

El maguey y el pulque en México

Historia

En la zona geográfica que abarca este estudio el maguey fue uno de los cultivos más redituables ya que no requiere de mayores cuidados; su gran resistencia, sus posibilidades de utilización y la gran tradición cultural a su alrededor, son elementos que contribuyeron a su extenso aprovechamiento.

El maguey, llamado el árbol de las maravillas por el padre José de Acosta,¹ es una planta agavácea de gran utilidad para la cultura material de los grupos indígenas desde la época prehispánica y para el mestizaje posterior a la colonia. Existen más de 250 especies de agaves localizadas entre el norte de la República Mexicana y Centroamérica; los agaves, de acuerdo al producto que se extrae de ellos, pueden dividirse en los siguientes grupos: textileros —henequeneros en la península de Yucatán—; mezcaleros —en la zona de Jalisco—; y pulqueros —en este caso sus variedades son el maguey manso, el cenizo y el ayoteco—; al maguey que crece en forma silvestre se le llama cimarrón. La zona más propicia para el desarrollo de las especies productoras del pulque ha sido el Altiplano Central de México (véase imagen 11).

La denominación de “árbol de las maravillas” es muy atinada, puesto que de la planta se extrae alimento y bebida; agujas y clavos; forraje para animales; material de construcción para viviendas campesinas; tejidos para vestimenta, cordeles y sogas, además, los estudios químicos actuales concluyen que en la composición del pulque intervienen proteínas vegetales, hidratos de carbono y vitaminas; Fray Toribio de Benavente recuerda que cuando vio por primera vez la planta dijo: “Gran virtud sale de este cardo”.²



Imagen 11. El árbol de las maravillas.

Fue Bernardino de Sahagún, dentro de su amplio proyecto de investigación, quien puntualizó detalladamente los diferentes usos que se le daban al maguey, como la utilización de sus puntas para realizar punciones para los autosacrificios; y tableros para tiro al blanco o medicinas.³ La penca de maguey fue también empleada para preparar el forro de algodón que recibía los mosaicos de plumas, obra preciosa realizada en la época prehispánica.⁴ La tela de las pencas, el *mexiote*, se sigue utilizando para envolver la carne y confeccionar un platillo llamado *mixiote*, y en la medicina popular para cubrir heridas leves.⁵ Se mascaban también sus hojas para extraer su jugo, y se asaban.⁶

De igual manera, las cercas campesinas hechas con magueyes tienen la virtud de detener la erosión de la tierra; los hijuelos de la planta, al replantarlos en las cercas, crecen y se juntan —se amacollan—, cumpliendo perfectamente con su cometido.

Desde tiempos remotos, la utilización del maguey ha sido una constante en la historia cultural de los habitantes de Mesoamérica. El maguey fue una de las primeras plantas cultivadas en América media. Hay varias evidencias de su utilización desde el siglo VI a C.⁷

La bebida fermentada de aguamiel del maguey fue llamada *octli*, en náhuatl, y *seí*, en otomí. La mitología mexicana tiene dos versiones sobre su origen: una señala que la diosa Mayahuel descubrió el agua-

miel y Pachtécatl o Pantécatl, uno de los 400 dioses de los borrachos, descubrió su proceso de fermentación que más tarde Tepoztécatl, Cuatlapanqui, Tlihua y Papaztac perfeccionaron y le llamaron el “vino de la tierra”.⁸ La segunda versión afirma que bajo el reinado de Tecpancaltzin (990-1042 d C.), un noble llamado Papantzin descubrió la manera de extraer el aguamiel y regaló al monarca un jarro de miel prieta de maguey.⁹

La doncella Mayahuel fue divinizada, y se le representó como una mujer que emergía de un maguey con una nariguera de turquesa en forma de luna y bandas rojas sobre la frente y bajo la boca (véase imagen 12). Es semejante a la Venus de Efeso, con sus 400 pechos para alimentar a los *centzon totochtin* —dioses de los borrachos—, cuyos nombres derivan de las tribus que los adoptaron como patronos.¹⁰ Se dice que el esposo de Mayahuel, Patecatl, descubrió mediante el uso de yerbas *tlapatli*, la mejora de la fermentación de la bebida.¹¹ Los colores negro y rojo eran distintivos de los 400 dioses de los borrachos, y se les relacionaba con el sueño y el despertar, con la ofuscación y la lucidez, con la muerte;¹² durante la primavera eran dioses de la recolección y del florecimiento de la naturaleza.¹³ Están representados en los códices Magliabecchiano y en el del Museo de América¹⁴ (véase imagen 13).

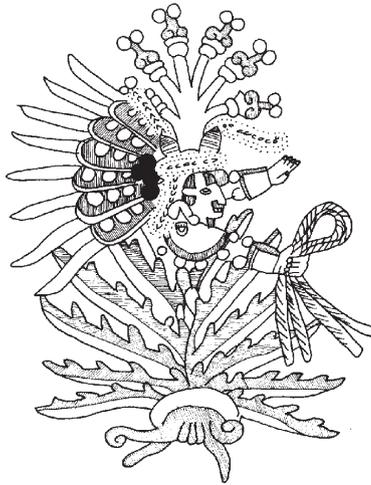


Imagen 12. Mayahuel, Códice Borbónico.



Imagen 13. Atavíos de los dioses del pulque.

*Su cara pintada de dos colores,
su tocado de plumas de garza,
su nariguera en forma de luna,
sus orejeras de papel.
Lleva a cuestas su insignia de plumas de guacamaya,
su collar de cuentas colgantes.
Tiene ceñidas sus caderas con flecos torcidos,
tiene campanillas, cascabeles en sus piernas,
sus sandalias de dos conejo.
Está colocado en su brazo su escudo de dos conejo,
con una mano tiene su bastón de punta de obsidiana.**

* Miguel León Portilla (coord.), *Ritos, sacerdotes y atavíos de los dioses*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Historia, Seminario de Cultura Náhuatl, 1958, p. 119.

Las evidencias arqueológicas señalan una tradición más antigua que la registrada en el siglo VI a C. El arqueólogo César Lizardi Ramos descubrió raspadores de maguery datados hacia el siglo V a C., correspondientes al Preclásico Superior, en la zona arqueológica de Huapalcalco, Hgo.¹⁵ Los antiguos mexicanos asociaron la bebida al conejo, *ome tochtli* —*ome*, dos; *tochtli*, conejo—, nombre dado a uno de los días del calendario.¹⁶ La etimología de Ometusco, población del Altiplano con dos importantes haciendas pulqueras, proviene de esa raíz. La relación del conejo con el pulque se debió a su fecundidad, asociada a la diosa Mayahuel, diosa del pulque y la fecundidad. El mono también era uno de los dioses prehispánicos de la borrachera.¹⁷ Ortega y Gasset comentaba: “Antes, mucho antes de que el vino fuera un problema administrativo, fue el vino un dios” (véase imagen 14).



Imagen 14. Ometochtli, dios del pulque.

La fiesta a *ome tochtli* se relata de la siguiente manera:

...quando a este demonio sacrificavan y celebravan la fiesta se vestian los yndios como éste de arriba y se emborrachaban, y si algún yndio moría borracho o se despeñaba, que está en un risco puesto el pueblo, que siempre morían o se matavan unos a otros, al yndio que moría borracho tenían gran memoria dél y decían que murió bienaventurado.¹⁸

En aquella época el pulque era una bebida de consumo ritual que estaba limitada únicamente a los sacerdotes y ancianos, y se castigaba al resto de la población que lo bebiera.¹⁹ Únicamente durante una fiesta que se llevaba a cabo cada cuatro años llamada *pillahuano*, “fiesta donde los niños y niñas beben el vino o pulcre”,²⁰ se autorizaba a toda la población su consumo. La restricción del consumo del pulque en la época prehispánica, que llegaba a la pena de muerte a quienes violaran la norma, se rompió con la conquista española (véase imagen 15).

La palabra pulque no pertenece a ninguna de las lenguas indígenas mexicanas, algunos autores indican que su origen es antillano y otros dicen que es araucano.²¹ El nombre de pulque entre los mexicanos era *ixtacocitli*, vino blanco.²² Otra versión señala que cuando los españoles llegaron al nuevo mundo, en 1521, al oír la palabra “*poliuh-qui*” —pulque descompuesto, podrido—,²³ lo pronunciaron “pulque”. Sin embargo, para Robelo es inadmisibles que esta bebida, que requería de gran cuidado higiénico para su elaboración, fuera conocida por su estado de descomposición; se trató más bien de un error de apreciación de los españoles, al pensar que con tal palabra se denominaba la bebida y no su mala calidad²⁴ (véase imagen 16).



Imagen 15. Ceremonia prehispánica con pulque.



Imagen 16. Aprovechamiento del maguey, Códice Florentino de Fray Bernardino de Sahagún.

Se tenía una actitud ambivalente en cuanto al pulque. Por un lado se le reconocían sus virtudes y grandes utilidades, incluso terapéuticas —entre otras cosas se creía favorable contra las enfermedades adquiridas en las labores de las minas.²⁵ El famoso poeta y dramaturgo español José Zorrilla, señaló:

El pulque es una bebida estimadísima, a la cual atribuyen los mexicanos grandes propiedades nutritivas y medicinales; se la hacen beber por la noche a las señoras débiles que amamantan sus hijos, porque dicen que aumenta, espesa y vivifica la secreción láctea.²⁶

Por otro lado, se señalaba como causante del alcoholismo e incluso se hacía énfasis en sus aspectos “demoníacos”²⁷. Una cédula del siglo XVI incitaba a que se persiguiera a los que mezclaban en el pulque raíces

y hierbas que hacían daño y que aumentaban sus propiedades como bebida embriagante o narcótica.²⁸

[El pulque] es la destrucción de los indios porque son miserables y no saben irse a la mano en viendo la ocasión, y como por nuestros pecados hay tantos estancos de vino en todo lo de México, aun en pueblos no grandes de indios, introducción nueva y novedad tan perniciosa con que tanto vino se consume, forzosamente ha de haber borrachos sin cuento.²⁹

Ruiz de Alarcón, en 1629, hablando del “vicio de la borrachera”, señala:

La perdición de las almas por sí misma se está pregonando; el estrago de los cuerpos bien lo prueba la disminución tan grande a que en tan pocos años ha venido la gente, tan sin número, que se hallaba en esta tierra al tiempo de la conquista, cuando con pena de la vida les era prohibida la borrachera, siendo ésta a juicio de hombres cuerdos y experimentados la principal causa de esta disminución.³⁰

La diversificación e importancia de los usos del maguey fueron obstáculos contra el programa para evitar la ebriedad de los indígenas.³¹ Fue lógica la aceptación oficial de la bebida por la renta que originaba al erario real, a pesar de que el pulque competía con los vinos europeos y con el aguardiente de caña monopolizado por los hacendados españoles.³² Guillermo Prieto, refiriéndose a la época virreinal, calificaba al pulque como “reo de herejía” y sujeto a la inspección eclesiástica:

En efecto, compiten los anatemas eclesiásticos con las reprensiones de las autoridades civiles en muchas épocas, y es de verse cómo mientras el amago de los castigos del cielo llovían del púlpito, ordenaba el virrey que a los ebrios, pasado el acaloramiento del desarreglo, se les atase a un palo, se les tuzase y se les aplicase cincuenta azotes, con lo cual Dios y el rey quedaban obsequiados admirablemente.³³

El llamado “motín del maíz” de 1692 fue agravado, según las autoridades, por la gran cantidad de pulque en circulación. El virrey de Galve solicitó y logró la prohibición de la venta y consumo del pulque en la Ciudad de México y en un contorno de cinco leguas.³⁴ En la crónica de Gemelli Carreri (1697) hay un colofón a esa historia:

Era tan común esta bebida [el pulque] entre los indios, que el impuesto que sobre ella se pagaba en México no bajaba de ciento diez mil pesos; pero cesó este

a causa de haberse prohibido la bebida por orden del rey, con motivo del incendio que [...] causaron los indios en la plaza mayor y en el palacio real el año de 1692. Sin embargo de la prohibición no dejaba de introducirse, y algunos españoles la bebían tanto como los indios, por lo que en el tiempo en que estuve en México, llegó otra orden del rey permitiendo la bebida y restableciendo el impuesto.³⁵

Los desórdenes públicos surgidos en las pulquerías ameritaron varias instrucciones, como la que ordenaba que los alcaldes de corte y los ordinarios visitasen con frecuencia esos establecimientos. Además, se proveía la formación de una junta, en 1778, compuesta por el arzobispo, el regente de la audiencia, el fiscal más antiguo y el superintendente de la aduana, para que propusieran los “medios más eficaces y oportunos para remediar los desórdenes de las pulquerías”.³⁶ También se castigaría a todo aquél que exhibiera armas prohibidas, participara en “juegos de suerte y envite”; así como los que “anduvieran en horas extraordinarias de noche”.³⁷ Se prohibía el empeño de prendas en tiendas, vinaterías y pulquerías.³⁸

En la Real Ordenanza expedida en 1786, se ordena:

... se eviten quanto sea posible las confecciones y mezclas nocivas que se hacen con el Pulque, destruyen la salud de aquellos Naturales [...] y procurando extinguir las Tepacherías, en que se hacen y expenden ocultamente varios brebajes muy perjudiciales á los Indios y demas castas del Pueblo.³⁹

Además del pulque, los indígenas se las ingeniaron para fabricar otros intoxicantes baratos, catalogados como “bebidas prohibidas” —chinguirito, mezcal, sangre de conejo, etcétera.⁴⁰

Francisco Javier Clavijero, para la misma época, señalaba:

El consumo de esta bebida es increíble y muy considerable la utilidad del real erario y de los que tienen plantíos de magueyes en sus heredades. Los derechos del rey por la entrada solamente del pulque que se consume en la capital, sube anualmente a 300,000 pesos fuertes, pagando un real mexicano por cada arroba. El año de 1774 entraron en aquella capital 2.214,294 arrobas y media, sin contar lo que entró de contrabando y lo que vendieron en la Plaza Mayor los indios exentos.⁴¹

Al contrario de las hipótesis de Chevalier y Borah en el sentido de presentar un panorama de haciendas como grandes propiedades subpro-

ductivas, en el Altiplano Central, gracias a las bondades del maguey pulquero, se logró alcanzar una fuente económica de gran importancia remontando una producción de subsistencia o autoconsumo.

La adecuada implantación del maguey para las zonas extremas del Altiplano, tanto en términos ecológicos como económicos, supuso la extensión del cultivo a costa de otros sembradíos.

Las condiciones para la venta de pulque en 1608 por el virrey Velasco revelan un incipiente interés en normar el comercio de la bebida:

1. El nombramiento por cada 100 indios de una india anciana de buena conciencia, que venda el dicho pulque blanco. Y serán las más pobres y de mejor opinión que hubiere.
2. La elección estará en las manos de la justicia de S<M< de las dichas partes y pueblos con intervención de los guardianes vicarios y doctrinantes, pudiendo nombrar o quitar estas licencias cuando quisieren.
3. La vendedora no podrá ser criada de españoles o funcionarios en general, ni tener compañía con ellos en lo referente al pulque.
4. La venta queda prohibida los domingos y fiestas de guardar después del medio día y totalmente ciertos días de cuaresma, así mismo no se admite como medio de compra prendas u otros objetos.⁴²

En las aduanas de las ciudades de México y Puebla se cobraba el derecho real al pulque, así como la contribución que debían pagar las pulquerías.⁴³

Durante el siglo XIX se decretaron diversas normas con el objeto de reforzar la regulación del comercio, transportación y consumo del pulque:

Respecto del pulque se han dejado las cuotas y sistema establecidos en la tarifa vigente de 26 de Junio de 1876, esto es, treinta y dos centavos por quintal al pulque que se introduce en barriles, inclusive el peso del barril, y treinta y seis centavos por quintal al que se introduce en corambres. Con objeto de simplificar las operaciones del despacho y de favorecer así los intereses de los introductores de pulque, se fija otra cuota para este artículo, ya sea que se introduzca en barril ó en corambre sobre la base del peso bruto, incluyendo el peso del carro y de las mulas, conforme a la propuesta hecha por esa administración principal de rentas [...] de la manera de evitar el fraude que se ha cometido en el peso de los carros [...] en beneficio también de los introductores de pulques se ha igualado este artículo en los casos de fraude, con los demás nacionales, á diferencia de lo

que previene la tarifa vigente, que hace al pulque de peor condición que los demás productos del país.⁴⁴

El C. Presidente ha acordado de conformidad con la opinión de esa administración, para que el despacho del pulque empiece al romper la luz del día, con lo que se evitarán nuevos gastos y la compra de otra báscula.⁴⁵

Según un informe de 1900 se produjeron más de 264 millones de litros de pulque y más de 242 millones de litros de *tlachique*, para 1897.⁴⁶

Procedimiento para la producción del pulque

Las pulquerías se engalanan con flores,
y al pulque le echan hojas de rosa.
Manuel Payno, *Semana Santa*, 1848.

El líquido que se extrae del maguey se denomina aguamiel; su cantidad y calidad son variables, dependiendo del nivel de humedad y las condiciones topográficas donde se cultive la planta. Cuando hay poca humedad los magueyes prolongan su periodo de maduración y dan poca aguamiel, pero de alta calidad, es decir, con un gran porcentaje de azúcares; en cambio, donde hay mayor humedad, como en las planicies, la planta madura más rápido y produce más aguamiel, pero de menor calidad.

La reproducción del maguey se puede hacer de dos maneras:

- A través de los llamados mecuates, pequeños retoños de la planta que crecen alrededor de la planta madre —una sola planta puede tener hasta cincuenta mecuates—, y cuando los retoños llegan a una altura de un metro —entre los tres y cinco años—, se remueven y se trasplantan para formar una nueva magueyera. El trasplante se debe realizar antes de la temporada de lluvias.
- Por medio de almácigo, especie de vivero para lograr un cultivo más controlado y un desarrollo más uniforme.

El maguey puede plantarse en hileras llamadas melgas, que se separan entre sí de dos a cinco metros —también se le denomina en ocasiones

metepantle, del náhuatl *metl*, maguey y *tepantli*, pared, pared de maguey—; en el espacio que queda entre las hileras suele sembrarse maíz y cebada para aprovechar el terreno y facilitar el buen desarrollo del maguey, al ser removida la tierra por la operación del barbecho. Si el suelo es pobre, la melga no se siembra y puede servir como camino, o bien, para la delimitación de predios, terrenos y propiedades. El dilatado ciclo vital del maguey exige rotar permanentemente los magueyes, escalonándolos para lograr una producción constante durante todo el año. Cuando el maguey agota su producción debe arrancarse para dejar lugar a plantas nuevas. Las pencas sirven como alimento para ganado, hilados y tejidos, además de material de construcción (véanse imágenes 17 y 18).

El maguey se desarrolla en un plazo de veinte y hasta treinta años. La planta debe ser podada tres o cuatro veces hasta llegar a su madurez, marcada por el momento en que se puede extraer el aguamiel, para lo que debe caparse o quebrarse, procedimiento que consiste en eliminar el corazón, *meyolote* o cogollo, mediante una barreta. Si no se realiza esto la planta produce un largo tallo, llamado *quiote*, con una flor llamada *gualumbo*, antes de que el maguey muera. Al florecer el maguey ya nunca produce pulque, puesto que el tallo absorbe todos



Imagen 17. El maguey y su entorno.



Imagen 18. Vivienda campesina hecha con pencas de maguey.

los jugos destinados al aguamiel. La castración debe realizarse en un periodo de tiempo preciso; si se efectúa anticipadamente el rendimiento de aguamiel será menor. El hueco resultante debe cubrirse con las mismas pencas —las hojas del maguey— y una piedra. Las épocas en las cuales se realiza esta operación son a principios de la primavera o a fines del otoño.

La incipiente industrialización que a partir de mediados del siglo XX experimentó la extracción pulquera, se vió plasmada en la llamada “tapa tepa”, artefacto de barro cocido con el cual podría cubrirse más adecuadamente la cavidad en cuestión.⁴⁷ Al maguey capado se le llama “capón”, y después de un periodo de seis a ocho meses, cuando se concentra mayor cantidad de azúcares, se realiza la “picazón”, que es cuando se agranda la cavidad para que mane convenientemente el aguamiel; después viene la operación de “raspa”, cuyo objetivo es limpiar el cajete, tallando sus paredes para que se abran los vasos por donde fluiría el aguamiel. Es delicada esta actividad porque si se raspa excesivamente pueden taparse los poros por los que mana la savia.

Un maguey produce aguamiel por un periodo no mayor a los seis meses, brindando entre 500 y 1 000 litros en total. En su periodo de

mayor fecundidad, puede dar entre cuatro o seis litros por raspa. La recolección del aguamiel se efectúa dos veces al día, a la salida y a la puesta de sol. Para la extracción se emplea el acocote, calabaza hueca y alargada, con la que se succiona el aguamiel y se vacía en las castañas, pequeños barriles, o en cueros de chivo o cochino; después se vuelve a raspar el cajete para limpiarlo. La industria promovió una bomba para sustituir al acocote tradicional, pero sin mucho éxito.

Una vez extraído el aguamiel se recolecta en el tinacal para su fermentación, fabricándose así el pulque. Es probable que la palabra tinacal proceda de *tina*, recipiente y *calli*, casa —la casa de los recipientes. Estas tinas eran de cuero de res, la parte del pelo estaba en el interior, y se le rasuraba; el otro lado no se usaba porque los residuos de grasa podían descomponer el pulque. También se utilizaron tinas de madera y, últimamente, de fibra de vidrio, aunque en ellas se produce pulque de menor calidad. A la persona que se dedica a las tareas de cuidado del maguey se le denomina tlachiquero, la palabra procede de la palabra *tlachique*. Este trabajador se dedicaba al capado, raspado y extracción del aguamiel. Al número de magueyes destinado a cada tlachiquero se le llama tanda —entre sesenta y ochenta plantas. Se les denominó guardatandas o mayordomo de campo al trabajador que vigilaba que los tlachiqueros realizaran bien su labor, estos eran quienes llevaban el control de los magueyes capones, picados y en raspa (véase imagen 19).

El mayordomo del tinacal o tinacalero tenía a su cargo directamente la elaboración del pulque. Era parte del grupo de empleados de confianza y ocupaba un alto cargo en la pirámide laboral de una hacienda, inmediatamente después del administrador. El tinacalero era el responsable directo de las actividades llevadas a cabo en el tinacal, y entre otras responsabilidades registraba el aguamiel que llegaba diariamente y lo distribuía en las tinas, de acuerdo a recetas guardadas celosamente como un secreto profesional; también llevaba la contabilidad y reportaba directamente al administrador. Había un ayudante del tinacalero, quien medía el aguamiel, acarreaba el agua, lavaba tinas y barriles, y podía, con el tiempo, llegar a sustituir a su maestro.

El delicado proceso de fermentación, llamado “corrida”, puede alterarse fácilmente debido al calor excesivo, también al añadirse más aguamiel de la cuenta, dando por resultado un pulque de mala calidad. Cuando en un caso extremo se echa a perder una gran cantidad de



Imagen 19. Tlachiquero.

pulque, se dice que “se truena el tinacal”, en cambio, cuando 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 fermentación se saca de las tinas —se barre— y se pasa a los barriles para transportarlo a los lugares de venta, posteriormente cruza por la aduana para ser medido y comprobar su calidad. La rápida fermentación del pulque impide conservarlo por mucho tiempo. Se han hecho algunos intentos para envasarlo —enlatarlo—, con alguna fortuna últimamente.

Otra forma de aprovechamiento ha sido la destilación, técnica desarrollada para elaborar una bebida alcohólica de alta graduación, tipo mezcal, a partir del excedente de la planta, mezclada con pulque concentrado por deshidratación. Mediante alambiques de cobre se produjeron varios tipos de aguardiente —denominados como flojos, olanda, refino, resacado, imitación catalán y mezcal—; la bonanza del aguardiente fue efímera.

Una saturación del mercado de la capital provocó una baja en los precios en la segunda mitad del siglo XIX; y con la introducción del ferrocarril, a partir de 1880, se posibilitó el traslado del pulque a mer-

cados más alejados de las haciendas, aunque también se corrió el riesgo de saturar la oferta, desplomando así los precios del pulque. Fue precisamente la estrategia del aguardiente una manera de afrontar esa caída del producto principal.

La cerveza, especialmente en el siglo XX, se convirtió en la bebida que desplazaría el consumo popular del pulque y los aguardientes.

La cultura del maguey y el pulque en México

...una pulquería donde se encuentran enormes
tinas abastecidas del suave Tlamapa.

Manuel Payno, *El Baratillo*, 1842.

El pulque y la cultura mexicana, como se ha visto, han estado asociados desde el comienzo del sedentarismo. Indeleblemente, la bebida ha tejido profundas imbricaciones en la vida del país, desde antes de la implantación de la cultura occidental.

La descripción de una pulquería en el siglo XIX nos da una idea clara de los contrastes existentes en aquellos ambientes populares:

Al desembocar una calle apartada del centro de la ciudad, llena de hoyos y de piedras, y por donde corre un caño de aguas negras y espumosas, formada de uno y otro lado de casas de vecindad, las unas de color de rosa, otras amarillo, otras morado y renegrido, imitación detestable de mármol, pero todo ello viejo, deslavado, cayendo en costras como dejando descubierta su fea epidermis de adobe, o de pedruscos sueltos y mal encadenados, asomando en los zaguanes chicuelos medio desnudos, con las greñas enredadas en fragmentos de pambazo y con bigotes de champurrado o de mole del día anterior, se divisa un gran cobertizo o jacalón con un techo de tejamanil, que el tiempo, las aguas y el sol se han encargado de ennegrecer y de imprimirle un aspecto siniestro. Este techo torcido e irregular donde penetran las lluvias descansa en vigas mal trabadas y en unos trozos de árbol mal pulidos, enterrados en un pesado zócalo de piedra que sirve también de asiento y descanso. El pavimento es de tierra negra, y los cuatro vientos entran y salen, arrojando, cuando son impetuosos, el polvo, las basuras, los desechos de los almuerzos y fandangos populares.

Pero el fondo de ese extraño edificio, que más bien parecía olvidado allí desde los tiempos anteriores a la Conquista, tenía algo de claro y de alegre que contrastaba con la triste desnudez del resto. En el centro de una pared blanca, que lo cerraba enteramente por ese lado, estaba colocado un gran marco con la ima-

gen de un San José muy mal pintado al óleo, adornado con flores coloradas y blancas de papel, industria muy conocida de los comerciantes del Portal de las Flores. Todo el ancho de la pared, ocupado con grandes tinas llenas de pulque espumoso, pintadas de amarillo, de colorado y de verde, con grandes letreros que sabían de memoria las criadas y mozos del barrio, aunque no supieran leer: La Valiente, La Chillona, La Bailadora, La Petenera. Cada cuba tenía su nombre propio y retumbante, que no dejaba de indicar también la calidad del pulque. Algunos barriles a los costados, una mesa pequeña de palo blanco y varias sillas de tule. El suelo estaba parejo, limpio y regado, y esparcidas hojas de rosa. El domingo era día clásico. El lunes lo era más, se podía decir de gala.

Tal era la antigua y afamada pulquería de los “Pelos”⁴⁸. Afamada por sus pulques, que eran los mejores y más exquisitos de los Llanos de Ápam; afamada por la mucha concurrencia diaria, mayor el domingo y en toda su plenitud el lunes; y afamada, en fin, por los muchos pleitos, heridos, asesinatos y tumultos.⁴⁹

Tales pulquerías al aire libre, llamadas casillas, fueron pintadas en el tinacal de la hacienda de San Antonio Ometusco.

La inauguración de una pulquería, por supuesto, era objeto de fiestas: “Cuando ponen alguna pulquería de nuevo llevan por las calles un pellejo con una gran procesión de zaragates tocando tambores, clarines y otros instrumentos”.⁵⁰

El gusto por la bebida lo describe muy bien Calderón de la Barca, cuando escribe: “Se dice que es la bebida más sana del mundo, y agradable en sumo grado una vez que se ha vencido el disgusto que produce su olor”.⁵¹

Federico Gamboa, el famoso autor de la novela *Santa*, publicada en 1903, escribió en sus memorias: “Grata sorpresa: escondida en un recodo florido, calle de la Rinconada [San Ángel, ciudad de México], “Los secretos de Santa”, pulquería reestrenada hace dos días. Mi Santa se incrustó ya para siempre en el pueblo de México”.⁵²

Con respecto a los nombres de las pulquerías, puede afirmarse que reflejan parte del carácter festivo del mexicano. Son célebres los nombres de “Las preocupaciones de Baco”, “Los hombres sabios sin estudio”, “Un viaje a la luna”, “Salsipuedes”, “Los efectos de la batalla” y “La gran mona”. Al reabrir la pulquería “El porvenir”, después de una clausura, retomó el nombre de “Recuerdos del porvenir”. Un ejemplo similar se encontraba en un establecimiento llamado “El retoño del durazno”, en el camino de Pachuca a Actopan.⁵³

En la ciudad de Pachuca existían varias pulquerías famosas como “El reloj de arena”, decorado en su interior con cuadros al óleo co-

mo “Los tres reyes”, “La serpentina” y “La sangre minera”. Por la calle de Doria, cuesta arriba, se ubicaba la pulquería “Al pasito, pero llego”.⁵⁴ Otros nombres eran: “Las lindas mexicanas”, “La roca de oro” y “La bandera roja”. En el porfirismo, las pulquerías y cantinas de la ciudad componían una parte sustancial de la cultura e imagen urbana, especialmente como núcleos focales socialmente importantes en barrios populares.⁵⁵

La pintura mural en las pulquerías logró ser una expresión netamente popular, estimada y valorada por los grandes artistas mexicanos.⁵⁶ Los motivos de las pinturas en pulquerías eran sumamente variados. Un establecimiento en el siglo XIX llamaba la atención por unas figuras de Xóchitl y Netzahualcóyotl, pintadas “con fuertes colores en la fachada blanca de la pared”⁵⁷. Payno nos ofrece otra descripción:

Una robusta muchacha pintada en el centro de la pared, con las mejillas coloradas y redondas, su penacho de plumas y vestida de una ropa ligera salpicada con figuritas de esmalte de colores, preside la pulquería y parece que incita a los parroquianos dejándoles ver sus abultados pechos, sus gruesas pantorrillas y sus pies pequeños calzados con cacles. Es la América en persona, que tiene por fuerza que figurar y ser la soberana de esas singulares tabernas donde se expende el licor que descubrió la hermosa Xóchitl. Ya hemos hablado al principio de esas pulquerías al aire libre, resguardadas únicamente por un tejado; pero las casillas, como se les llama oficialmente, situadas en diversas calles, presentan un aspecto todavía más característico en el Puente de la Leña.⁵⁸

La decoración es un tema revalorado por varios artistas durante el siglo XX. Jean Charlot realizó al respecto un análisis de gran interés:

Cuando el elemento decorativo, propiamente dicho, cuya función es ligar la pintura descriptiva con la arquitectura, lo forman elementos geométricos, generalmente de tres dimensiones, esta decoración destruye ópticamente el plan de la pared misma, para substituirlo por un hermoso juego de planes de colores contrastados que se entretejen en el espacio. Tal pintura iguala en osadía las más atrevidas creaciones de la pintura abstracta, y presenta una resolución del problema decorativo, perfecta en sí [...] Pero la importancia de esas obras reside, sobre todo, en el hecho de que son de las pocas pinturas de esta época que tienen una razón de ser, y por ende el derecho de existir. Son las pulquerías con sus fachadas y sus interiores intensamente decorados, una contestación práctica a las preguntas que se hacen sobre el por qué del arte.⁵⁹

Además, para Charlot, existía una razón de mercadotecnia práctica para tales pinturas: “El hecho de que más gente entra a beber en las pulquerías mejor pintadas, prueba lo útil del arte; una pulquería sin pintar sería comercialmente un absurdo”.⁶⁰

Diego Rivera intenta una revaloración del arte en las pulquerías y realiza una crítica a los intentos de la burguesía por denostar estas demostraciones populares, señala:

La pintura de pulquerías es un arte completo: el de decorar una fachada y un interior, combinando muchos elementos diferentes dentro de un todo perfectamente armónico: superficies de silencio, formas abstractas en movimiento, recorridos de color en acción violenta, sólidas estratificaciones plásticas, cifras, imágenes, ornamentos, imitaciones de materias, todo está presente y todo contribuye al valor de cada una de las partes y al del conjunto. Esto es una demostración o más bien dicho un anticipo sobre las modalidades *del arte del orden nuevo*, y también demuestra, por analogía de resultado, que en las tendencias plásticas llamadas de vanguardia hay un gran coeficiente que no es solamente especulación intelectual burguesa, sino producto de una planta que tiene raíces profundas en lo humano.⁶¹

Los utensilios más utilizados en las pulquerías eran las jícaras que se utilizaban para servir la bebida depositada en barricas, además de los diferentes tipos de vasos para beber pulque —tornillos, catrinas, chivas o camiones, entre otros. En cuanto a su decorado, el piso del establecimiento solía adornarse con aserrín de colores a base de anilinas, formando diversos diseños; espejos y cuadros con escenas campestres o tomadas de la mitología griega y romana, y esferas de vidrio de colores completaban la decoración —algunas llegaron a tener lunas venecianas—; sobre el mostrador se hallaba un fonógrafo, después sustituido por una máquina de discos o sinfonola.⁶² Los juegos más comunes por los parroquianos eran la rayuela y el “rentoy”, juego de cartas de la baraja española. La bebida no solamente se degustaba dentro de las pulquerías; para satisfacer el consumo cotidiano dentro de las casas mexicanas, era sumamente común la venta al menudeo en todo tipo de recipientes.

El profesor Raúl Guerrero G., antropólogo hidalguense dedicado al rescate de la cultura del maguey, publicó los siguientes versos tomados de las llamadas “banderitas”, hojas sueltas de papel de china que promocionaban a las pulquerías mexicanas:

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

¡Cómo no ensalzar el vino,
este vino regional?
Si es el alma para todos
de este suelo nacional.⁶³

Concepciones de la vida, ya sea melancólicas o desenfadadas, se han tejido alrededor de ese cultivo tradicional, marcando a su vez la cultura de sus habitantes.

NOTAS

- ¹ El párrafo en cuestión dice: “El árbol de las maravillas es el maguey, de que los nuevos o chapetones (como en Indias los llaman), suelen escribir milagros, de que da agua y vino, y aceite y vinagre, y miel, y arrope e hilo, y aguja, y otras cien cosas.” José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, pp. 258-259. Véase también Francisco Javier Clavijero, *Historia antigua de México*, p. 232.
- ² Fray Toribio de Benavente, *Historia de los indios de la Nueva España*, p. 293. El llamado “conquistador anónimo” también hace referencia a los usos del maguey en su escrito: “Relación de algunas cosas de la Nueva España y de la gran ciudad de Temestitan México hecha por un gentilhombre del señor Fernando Cortés”, p. 394.
- ³ Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, pp. 161, 157 y 773.
- ⁴ Según Sahagún, citado por Manuel Toussaint, en *Pintura colonial en México*, p. 19.
- ⁵ Raúl Guerrero Guerrero, “Pulque”, en *Enciclopedia de México*, pp. 567-572.
- ⁶ Cristina Niederberger, “Inicios de la vida aldeana en la América Media”, pp. 103-104.
- ⁷ *Ídem*, p. 103.
- ⁸ Sahagún aporta el dato sobre el nombre del dios del pulque, Tezcatzóncatl, quien se acompañaba por otros personajes llamados “cuatrocientos conejos”. Sahagún, *op. cit.*, p. 74. En los anexos del libro se incluye el relato de Xóchitl, por Fernando de Alva Ixtlilxóchitl.
- ⁹ Otro relato de la creación del maguey se encuentra en Ángel Garibay K. (ed.), *Teogonía e historia de los mexicanos*, pp. 106-107.
- ¹⁰ Según Caso, en Tudela, *Códice Tudela*, p. 88.
- ¹¹ *Ibidem*.

- ¹² Guerrero, “Pulque”, *op. cit.*, p. 569.
- ¹³ Tudela, *op. cit.*, p. 88.
- ¹⁴ *Ídem*, p. 87.
- ¹⁵ Lizardi Ramos, en Raúl Guerrero, *El pulque*, pp. 23-24.
- ¹⁶ *Ídem*, p. 22. Para Sahagún, el vino se denominaba *centzontotochtli*, que quiere decir cuatrocientos conejos “...porque tiene muchas y diversas maneras de borrachería [sic]”, Sahagún, *op. cit.*, p. 239.
- ¹⁷ De ahí la expresión popular “dormir la mona”, de acuerdo con Guerrero en “Pulque”, *op. cit.*, p. 568.
- ¹⁸ Tudela, *op. cit.*, pp. 273-274.
- ¹⁹ Clavijero, *op. cit.*, p. 219.
- ²⁰ Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, p. 48.
- ²¹ Clavijero afirma “La voz pulque tomaron los españoles de la lengua araucana que se habla en Chile...”, *op. cit.*, p. 267.
- ²² Oswaldo Gonçalves de Lima, *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*, pp. 13-14.
- ²³ *Ídem*, pp. 24-25.
- ²⁴ Cecilio A. Robelo, citado por Gonçalves de Lima, *op. cit.*
- ²⁵ Según la crónica de 1883 de Manuel Rivera Cambas en *México pintoresco, artístico y monumental*, p. 122.
- ²⁶ José Zorrilla, *Memorias del tiempo mexicano*, p. 77.
- ²⁷ Hernando Ruiz de Alarcón en su *Tratado de las supersticiones y costumbres gentílicas que hoy viven entre los indios naturales desta Nueva España*, pp. 127-130, describe los “conjuros y supersticiones” que acompañan algunos pasos en el cultivo del maguey.
- ²⁸ Según cédula hecha en Toledo el 24 de agosto de 1529, en Vicente Riva Palacio (direc.), *México a través de los siglos*, t. IV, p. 34.
- ²⁹ Antonio de Ciudad Real, *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España*, pp. 64-65. Obra escrita con las experiencias de la visita del comisario Ponce entre 1584 y 1589.
- ³⁰ Ruiz de Alarcón, *op. cit.*, pp. 127-128.
- ³¹ Charles Gibson, *Los aztecas bajo el dominio español 1519-1810*, p. 326.
- ³² Guillermo Prieto, “Pulques”, p. 222. Tal artículo fue publicado originalmente el 21 de julio de 1868.
- ³³ *Ibidem*.
- ³⁴ Sonia Corcuera de Mancera, *Del amor al temor. Borrachez, catequesis y control en la Nueva España (1555-1771)*, p. 197.
- ³⁵ Gemelli Carreri, *Viaje por la nueva España*, p. 223.
- ³⁶ Eusebio Ventura Beleña, *Copias a la letra ofrecidas en el primer tomo de la recopilación sumaria*, p. 28.
- ³⁷ *Ídem*, p. 45.
- ³⁸ *Ídem*, pp. 158-159.
- ³⁹ *Ídem*, p. XLVI.
- ⁴⁰ Gibson, *op. cit.*, p. 357.
- ⁴¹ Clavijero, *op. cit.*, p. 267. Una arroba equivale a 11.506 kg.

- ⁴² Jesús Hernández Palomo, *La renta del pulque en Nueva España (1663-1810)*, p. 35.
- ⁴³ Ventura Beleña, *op. cit.*, p. XLVI.
- ⁴⁴ *Colección de leyes, decretos, circulares y demás resoluciones del gobierno general con notas y concordancias*, p. 245. Prieto disiente tajantemente del impuesto aplicado al pulque en su artículo de 1868, “Pulques”, *op. cit.*, pp. 224-225.
- ⁴⁵ “Disposición sobre el despacho del pulque” en *Colección de leyes y decretos...*, *op. cit.*, p. 250.
- ⁴⁶ Karl Kaerger, “La explotación de agaves (23 de mayo de 1900)”, p. 263. El vocablo *tlachique* indica el pulque dulce, de poca fermentación, según Guerrero, *El pulque*, *op. cit.*, p. 277.
- ⁴⁷ Invención del Sr. Miguel Macedo Enciso, dada a conocer en su libro *Manual del maguero*. Consultar también la ponencia de quien esto suscribe *El manual del maguero. Una posibilidad excluida*.
- ⁴⁸ Brindando mayores datos sobre tal establecimiento, Payno comenta: “Esa acreditada pulquería, donde se reunían al aire libre no sólo los artesanos más hábiles de la ciudad, sino los ladrones más audaces del barrio, ya no existía, y el jacalón se caía a pedazos. Los escándalos de los domingos y de los lunes habían llamado la atención del gobernador y del Ayuntamiento, y de común acuerdo no la mandaron cerrar porque no tenía puertas, pero la redujeron a la nulidad, permitiendo sólo a don Jesús, el tinacalero, que vendiese dos barriles de tlachique, despachándolo a las criadas de las casas, sin permitir que hubiese bebedores ni jugadores de rabea. Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 560.
- ⁴⁹ *Ídem*, p. 88.
- ⁵⁰ Francisco de Ajofrín, *Diario del viaje a la Nueva España*, p. 76. Crónica realizada entre 1764 y 1767.
- ⁵¹ Madame Calderón de la Barca, *La vida en México. Durante una residencia de dos años en ese país*, pp. 82-83.
- ⁵² Federico Gamboa, *Mi diario VII (1920-1939)*, p. 164. Es un relato escrito en 1926.
- ⁵³ Guerrero, “Pulque”, *op. cit.*, p. 571.
- ⁵⁴ *Ibidem*.
- ⁵⁵ Antonio Lorenzo Monterrubio, *Arquitectura, urbanismo y sociedad en Pachuca durante el porfiriato*, p. 138.
- ⁵⁶ Manuel Toussaint, *op. cit.*, p. 197.
- ⁵⁷ Nuevos propietarios “mandaron borrar de la pared las históricas imágenes de Xóchitl y Netzahualcóyotl, pintando la pared de colorado y construyendo un cobertizo contra la pared”, Payno, *op. cit.*, p. 534.
- ⁵⁸ *Ídem*, p. 380.
- ⁵⁹ Jean Charlot, “Pinturas murales mexicanas”, p. 21.
- ⁶⁰ *Ibidem*.
- ⁶¹ Diego Rivera, “La pintura de las pulquerías”, p. 68. Otro punto de vista interesante lo brinda el mismo Toussaint: “Cuatro clases de obras produjo la pintura popular en México: exvotos llamados retablos; cuadros con escenas típicas, populares o históricas, o sitios conocidos; imágenes de santos, y retratos. Esto aparte de las pinturas murales que se hicieron para adorno de tiendas, sobre todo, de pulquerías, las

cuales han desaparecido por esa semiciencia que es tan frecuente en todas partes y que ha hecho borrar esas pinturas para hacer higiénicos los establecimientos: el mal radica en la impureza del pulque la cual no se puede combatir; entonces, para hacer ostensible la campaña salubre, se convierten las pulquerías en salones blancos, higiénicos, parecidos a cuartos de baño y se destruyen verdaderas obras de arte. Como eso cuesta al propietario, el pulque sufre más adulteraciones y la gente muere con más ganas; pero, eso sí, las pulquerías están albeando. Lástima grande que no se hayan recogido esas muestras del ingenio artístico de México, las que eran dignas de serlo.” Toussaint, *op. cit.*, pp. 196-197. Dicho autor brinda otra bibliografía para las pinturas de las pulquerías: Guadalupe Ramírez, “Las artes populares en las pulquerías de México”, p. 225.

⁶² Guerrero, “Pulque”, *op. cit.*, p. 571.

⁶³ Guerrero, *El pulque*, *op. cit.*, p. 211.