
- González Navarro, Moisés: *Historia Moderna de México. El Porfiriato. La vida social*, México: Ediciones Hermes, 1970.
- Gonçalves de Lima, Oswaldo: *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*, México, FCE, 1978.
- _____ : *Pulque, balché y pajauaru...*, México: FCE, 1990.
- González Torres, Yólotl: *El culto a los astros entre los antiguos mexicanos*, México: SEP, 1975 (Setentas, no. 217).
- Granados, Diódoro: *Los agaves en México*, México: UACH, 1993.
- Guedea, Virginia: *La insurgencia en el Departamento del Norte. Los Llanos de Apan y la Sierra de Puebla, 1810-1816*, México: UNAM / Instituto Mora, 1996.
- Guerrero Guerrero, Raúl: *El pulque*, México: INAH/Joaquín Mortiz (Contrapuntos), 1985.
- Guerrero y Visiera, Francisco: *El vino del maguey*, México: Imprenta de Díaz León y White, 1874.
- Hamman, Brigitte: *Con Maximiliano en México. Del diario del príncipe Carl Khevenhüller. 1864-1867*, México: FCE, 1992.
- Hobsbawn, Eric and Terence Ranger (ed.): *The Invention of the Tradition*, Cambridge: Cambridge University Press, 1983.
- Humboldt, Alejandro de: *Ensayo Político sobre el Reino de la Nueva España*, México: Porrúa, 1984.

- Islas Escárcega, Leovigildo: "Apan", en *Artes de México*, número especial, *Haciendas de México*, núm. 79-80, México: 1966
- _____ : "Las haciendas pulqueras", en *Artes de México*, Revista-libro, *Op. cit.*, p. 49.
- Kicza, John E.: *Empresarios coloniales. Familias y negocios en la ciudad de México desde los Borbones*, FCE, México: 1986.
- Kolonitz, Paula: *Un viaje a México en 1864* (prólogo de Luis G. Zorrilla), México: SEP/FCE (Lecturas Mexicanas, Primera Serie, no. 41), 1984.
- Korenbrot, Israel: *El maguey, el pulque y la pulquería*, México: Dirección General de Culturas Populares / CONACULTA, 1991.
- Ladd, Doris: *La nobleza mexicana en la época de la Independencia, 1780-1826*, México: FCE, 1984.
- Landázuri Benítez, Gisela: "La dimensión cultural en la interacción entre profesionistas y campesinos en el medio rural", en Arturo León López, Carlos Cortéz Ruíz, Elsa Guzmán y Roberto Diego Quintana (intr. y comp.) *Cultura e identidad en el campo latinoamericano*, México: UAM-X, 1999.
- Lau Jaiven, Ana y Ximena Sepúlveda O.: *Hidalgo, una historia compartida*, México: Instituto Mora, 1994.
- Lechuga García, María del Carmen: *La arqueología del pulque* (2 v.), México: Tesis ENAH, 1989
- Leal, Juan Felipe y Mario Huacuja Rountree: *San Antonio Xala: Una hacienda mexicana en el cambio (1861-1925)*, México, Facultad de Ciencias Políticas y Sociales-UNAM/Centro de Estudios Latinoamericanos (CELA), 1977.
- _____ : *Economía y sistema de haciendas en México. La hacienda pulquera en el cambio. Siglos XVIII, XIX y XX*, México: Editorial ERA, 1984.
- Leal, Juan Felipe y Margarita Menegus: *Hacendados y campesinos en la Revolución Mexicana. El caso de Tlaxcala: 1910-1920*, México: Facultad de Ciencias Políticas UNAM/Grupo Editorial Eón, 1995.
- Lepetit, Bernard: "Comunidad ciudadana, territorio urbano y prácticas sociales" en Gortari, Hira de y Guillermo Zermeño (presentación), *Historiografía francesa. Corrientes temáticas y metodologías recientes*, México: CEMCA/CIESAS/UNAM/UIA/Inst. Mora, 1996.
- Lobato, José G.: *Estudio químico Industrial de los varios productos del maguey mexicano y análisis químico de aguamiel y del pulque*, México: Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento, 1884.
- López Austin, Alfredo y Leonardo López Luján: *El pasado indígena*, México: FCE/COLMEX /Fideicomiso Historia de las Américas, 1996.
- Loyola Montemayor, Elías: *La industria del pulque. Cultivo y explotación del maguey. Elaboración, transporte y comercio del pulque. Aspectos fiscales. Diversificación industrial, Reseña histórica. Estadísticas, patentes, reglamento federal*, México: Banco de México/Departamento de Investigaciones Industriales, 1956.
- Lyon, George F.: *Residencia en México, 1826*, México: FCE, 1984.
- Macedo Enciso, Miguel: *Manual del magueyero*, México: Ediciones Agrícolas Trucco, 1950.

- Martínez Álvarez, José Antonio: *Testimonios sobre el maguey y el pulque*, Guanajuato: Ediciones La Rana (Crónica Popular), 2001.
- Martínez Lazarri, Eugenio: “*En las garras del alcoholismo*”, San Luis Potosí: La Universal, 1937.
- Martínez Vargas, Enrique y Ana María Jarquín Pacheco, *Materiales arqueológicos del noroeste de Tlaxcala*, México: Tesis INAH, 1998.
- Mayans, Humberto, *El pulque: sus defectos higiénicos, la vinificación del aguamiel*, Escuela Médico Militar, México, 1932.
- Mateos Higuera, Salvador: “Mayahuel”, en *México Prehispánico*, s.l. s/e., s/f. pp. 494-500.
- Mayer, Brantz: *México, lo que es y lo que fue*, México: FCE, 1953.
- Menegus Bonnemann, Margarita y Juan Felipe Leal: “Las haciendas de Mazaquiahuc y El Rosario en los albores de la revolución agraria 1910-1914”, en *Historia Mexicana* (México), núm. 122, octubre-diciembre de 1981, pp. 235-236.
- Molina Enríquez, Andrés: *Los grandes problemas nacionales (1909)*, México: Editorial ERA, 1997.
- Moncada García, Francisco: *Los Magueyes*, México: Ediciones Framong, 1971.
- Montoya Rivero, Cristina: *Instituto Mexicano Matías Romero de Estudios Diplomáticos* [Historia del edificio], México: Secretaría de Relaciones Exteriores, 1975, pp. 12-13.
- Mora, E. Hidalgo: *El maguey mexicano, industrialización de sus productos*, México, Tesis - UACH, 1940
- Morton [Gómez], María: *Aprovechamiento industrial del maguey*, México: Tesis - UNM, 1925.
- Motolinía, fray Toribio de Benavente: *Historia de los indios de la Nueva España*, México: Porrúa, 1990.
- Nieto Aguilar, Juan: *Breve estudio contable sobre el maguey, el aguamiel y el pulque*, México: Tesis – UNAM, 1960.
- Novelo, Victoria y Augusto Urteaga, *La industria en los magueyales. Trabajo y sindicatos en Ciudad Sahagún*, México: Nueva Imagen / Centro de Investigaciones Superiores del INAH, 1979.
- Novo, Salvador: *Cocina Mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1973.
- Ocaranza, Fernando: *Capítulos de historia franciscana*; Cap. XXXVI: “El pulque, los mercedarios y los franciscanos”, México, 1933, pp. 369-379.
- Ostrosky, Jennie: *El maguey*, México: CONACULTA, 1992.
- Pastor Sánchez, Víctor Manuel: *El cultivo del maguey y la industria del pulque*, México, Tesis – UNAM [La Forma], 1953.
- Payno, Manuel: *Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos*, México: Imprenta de Andrés de Boix, 1864.

- Paz, José: *En defensa del pulque: 668,677 personas viven de la industria pulquera; el medio de vida de estos proletarios debe respetarse*, México: s./e. 1935.
- Pérez Domínguez, Marisa Margarita: *Los servicios médicos en las haciendas a finales del siglo XIX (Tepetates)*, México: Tesis - UIA, 1986.
- Pérez Ruiz, María Lorena: “La identidad como objeto de estudio” en *I Seminario sobre Identidad*, México: UNAM-IIA, 1992.
- Pimentel, Francisco Javier: *Dos obras de Francisco Pimentel* (estudio introductorio de Enrique Semo), México: CONACULTA, 1995.
- Poesía en Movimiento, México, 1915-1966* (selección y notas de Octavio Paz, Alí Chumacera, José Emilio Pacheco y Homero Aridjis, prólogo de Octavio Paz), México: S. XXI, 1974.
- Portal Ariosa, María Ana: *Ciudadanos desde el Pueblo*, México: CONACULTA/UAM-I, 1997.
- Ramírez, Armando: “La pulquería”, en Israel Korenbrot, *El gran tinacal... Op. cit.*, pp. 25-26.
- Ramírez Leyva, Edelmira: “La visita obligada a las necrópolis en la fiesta del 2 de noviembre en México”, en *De muertitos, cementerios, lloronas y corridos (1920-1940)*, Guadalupe Ríos, Elsa Muñiz, et al, México: UAM / Itaca, 2002.
- Ramírez Rancaño, Mario: *Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera*, México: UNAM-IIS/Plaza y Valdés Editores, 2000.
- Reed, John: *México Insurgente*, México: Porrúa, 1996.
- Reglamento para la producción, introducción, transporte y venta del pulque*, México: Departamento de Salubridad Pública, 1928.
- Rendón Garcini, Ricardo: *Dos haciendas pulqueras en Tlaxcala, 1857-1884*, Tlaxcala: Gobierno del estado de Tlaxcala / UIA, 1990.
- Rendón Monzón, Juan José: “Notas sobre identidad, lengua y cultura”, en Leticia Irene Méndez y Mercado (comp.) *I Seminario sobre Identidad*, México: UNAM-IIA, 1992.
- Riquelme, Silvino: “Breves apuntes sobre el pulque, considerado desde los puntos de vista higiénico, social y económico” (sesión del 6 de febrero de 1917) en *Memoires de la Société “Alzate”*, México: Imprenta de la Secretaría de Gobernación, 1921, pp. 314-335.
- _____: “El alcoholismo y el pulque” (conferencia del 5 de octubre de 1916), en *Mémoires de la Société “Alzate”*, Tomo 35, México: Imprenta de la Secretaría de Gobernación, 1921, p. 249-273.
- Riva Palacio, Vicente: *México a través de los siglos*, T. IV, México, Editorial Cumbre, 1987.
- Rivera, Diego: “Pintura mexicana popular [pulquerías]”, en *Mexican Folkways*, vol. II, no. 4, México, octubre-noviembre de 1926.
- Rowe, William y Vivian Schelling: *Memoria y modernidad. Cultura popular en América Latina*, México: CONACULTA/Grijalbo editores, 1993.
- Ruvalcaba Mercado, Jesús: *El maguey manso. Historia y presente de Epazoyucan, Hgo.*, México: UACH (Cuadernos Universitarios – Serie Ciencias Sociales no. 4), 1983.

- Ruxton, George F.: *Aventuras en México*, México: Ediciones El Caballito, 1974.
- Sahagún, fray Bernardino de: *Historia general de las cosas de Nueva España*, México: Porrúa, 1979.
- Salado Álvarez, Victoriano: *Episodios Nacionales. La Reforma El Plan de Pacificación*, México: Porrúa, 1985.
- Sánchez Sánchez, Roberto: *Historia de una resistencia indígena en San Miguel Cuautitlán, siglos XVII y XVIII*, Toluca: Instituto Mexiquense de Cultura, 2003.
- Sartorius, Carl Christian: *México hacia 1850*, México: CONACULTA, 1990.
- Silicio Pauer, Paul: “El Pulque”, en revista *Ethnos* (México), vol. I, no. 3, mayo de 1920.
- Somolinos D’Ardois, Germán: *El doctor Francisco Hernández y la primera expedición científica en América*, México: SEP (Setentas), 1971, pp. 130-134.
- Super, John C.: *La vida en Querétaro durante la colonia, 1531-1820*, México: FCE, 1986.
- Taracena, Alfonso: *La verdadera Revolución Mexicana*, México: Porrúa, 1991.
- Tibón, Gutierre: *Historia del nombre y de la fundación de México*, México: FCE, 1980.
- Torres Adalid, Ignacio: *El maguey y sus productos, su importancia social como factor de riqueza pública. (Exposición dirigida al presidente de la Sociedad Agrícola Mexicana con motivos de los ataques dirigidos al pulque)* México: Tipografía Literaria de F. Mata, 1901.
- Torres Quintero, Gregorio: *México hacia el fin del virreinato español*, (Prólogo de Pilar Gonzalbo Aizpuru), México: CONACULTA, 1990.
- Tuñón, Julia: “Between the nation and utopia: The image of Mexico in the films of The Emilio “Indio” Fernández” [en línea], *Studies in Latin American Popular Culture*, 1993, Vol. 12, p. 159-175, <<http://search.epnet.com/direct.asp?an=961213499&db=aph>> [Consulta: 10/02/2004.]
- Villarreal, Bravo: Luis, *El nopalillo en el pulque*, México: Tesis - UNAM, 1940.
- Ward, Henry George: *México en 1827*, México: FCE, 1981.
- Zermeño Padilla, Guillermo: “En busca del lugar de la historia en la modernidad”, en Jorge A. González y Jesús Galindo Cáceres (coord.), *Metodología y cultura*, México: CONACULTA, 1994
 _____: *La cultura moderna de la historia: una aproximación teórica e historiográfica*, México: Colegio de México, 2002.
- Zeschan Noamira, José Ramón (pseudónimo del Padre Lazcano): *Memoria instructiva sobre el maguey ó agave mexicano 2ª. Edición [1ª. edición. 1837]*, México: Tipografía de Gonzalo A. Esteva, 1882, (Biblioteca de la Sociedad Agrícola Mexicana).

Bibliografía Complementaria

- Aguamiel y productos de su fermentación: todas las disposiciones relativas al impuesto y...*, 1924.
- Aguilar Saavedra, Augusto: El maguey y la industria del pulque en la República Mexicana*, 1946.
- Almazán, Marco A.: *El cañón de largo alcance*, México: Jorge M. Isaac (edit.), 1970.

- Añorve Reyna, Jesús: *Estudio preliminar técnico y financiero para instalar una planta de destilados*, Promotora del Maguey y del Nopal, México.
- Armendáriz, Gonzalo: *Contribución al estudio de la acción patológica del pulque en el organismo*, México: Tesis - UNAM, 1924.
- Barrios, Virginia: *A guide to tequila, mezcal and pulque*, México: Minutiae Mexicana, 1971.
- Bello, Leoncio, N.: *El Maguey: el pulque*, s./l., s./e. s./f.
- Boortein Couturier, Edith: *La hacienda de Hueyapan, 1550-1936*, México: SEP (Setentas, no. 310), 1976.
- Breitung, August: *The Agaves, The cactus and succulent journal*, yearbook, 1968.
- Brunner Liebsbard, Palmira: *Exploración nematológica en el cultivo del maguey pulquero (Agave atrovirens Karw): en los estados de Hidalgo, México y Tlaxcala*, México: Tesis – UNAM, 1963.
- Campos, Rubén M.: *El folklore literario de México*, México: SEP, 1925.
- Casas Martínez, Lydia: *Organización contable de una hacienda pulquera (Ocotepc)*, México: Tesis -UNAM, 1961.
- Compañía Expendedora de Pulques, S. A., *Testimonio de la escritura constitutiva de la Compañía Expendedora de Pulques, S. A.*
- Contle Ramírez, Daniel: *Catálogo comentado de expendios de pulque en el Municipio de Puebla, 1900-1940*, Puebla: Tesis – BUAP, 2003.
- Cuadernos de Nutrición*, vol. 10, no. 6, noviembre y diciembre de 1987, México: Instituto Nacional de Nutrición/CONASUPO, citado en Martínez Álvarez, *Op. cit.* p. 130.
- El monopolio de pulques en Puebla*, Puebla: 1911.
- En torno al pulque y al maguey*, México: Cofradía en Apoyo de la Mayora Mexicana, 1995; “XI Festival del Centro Histórico de la Ciudad de México”.
- Esparza Flores, María Amparo: *El pulque como problema de salud pública*, Guadalajara: Tesis - UAG, s./f.
- Fernández Tagle, Guadalupe: *Estudio de las vitaminas y de la fermentación viscosa del pulque*, México: Tesis – UNM, 1931.
- Gandara Guereña, Celia: *Haciendas de Mazaquiahuc, Rosario y El Moral, 1996*, México: UIA.
- García Alcaraz, Agustín: *El maguey y el pulque en Tepetlaoxtoc*, s. e., s. f.
- García Juan B.: *El cultivo del maguey. Reglas para la siembra de la semilla, trasplantes y beneficio total por el agricultor práctico (folleto)*, México: s./e. 1895.
- García Mendoza, Abisaí: *Con sabor a maguey*, UNAM, México: Jardín Botánico - Instituto de Biología, 1998.

- Gayman, Wallace & Sarah Kathrine: *Grupos sociales de la industria del pulque*, México: Tesis - ENAH.1984.
- Gentry Howard, Scott: *Agaves of continental North America*, Tucson, Arizona, 1982.
- Godoy, Augusto, Teófilo Herrera y Miguel Ulloa: *Más allá del pulque y el tepache. Bebidas alcohólicas no destiladas indígenas de México*, México, UNAM, 2003.
- Hernández Caballero, Néstor Faustino: *Economía, moral y revolución en dos haciendas pulqueras del estado de Tlaxcala*, México: Tesis – ENAH 1995.
- Hernández Palomo, José Jesús: *La renta del suelo en Nueva España, 1663-1810*, Sevilla: Escuela de Estudios Hispánicos Americanos de Sevilla, 1917. p. 8, citado en Mario Ramírez Rancaño, *Op. cit.*, p. 113.
- Jiménez, A.: *Nueva Picardía Mexicana*, México: Editores Mexicanos Unidos, 1972.
- Kicza, John E.: The pulque trade of late colonial Mexico City
- Laborda Acosta, María del Carmen: *El pulque: un factor más que coadyuvará a la intolerancia a la lactosa*, México: (edición del autor), Tesis – ENAH, 1995.
- León, Alberto: *Agavel: producto de la fermentación del agave*, México: 1987.
- Ley y Reglamento de impuestos sobre el maguey y productos de su fermentación*, 1934.
- Lezama, M. Manuel: *El maguey*, Gobierno del estado de México. Dir. Agrícola y Ganadera, Depto. de Divulgación.
- Lindner, Paul: “Mejoras para el empleo del aguamiel”, en *Revista Mexicana de Biología*, T. V y “La importancia práctica y científica del estudio del pulque”, T. VI, México: 1926.
- Lorenzo, Antonio: *Las haciendas magueyeras del Altiplano Hidalguense*, Pachuca: Centro de Investigación del Consejo Estatal para la Cultura y las Artes, 1995.
- Lozano Armendares, Teresa: “Herencia española en la cultura material de las regiones de México, Casa, vestido y sustento”, en *XII Coloquio de Antropología e Historia Regionales*, Zamora: Colegio de Michoacán, 1993.
- Macedo Enciso, Miguel: *Libro Guarda-Tandas* (preámbulo escrito por el Prof. Waldemar Christensen,) México: 1912, citado en Elías Loyola Montemayor, *Op. cit.*, p. 93
- Maciel Guerrero, Rebeca: *Contribución al estudio edáfico de la zona magueyera de Santa María Tecajete, Hgo.*, México: Tesis -UNAM, 1966.
- “Maguey” en *Revista Gente*, 30 de noviembre de 1974.
- Martínez Esquivel, Sergio: *Evaluación de las condiciones de cultivo del maguey pulquero (Agave salmiana L.) en la región 5 del estado de Hidalgo y áreas adyacentes*, México: Tesis - UACH, 1986.
- Medina, María Elena: *Beber de tierra generosa, ciencia de las bebidas alcohólicas en México*, México: Fundación de Investigaciones Sociales, 1998.

McCutchen McBride, George: "Los sistemas de propiedad rural en México", en *Problemas agrarios e industriales de México* (México), vol. III, núm. 3, 1951, p. 26, citado en Ramírez Rancaño, *Op. cit.*, p. 57.

Morera, Carlos et al., *Contribución al estudio de la problemática del maguey*, México: Promotora del Maguey y del Nopal, 1982.

Nickel, Herbert J.: *Relaciones de trabajo en las haciendas de Puebla y Tlaxcala*, México: UIA, 1987.

Nobel, Park S., *Los incomparables agaves y cactus*, México: Trillas, 1998.

Obeso Oreidan, Carlos de: *La lexicografía del maguey y del pulque en Zontecomate, Hidalgo*, México: Tesis - UIA, 1962.

Olvera, Juan: "El maguey (agave americana)", *Boletín de la Sociedad Agrícola Mexicana*, núm. 13, 17 de enero de 1908, pp. 49-5, citado en Mario Ramírez Rancaño, *Op. cit.*, pp. 103-104.

Pacheco, Fernando: *Elaboración higiénica del pulque*, México, Tesis, 1926.

Parsons, Jeffrey, R.: *Maguey utilization in highland central Mexico: an archeological ethnography*, Michigan: The Regents of the University of Michigan, 1990.

Patronato del Maguey: *Aprovechamiento integral del maguey*, México: UACH, 1984.

_____ : Estudio preliminar de una empresa de comercialización de productos agroindustriales derivados del maguey, México: 1979.

_____ : Estudio preliminar técnico, financiero y social de viveros de maguey en parcelas escolares 1979-1980, México: 1979.

_____ : Estudio preliminar técnico, financiero y social de viveros en carreteras federales.

_____ : Plan regional para el desarrollo de la zona magueyera, México, s. a.

_____ : *Delimitación de la zona magueyera: principales indicadores, 1970, 1979, 1985*.

_____ : *Instrucciones para el uso de la antisaponina* (folleto), México: 1968.

Patronato del Maguey y del Nopal: *Perfiles tecno-económicos, sociales y financieros para la organización de la industria pulquera*.

Peña Espinoza, Jesús Joel: *Religión, consumo de embriagantes y vida social, siglo XVI y XVIII*, Puebla, Tesis - BUAP, 2000.

Pérez Serrato, Pedro: *Principales problemas fitosanitarios del maguey pulquero (agave atrovirens Karw) en la Mesa Central de México*, México: Tesis - UACH, 1980.

Primer simposio Internacional sobre Agavaceas. Jardín Botánico del Instituto de Biología de la UNAM y Grupo Académico para el estudio de las agaváceas, México: UNAM, Instituto de Biología, Jardín Botánico, 1994.

Representación al Exmo. Sr. Presidente de la República por los hacendados de los Llanos de Apan y sus tratantes en el ramo de pulques... México: Imprenta de Andrés de Boix. 1857.

Representación al supremo gobierno de los hacendados de los Llanos de Apam y comerciantes en el ramo del pulque, México: Imprenta de Francisco Díaz de León, 1875.

Representación de los hacendados del distrito de Apan al señor prefecto del mismo, sobre la alcabala del pulque y modo de exigirla..., México: 1863.

Rincón Gallardo, Pedro: *El Maguey*, México: Imprenta particular de la Sociedad Agrícola Mexicana, 1901.

Rivera Varón, Juan José: *El uso del maguey (Agave Sp.) en la conservación del suelo (Montecillo)*, México: UACH, 1991.

Romero de Terreros, Manuel: *Antiguas haciendas de México*, México: 1956.

Ruiz-Oronoz Manuel: *El Tratado Elemental de Botánica*, México: E.C.L.A.L./Porrúa, 1962, pp. 602-603, citado en Martínez Álvarez, *Op. cit.*, 2001.

Sánchez Armas Vera, Georgina: *Estudios de productos industriales derivados del maguey*, México: Universidad Femenina de México, 1976.

Sánchez Martínez, D.: *Contribución al estudio bacteriológico de la flora anaerobia*, México: UNAM, 1932.

Segura, José: *Máquina raspadora de maguey*, México: s. e., 1901.

Terán Bonilla, José Antonio: *La construcción de las haciendas de Tlaxcala*. México: INAH, 1999.

Varela, Antonio: *Elaboración del pulque / Reglas prácticas para el cultivo del maguey*. [Mimeografiado].

Vargas Mejía, B.: *Estudio agro-económico del maguey en el Valle del Mezquital, Hidalgo*, México: Escuela Superior de Agricultura, 1932.

Valadés, José C.: *Historia general de la Revolución Mexicana*, T. VIII, México, SEP/Ediciones Gernika, 1985.

Vásquez, Miguel Ángel: *El consumo del pulque en la ciudad de México, 1750-1800*, México: Tesis - UNAM, 1993.

Viqueira Alvan, Juan Pablo: *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el Siglo de las Luces*, México: FCE, 1987.

Velázquez Verduzco, O.: *Estudio de vitaminas, glucósidos, y alcaloides en el maguey pulquero (Agave atrovirens Karw)*, México: Escuela Nacional de Ciencias Biológicas, 1958.

FUENTES HEMEROGRAFICAS

- Periódicos:

Avance, Diario Matutino

El Día

El Nacional

El Sol de Hidalgo

El Sol de México

El Sol de Tlaxcala

El Universal

Excélsior

Novedades

Uno más Uno

- Artículos:

Dufétel, Dominique: “El vino de los dioses: El pulque”, en *Vive México*, publicación cuatrimestral y bilingüe editada y publicada por la *Voz de México*, S. A. de C. V., enero-abril de 2004.

“El Interoceánico y el Pulque” (entrevista a Manuel Sánchez Terrazas), en *Locomotiva*, Puebla: Órgano de información del Museo Nacional de Ferrocarriles Mexicanos, No. 1, junio de 1993.

Enciso, Angélica: “Podría cerrar la pulquería La Hija de los Apaches por bajas ventas”, en *La Jornada*, 1993.

“Mueren parte de los recuerdos del México de Antaño”, *El Financiero*, 14 de marzo de 1993.

Macías M., Ma. Guadalupe y Fernando García: “Agoniza la industria del pulque”, *El Financiero*, 14 de marzo de 1993.

Maynez Puente, Samuel: “Las olvidadas posibilidades del maguey. Otro recurso mal aprovechado” en *El Universal*, 13 de junio de 1970.

Oliver Vega, Beatriz: “El uso del maguey. Una tecnología que se extingue”, en *México en el Tiempo*, México: México Desconocido/INAH, Año 1, Num. 6, abril-mayo, 1995

Othón Lara, Klahr: “Nada le quita al pulquito su fama de mantenerse siempre en firmes”, en *La Jornada*, México, domingo 27 de octubre de 2002.

Ponce Alcocer, María Eugenia: “La modernización en algunas haciendas mexicanas. El fin del sistema tradicional” [en línea], en *Historia y Grafía*, México: UIA [Biblioteca Francisco Xavier Clavijero], julio-diciembre de 1999, <<http://www.hemerodigital.unam.mx/ANUIES>>

Ramos Elorduy, Julieta: “Insectos comestible” en *Los animales en el México prehispánico – Arqueología Mexicana*, Vol. VI, Núm. 35, enero-febrero 1999, México: Ed. Raíces.

Revista de Revistas (10 de agosto de 1913 – 20 de abril de 1977).

Ríos Navarrete, Humberto: “Víctima de la corrupción y la depredación, el maguey agoniza” (1ª. Parte), en *Uno más Uno*, 3 de septiembre de 1989.

_____ : “Aunque marginadas, las pulquerías resisten a la crisis” (2ª. Parte), en *Uno más Uno*, 4 de septiembre de 1989.

Valencia Solís: “La Burocracia ineficaz”, en *El Universal*, 28 de enero de 1970.

Vasconcelos, José: “Aristocracia Pulquera”, en *El Maestro*, I; México: s./e., suplemento dominical de *El Nacional*, 2ª. Época, 19 de marzo de 1950, no. 156, p. 4.

Villarreal, Ricardo: “Maguey y Pulque”, en *Diario Novedades*, 7, 14 y 21 de mayo de 1949, en Israel Korenbrot, *El gran tinacal. Op. cit.*, pp. 22-23.

- Folletos:

Promotora del Maguey y del Nopal, *Indicadores Económicos de la Industria Pulquera*, México, 1982, Boletín no. 5 – Marzo.

Patronato del Maguey: “Jugo concentrado de maguey”, “Pulque Curado Magueyín” y “Xococ Necutli”, s/l, s/e, s/f.

FUENTES ELECTRÓNICAS EN INTERNET

Links

- mexicofile.com/pulque.htm
- www.acd.com.mx/obras%20p%20lectura/consejo/EL%20PULQUE/pulque.htm
- www.web9000.com/webby/tequila/index.html
- www.northcoast.com/~spdtom/a-med.html
- www.mezcal.com/pulque.html
- www.terra.com.mx/noticias/articulo/015763/
- www.turista.com.mx/clientes/pulque/index.html
- www.tequilamescal.com/pulque.htm
- www.faktor.cz/SpeedyGonzales/otequile/mezcal.htm
- www.mexicofile.com/pulque.htm
- www.nexos.com.mx/internos/saladelectura/mas_razones_da.htm
- [/www.insp.mx/salud/34/344-3s.html](http://www.insp.mx/salud/34/344-3s.html)
- members.aol.com/mrtequila/mezcal.htm
- www-rcf.usc.edu/~labore/maguey.html
- store.jimwoodring.com/skut3.html
- www.mexicodesconocido.com.mx/comida/2196a.htm
- mexico.udg.mx/cocina/postres/PanPulque.html
- mexico-travel.com/estados/e17/20zz1.htm
- eclectic.ss.uci.edu/~drwhite/tlaxcala/tlaxpulq.GIF
- www.mexdesco.com/bebidas/1328b.htm
- www.mexdesco.com/bebidas/1328.htm
- www.mexdesco.com/bebidas/1328c.htm
- members.xoom.com/pulque_apan/
- members.nbci.com/_XMCM/pulque_apan/english/welcome.htm
- www.lib.utexas.edu/Libs/Benson/Mex_Archives/Perez_de_Tagle.html
- www.beerhunter.com/documents/19133-000120.html
- www.quincofes.com/el_pulque.htm
- www.michoacan.gob.mx/pulque00/historia.htm
- mx.loquesea.com/articulos/2000-03/pulque/default.asp
- www.mexicofile.com/pulque.htm
- www.nexos.com.mx/internos/saladelectura/mas_razones_da.htm
- www.mexconnect.com/mex_/travel/dpalfrey/dpaztec.html
- www.cnart.mx/cnca/nuevo/reporta/cholulam.html
- <http://www.artesdemexico.com/>
- www.cuc.udg.mx/correo_sierra/indice51/bebidas/bebidas.htm
- publi.com/news/1998/0305/a09.htm
- members.aol.com/GDuarteNW/liquors.html
- www.unam.mx/voices/1997/oct/salazar.html
- www.northcoast.com/~spdtom/a-med.html
- www.web9000.com/webby/tequila/index.html
- gente.pue.udlap.mx/~ocorichi/tequilapulque.html
- www.ualberta.ca/~abeaudioi/stuff/dung/human.htm
- www.lajornada.unam.mx/2002/oct02/0210\08an1esp.htm
- Mexico's fast-fermenting pulque has been tamed enough for export

Anexos

Para fines de texto las imágenes fueron suprimidas. Los anexos se encuentran sólo en la versión impresa de la tesis, que está localizada en la biblioteca del Colegio de Historia, BUAP.