

109
2^o



**UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE MÉXICO**

**FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS
Y SOCIALES**

LAS PULQUERÍAS: RECUERDOS DEL PORVENIR
(Reportaje)

T E S I N A
QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN

P R E S E N T A
MIGUEL GENARO PRIETO MARTÍNEZ

DIRECTORA DE TESIS: LIC. ROSA MARÍA VALLES RUIZ

CIUDAD UNIVERSITARIA, SEPTIEMBRE DE 1996



**TESIS CON
FALLA DE ORIGEN**



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

A mis padres y hermanos,
por siempre.

A la profesora Rosa María Valles,
por sus sugerencias y consejos
en la elaboración de la tesina.

Al licenciado Marco Antonio López Gallo,
por su ayuda y apoyo incondicional.

No pienses así,
amigo,
¡deja de vivir
enredándote en misterios!

Lo que me atemoriza
no es la vida,
ni la muerte,
ni las almas del otro mundo...

La muerte,
separación del alma del cuerpo
es necesaria y fatal.

¡No es eso lo que me preocupa!

Mi recelo,
para después de muerto,
es el remordimiento
de no haber vivido
plenamente feliz.

Omar Khayyám

ÍNDICE DE CONTENIDO

	PÁGINA
INTRODUCCIÓN.....	1
APARTADO 1- PANORAMA GENERAL DEL CARA BLANCA Y DE LA CASA DE TODOS: EL PULQUE Y LAS PULQUERÍAS	8
1.1 Extracción y producción de los <i>curados</i> y número de <i>pulcatas</i> contabilizadas en el Valle del Anáhuac.....	8
APARTADO 2- EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LOS ABREVEDORES DE LOS DINOSAURIOS.....	11
2.1 De como Mayahuel invitaba a los indígenas a dormir la mona.....	11
2.2 Visión de los <i>Hijos de don Venancio</i> acerca del <i>neuctli</i> , la <i>pulcocracia</i> y las primeras <i>Salsipuedes</i> de la <i>Altiplanicie Mexicana</i>	15
2.3 Continúan los <i>ataques</i> en la época independiente hasta nuestros días contra el <i>oro blanco</i>	19
APARTADO 3- PULQUERÍAS Y LOS ANECDOTARIOS PULQUEROS.....	26
3.1 Entre el mito y la anécdota: ¿Será verdad que al pulque le falta un grado para ser carne? Y, ¿qué tal sino nos echamos una <i>rayuelita</i> ?.....	26
3.2 Sus devotos bebedores y los sacerdotes de Xóchitl.....	33
3.3 Entre <i>curados</i> te veas y las andanzas de un <i>tlachiquero</i>	36
3.4 Todo es utilizable del maguey y de cómo a las <i>catrinas</i> se les permitió la entrada en la pulquería, para que fueran compañeras de un pulque bautizado con <i>muñeca</i>	41
3.5 Pintando su <i>raya</i> y, por lo tanto, queda prohibida la entrada a los <i>uniformados</i>	47
3.6 Las fiestas profano-religiosas de <i>Los hombres sabios sin estudios</i>	50
3.7 Sabiduría pulquera o de como <i>Los hombres sabios sin estudios</i> engalanaban y engalanan las marquesinas con su <i>sapiencia</i>	56
COROLARIO.....	62
BIBLIOGRAFÍA.....	64
ENTREVISTAS Y TESTIMONIOS.....	66

INTRODUCCION

Al pulque se le ha llamado la bebida nacional por excelencia, conocida desde la prehispanidad, que fue degustada tanto por mortales como deidades. Perseguida y dejada en olvido al igual que sus templos. Con el presente trabajo intento recoger y guardar el rostro de la gran ciudad de México.

Para ello, hay que ser escéptico ante el desarrollo abrumador de la metrópoli, ante el quehacer formal de los ciudadanos, ante el discurso engalanado, ante la cara seria de las primeras planas de los medios impresos y electrónicos en general.

Es necesario asomarse a otros espacios, ahí donde el tiempo parece detenerse, y prueba de ello es la constante repetición de ciertos rituales impuestos desde tiempos inmemoriales como en las pulquerías.

Descubrir los escondrijos de la capital donde el discurso popular no se inhibe y, por lo tanto, surge fresco y espontáneo, al calor de los curados y fritangas . En esos lugares, podemos constatar que sólo es cuestión de un breve tiempo para que las pulquerías estén a punto de fenecer.

Asimismo, pretendo además, indagar y adentrarme en las características más tradicionales de estos lugares y a la vez, motivar a la reflexión en el sentido de que se reducen, cada vez más los espacios de consumo tradicional que, de alguna manera, cumplen, actualmente cuando menos en las últimas décadas, la

función de acercar las costumbres urbano-rurales y vincularlas con las de la ciudad.

II

Es así que la mejor manera de abordar este tema es el reportaje, porque desde mi punto de vista la versatilidad de este género periodístico lo hace ser un medio idóneo para adentrarnos, siempre de una manera amena, a este tipo de tema sin tener prejuicios de ninguna índole.

En el reportaje caben las revelaciones noticiosas, «la vivacidad de una o más entrevistas, las notas cortas de la columna y el relato secuencial de la crónica, lo mismo que la interpretación de los hechos, propia de los textos de opinión.»¹

El reportaje profundiza en las causas de los hechos, explica los pormenores, analiza los caracteres, reproduce ambientes, sin distorcionar la información.

«Ésta [la información] se presenta en forma amena, atractiva, de manera que capte la atención del público. Si en la noticia no aparece ni debe aparecer el periodista, en el reportaje se matizan los distintos elementos que lo integran con las vivencias personales del autor, con sus observaciones.»²

El reportaje es el género periodístico por excelencia, y podría definirse como el «relato periodístico -descriptivo o narrativo- de una cierta extensión y estilo literario muy personal en el que se interesa explicar cómo han sucedido han sucedido unos hechos actuales o recientes, aunque estos hechos no sean noticia en un sentido riguroso del concepto»³

¹ Leñero, Vicente y Marín, Carlos. *Manual de Periodismo*. Edit. Grijalbo, México, p. 185.

² Leñero, Vicente y Marín, Carlos. *Op. Cit.*, p. 187.

³ Martínez Albertos, José Luis. *Redacción periodística*. Edt. A.T.E., España, p. 102.

Para la redacción del reportaje se diseñó hacerlo para el más realce del mismo que fuese descriptivo, de tono costumista, su estructura es de la siguiente manera:

Entrada: Descriptiva: Es, según Vicente Leñero, <<la que pinta el escenario donde se desarrolla el reportaje, o describe la atmósfera, el ambiente en torno del reportaje.>>⁴

En lo que respecta en sí al cuerpo del reportaje ofrece una amplia gama de posibilidades para la organización y desarrollo. Por ejemplo, en el reportaje **Las pulquerías: Recuerdos del Porvenir**, combina el análisis de cifras y documentos que caracteriza al *demostrativo*, a la observación directa y detallada de un *descriptivo* se agrega, en este la acción, el elemento principal del *narrativo*.

En el reportaje demostrativo parte del establecimiento de una hipótesis. La investigación, la recolección de datos, han de llevar a la confirmación de la hipótesis. Puede decirse, <<que es una especie de ensayo, en el que necesariamente abundarán cifras demostrativas y datos documentales, sin los cuales es imposible apoyar conclusiones válidas... Los lectores comprenderán mejor un problema cuando se ejemplifica, suandose traduce la exposición fría y objetiva de los datos y se añade la presentación de casos concretos, humanos.>>⁵

Por su parte, en el reportaje descriptivo, del cual también cuenta elementos en este trabajo que presento, su finalidad es la demostrar a los lectores aquello que observa el periodista. La observación es la clave del género; es decir, el registro del detalle es fundamental.

⁴ Leñero Vicente y Marín, Carlos. *Op. Cit.*, p. 197.

⁵ *Idem.*, p. 60.

Mientras que en el narrativo, elementos de los cuales también cuenta este reportaje donde la acción es su principal característica, entendida como movimiento temporal de los sucesos que se narran, de las historias que se cuentan, de las circunstancias que se plantean. <<Como en la crónica. en el reportaje narrativo la intervención del factor tiempo es determinante. Así como en aquella se narra un hecho desde sus comienzos hasta su culminación, es más amplio, por lo general, que en la crónica periodística.>>⁶

Hay que tomar en cuenta que, por la libertad que representa el género del reportaje, no excluye la incorporación de otros tipos de métodos para abordar al mismo. Generalmente, en la práctica no se plantea primero hacer un reportaje narrativo y después se elige el tema. Primero se escoge el tema y luego se decide el género de reportaje que habrá de escribirse.

Este reportaje también se alimentó de otros géneros periodísticos como la entrevista de semblanza que se emplea para captar el carácter, las costumbres, el modo de pensar y las anécdotas de personaje. Principalmente, se abordaba a los comensales de mayor edad y dueños de las pulquerías o en su caso a los jicareros, para que nos pudieran ubicar de las diferencias que existían de las pulquerías de antaño con las actuales.

También tiene entrevistas de opinión, como la que se realizó al investigador de alimentos de la Universidad Iberoamericana, para que nos comentara acerca de las propiedades nutricionales del pulque.

⁶ Idem., p. 69.

III

Por otra parte, la función de un trabajo de investigación social -como puede ser el reportaje- no trata de concederle valor alguno a determinada manifestación cultural, sino que depende de que nosotros seamos seres dotados con la capacidad y la voluntad de tomar una actitud consciente, como comunicólogos, frente al mundo y, además, conferirle sentido.

Cualquiera que sea dicho sentido, influirá para que en el curso de nuestra vida nos basemos en él para juzgar determinados fenómenos de la cultura, desde un aspecto racional y científico. Es decir, porque tanto las pulquerías, como la religión o el dinero son fenómenos culturales.

A la vez, es pertinente revalorizar otro tipo de manifestaciones culturales -si entendemos por cultura todo aquello que nos rodea-, desde un vestido o una bebida hasta la más compleja sinfonía. Para Max Weber: «La cultura es un fragmento finito de entre la incomprensible inmensidad del devenir del mundo, al cual se ha conferido [- desde el punto de vista del hombre-] un sentido y un significado»⁷, una parte de ella son las pulquerías que, a pesar del olvido a las que han sido arrojadas, están presentes para un sector importante de la población trabajadora, como pueden ser albañiles, obreros, entre los más solidarios con el *neuctli*.

Con el fin de darle una coherencia metodológica, el reportaje se dividió en tres apartados:

⁷Weber, Max. *Ensayos sobre metodología sociológica*. Edit. Amorrortu. Argentina. 1976. pág. 56.

En el primer apartado se realizó una brevísima comparación por medio de cifras, del número de pulquerías en la ciudad de México hoy en día y de las que existieron en diferentes momentos históricos, con el fin de establecer que es un proceso irreversible la desaparición de las *Salsipuedes*, cuando menos en esta gran urbe.

En el segundo apartado, se sigue una línea imaginaria a través del tiempo. Es así como presento un breve esbozo histórico del pulque y de las pulquerías desde que la diosa Mayahuel invitó a los indígenas a probar sus deliciosas mieles.

Posteriormente, describo cómo los conquistadores teniendo veladas intenciones en contra de esta bebida la persiguieron y la despreciaron sin conseguir su propósito, y ésta se estableció como reducto y recinto de diversión de los estratos más desprotegidos.

Seguidamente, abordo la época independiente hasta nuestros días constatando que el desprecio que se tiene de la pulquería sigue en forma.

En el apartado tres, atisbo una pequeña parte de la mitología y picaresca que se ha ido tejiendo alrededor de este recinto de los adoradores del *neuctli*. Asimismo, rescato la opinión que tienen sus actores principales sobre la sobrevivencia de su lugar natural del convivio; además, describo a los asiduos clientes y a los jicareros.

De igual forma, enumero los implementos de uso diario y decorado que son imprescindibles o modificables, según las

circunstancias, y que sirven para crear la fisonomía de una pulquería.

También me aboco a realizar una crónica del ambiente festivo y religioso que se ha ido perdiendo conforme va extinguiéndose en este último reducto de la cultura popular.

En el corolario me limito a confirmar la hipótesis central, que las pulquerías están entre los recuerdos del porvenir, así como confirmar que el reportaje constituye el género adecuado para abordar este tema.

Con este trabajo, tratamos de comprender la realidad en que nos movemos. Es decir, según Anthony Giddens, <<la principal meta de las ciencias sociales es comprender por qué los fenómenos particulares -histórico-sociales- llegan a ser como son.>>⁸

⁸ Giddens, Anthony. *El capitalismo y la moderna teoría social*. Edit. Labor, España, p. 233.

Viaje al centro del curado de piña

Las pulquerías: recuerdos del porvenir

Un tlachiquero me dijo:

-Apréndete nuestras leyes:

el pulque es para los hombres

y el agua, para los bueyes.

Canción del pulque

Apartado 1

Panorama general del *cara blanca* y de *La Casa de Todos*: las pulquerías.

1.1 Extracción y producción de los *curados* y número de *pulcatas* contabilizadas en el Valle de Anáhuac.

Una de las manifestaciones más representativas de nuestra cultura y tradición popular es la pulquería: ella cobija a los últimos bebedores del *neuctli*; ahí el grito, la injuria, la desvergüenza y la carcajada brota sin cesar, alimentando el fervor, vasos y tinas del licor embriagante de Xóchitl. Lugar que se erige como la catedral de la rayuela y la baraja, santuario natural de los fervientes adoradores de San Lunes .

¿Pero qué sucede hoy en día en el santuario a Xóchitl? Al respecto, podemos mencionar que el cambio de las estructuras económicas-sociales del centro del país y, principalmente, de la

capital de México ha propiciado una transformación en los diferentes espacios de consumo tradicional y, por lo tanto, culturales. Un ejemplo claro son las pulquerías que, a pesar de haber alcanzado en el siglo XIX importancia vital en la economía "ya que el pulque llegó a producir al Estado, en la Nueva España, la mitad de lo que le proporcionaban las minas de plata", en la actualidad, sin embargo, la producción de esta bebida, según datos extraídos del Anuario Estadístico de los Estados Unidos Mexicanos publicado por Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI), en 1986 señalan que asciende a 320 mil barriles de 250 litros al año aproximadamente, y aunque esta cifra nos parezca exorbitante a primera vista, en el fondo es un síntoma de la desaparición del pulque y las pulquerías.

Para comprobarlo basta comparar la anterior cantidad con el promedio estimado en los primeros siete años de este siglo: un millón 537 mil barriles anuales.¹⁰ En otras palabras, el pulque producido en la actualidad sería sólo la vigésima parte del de principios de siglo.

Asimismo, a principios de siglo, según indica Juan Felipe Leal en el libro *Economía y Sistema de Haciendas de México*, en 1896, cuando la capital de la República tenía 330 mil habitantes -aproximadamente-, entraban a la ciudad 67 mil litros diariamente que era distribuida en 817 pulquerías; en 1910 con 417 mil

⁹ Fernand Braudel. *Bebidas y excitantes*, Vol. IX. México, Ed. Alianza Cien-Conaculta, 1994, p. 39

¹⁰ Jorge Álvarez, et al., *Enciclopedia de México*, 4a ed. México, Ed. Enciclopedia de México, 1978, p. 6729.

habitantes había alrededor de 865 expendios de pulque; y mientras para 1916 con una población capitalina de 400 mil era precedida por mil pulquerías.

Sin embargo, en el censo realizado por el INEGI en 1984, había cerca de 544 pulquerías y en otro estudio realizado ese mismo año por la Secretaría de Salubridad y Asistencia (hoy Secretaría de Salud), se comprobó que en la zona metropolitana y el Valle de México había 900 tinacales y mil 200 pulquerías. Esto demuestra que existe una tendencia a la reducción de este tipo de servicio.

Mientras que en la actualidad, el oro blanco se expende en los tinacales de prácticamente todo el país. A pesar de ello, tan sólo en la República Mexicana existen alrededor de mil 494 pulquerías que fueron registradas durante 1994 por el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI) en su último censo sobre servicios. En el Distrito Federal la cifra es de 254 establecimientos de este tipo, muy por debajo si consideramos que en el último censo de población celebrado en 1990 había alrededor 18 millones de habitantes, tan sólo en la ciudad de México.

Apartado 2

Evolución histórica de los Abrevadores de los Dinosaurios

2.1 De como Mayahuel invitaba a los indígenas a *dormir la mona*

*Pero los bebedores (de pulque)
eran los ancianos, las
ancianas y los aventureros,
los osados, aquellos que
jamás ceden por temor,
aquellos que echan a juego
sus cabeza y pechos.
Fray Bernardino de Sahagún.*

Podría decirse que las pulquerías surgieron como consecuencia de una realización del indio triste -despojado y marginado- que buscaba estar alegre con los suyos, ajeno a las exigencias que le imponía una nueva cultura, eso posteriormente a la conquista sde la Nueva España.

Pero vayamos por partes, en la prehispanidad, el pulque, además de ser la bebida ritual que en actos ceremoniales se ofrecía a los dioses, fue motivo de deleite para sacerdotes ancianos y aún para el mismo pueblo. A ésto se atribuyen sus características sociales de índole aristócrata y demócrata ,

pues lo mismo fue saboreado por la nobleza y el clero que por los estratos más desheredados.

De las diversas leyendas acerca del descubrimiento del pulque destaca una tradición mixteca. Según ésta se refiere a que:

<<... la diosa Mayahuel descubrió en el monte Popoconaltepec (monte de espuma) la manera de extraer el aguamiel, que después los dioses Tepuztecatl, Cuatlapanquí, Tiliboa, Tzoaca y Pantecatl convirtieron en pulque. Pentacatl, señalado como el esposo de Mayahuel, fue quien le agregó la raíz de *ocpalli* para hacerlo más embriagante; es decir, descubrió el proceso de fermentación, más tarde, Tepoztecatl, Cuatlapanquí, Tlibua y Papáxtar perfeccionaron el "vino de tierra"> ¹¹.

Los dioses convidaron pulque a los que ahí estaban, pero sólo cuatro tazas a cada uno, para que no se emborracharan, la quinta taza era considerada un exceso.

La leyenda más conocida, de origen tolteca, atribuye el descubrimiento a la bella Xóchitl. La leyenda afirma que bajo el reinado de Tecpancaltzin (990-1042 d. C.) un noble llamado Papantzin descubrió la manera de extraer aguamiel el cual lo regaló al monarca, acompañado por su hija Xóchitl; en un jarro de miel prieta de maguey. Tecpancaltzin se enamoró de Xóchitl y con ella engendró un hijo al que llamaron Meconetzin (hijo del pulque) que nació con las señales físicas que el astrólogo

¹¹ Humberto Musacchio. *Diccionario Enciclopédico de México*, III Tomo. México. Edit. Andrés León. 1989. p.1650.

indígena Hueman había profetizado como anuncio de la destrucción de Tula. Meconetzin sería el último monarca de los toltecas.

El pulque también destacó como causa de la desgracia y muerte del sacerdote tolteca Quetzalcoatl. Cuenta su biografía que estando en Tula, los demonios lo emborracharon con cinco tazas de pulque, para obligarlo a hacer sacrificios humanos. Avergonzado por su embriaguez, Quetzalcoatl tuvo que abandonar Tula por el oriente, prometiendo que algún día regresaría.

<<El *octli* u *neuctli*, nombre entre los aztecas del actual pulque -*scí* entre los otomfes-, no se producía ni se vendía en el imperio de Moctezuma para embriagarse. Era una bebida de consumo ritual, un día al año, durante la fiesta de los dioses del "vino". Es así como en el idioma náhuatl, la bebida de los dioses mexicanos fue llamada *neucuhli*, de donde proviene la voz *neulte* con la que aún se designa. También recibe los nombres los nombres de *octli*: como bebida ofrecida a los dioses, también se le llamó *teoctli*, la bebida divina (*Teotl*, dios; *octli*, vino); mas como la planta de maguey está sobre la tierra, al pulque también se le dijo *tlaboctli*, vino de la tierra (*Tlalli*, tierra, *Octli*, vino) >>. ¹²

Los mexicanos llamaron al aguamiel recién obtenido, *nécuatl* o *tlachiqui*, de donde procede la voz *tlachiquero* -es la persona que raspa el maguey y chupa el aguamiel con el *acocote*-. El pulque descompuesto, podrido, fue llamado *polihqui*, y algún autor asevera que de tal voz procede la palabra pulque.

A pesar de que en la actualidad los conocedores recomiendan que el pulque sea bebido por todos, especialmente por las

¹² Raúl Guerrero Guerrero. *El Pulque*. Edit. Joaquín Mortiz/ Instituto Nacional de Antropología e Historia. México, 1985, p. 24.

personas mayores, algunas referencias indican que en la época prehispánica su consumo se encontraba restringido y sólo podrían degustarlos los viejos de más de 60 años, y en el caso de las mujeres, únicamente se les permitía ingerirlo cuando estaban embarazadas o amamantando.

Los guerreros tenía acceso a este producto exclusivamente si estaban a punto de entrar en combate, previa mezcla con otras sustancias; también se les daba a beber a los que eran sacrificados, con el fin de minar su voluntad y restar influjo a sus dolores.

Así, por ejemplo, como decíamos, los sacerdotes -con 60 ó más años- seguidores de la diosa Mayahuel, representada por un mono, podían beber todo el *octli* que quisieran, pero a los demás adoradores sólo se les permitían ingerir el equivalente de cuatro copas.

Por la anterior costumbre se piensa que los oficiales, al quedarse dormidos, soñaban con su diosa y por eso se extendió el dicho de que los fieles adoradores de Mayahuel cada vez que eran atrapados en su redes se fueran a dormir la mona .

Fuera de esa celebración, si algún furtivo aficionado a libar tlachique era sorprendido tratando de adelantarse a la celebración de Mayahuel, le cortaban el cabello para que en su comunidad se dieran cuenta de la clase de pelón que tenían por vecino; si reincidía, entonces le derribaban la casa y si ni así entendía y lo encontraban por tercera vez en estado de ebriedad, le quitaban la vida a él y a su familia. Por lo tanto, los

expendios de pulque estuvieron siempre a salto de mata hasta la época de la Colonia.

2.2 Visión de los *Hijos de don Venancio* acerca del *neuctli*, la *pulcocracia* y las primera *Salsipuedes* del Altiplanicie Mexicano

Durante la dominación hispana, en cuanto comenzó la importación de vinos y licores de la metrópoli, el pulque además del mezcal fue perseguido, porque su venta y consumo debilitaba los ingresos económicos de la real hacienda. De esta manera, paulatinamente el pulque fue descendiendo de categoría social, al grado de que hoy es considerado una bebida corriente, de olor y sabor desagradable... pero, esto es curado de otro tinacal.

<<Las bebidas embriagantes estaban prohibidas desde un principio, y sin embargo se fomentaba el cultivo de los magueyes. Desde 1608 los Justicias y Ministros de Doctrina autorizaron la venta del pulque. Se establece el cargo de Juez del Pulque, y el del Tepache. La venta estuvo siempre en manos de mujeres indígenas, pero condicionada, y en el siglo XVII se amplía a mestizas, mulatas y españolas.>>¹³

Al respecto, durante el periodo de la Colonia, en 1629, la Real y Pontificia Universidad, basándose en las Sagradas

¹³ José de Jesús Hernández Palomo. *La renta del pulque en Nueva España (1663-1810)*, España. edit. ESCUELA DE ESTUDIOS HISPANO-AMERICANOS. p. 34.

Escrituras, prohibió el pulque debido a los pecados graves y ofensas a Dios nuestro señor, e incluso pidió que se destruyeran y arrancaran los magueyes.

En este sentido, menciona José de Jesús Hernández en su libro *La renta del pulque en la Nueva España* había una orden dictada a mediados del siglo XVII por el virrey don Antonio Sebastián de Toledo, Marqués de Mancera, a fin que los expendios de pulque fueran desalojados del centro de la ciudad y permitidos sólo bajo determinadas condiciones. Como razón contundente para abolir o disminuir el consumo del pulque, aducían de que al beberlo era contrario a los intereses del rey, llegando a proponer el decreto de excomuniación a los vendedores de pulque.

Naturalmente, al virrey le interesaba defender los intereses económicos de España y de la Nueva España, pues la metrópoli continuaba enviándonos licores y vinos, así como aceite de olivo, aceitunas y telas finas de seda del Oriente.

Desde el principio de la dominación hispana en nuestro país, en 1529, doña Juana de Castilla, madre de Carlos I de España y V de Alemania, dictó una cédula real fechada en Toledo el 24 de agosto de 1529, donde dice a la Audiencia de la Nueva España y al obispo de México, Fray Juan de Zumárraga, que:

<<En virtud de tener conocimiento de que los indios de México elaboraban pulque para celebrar sus fiestas, al cual le echaban una raíz que los emborrachaba, después de lo cual hacían ceremonias y sacrificios como en su antigüedad, se prohibiera el cultivo de

aquella raíz o por lo menos el que se le echara al pulque, para evitar la embriaguez y los vicios carnales y nefandos.>>¹⁴

Cuando uno de los primeros virreyes decidió tolerarlos, no por comprensión al indígena, sino porque este gobernante y algunos de sus sucesores fundaron sus propias haciendas pulqueras y necesitaban consumidores de sus ricos *neuctlis*.

Por consiguiente, al propagarse el uso del pulque, el problema de la embriaguez se agudizó; en 1653 el marqués de Cerralvo, Diego de Pacheco y Osorio, dictó fuertes penas contra los ebrios; "y determinó que se confiscaran los bienes de quienes vendiesen, usasen y tuviesen tepache, benguf, pulque amarillo corrupto -que era fermentado con una raíz- y otras bebidas nocivas."¹⁵ En 1664, los múltiples desórdenes existentes dieron lugar a que el corregidor de la capital del virreinato actuara arbitrariamente al pedir a sus ministros que derramaran todo el pulque que encontraran en los expendios.

En el siglo XVIII todavía continuó la prohibición de la venta del pulque amarillo, corrupto y mezclado con raíces ; a los puestos que no vendieran pulque blanco, se les tiraba la mercancía y el expendedor era apresado y castigado con cincuenta azotes; si ocurría por segunda vez, el número de azotes ascendía a doscientos, y si continuaba, era desterrado de la ciudad. "Pero

¹⁴ Cédula publicada en los *Anales* del Instituto Nacional de Antropología e Historia, T. VI, p. 37. (Citada por José de Jesús Hernández, pp. 56 y 57).

11

¹⁵ Raúl Guerrero Guerrero. Op. Cit., p. 116.

no sólo se castigaba a los vendedores, sino también a los consumidores, a quienes se les penaba con cincuenta azotes.¹⁶

La prohibición del consumo del pulque afectaba a los indígenas no sólo por ser ésta la única bebida, sino porque formaba parte indispensable de su alimentación.

Asimismo, se prohibía que hombres y mujeres tomaran juntos y que hubiera comida, música y baile -práctica y disposición que sigue vigente hasta nuestros días-. Los establecimientos debían cerrar al ponerse el sol. Las ventas se harían solamente en efectivo. Finalmente, se señalaban las penas a las que se harían acreedores los ebrios que fueran sorprendidos en las calles, puestos y plazas; dichas sanciones comprendían pena de prisión, azotes y corte de cabello -castigo que también era similar en la época precolombina-. <<Por último, se señaló que el número de pulquerías no excedería de treinta y seis, de las cuales, veinticuatro eran para hombres y doce para mujeres.>>¹⁷, cosa que en la actualidad está restringido.

La lucha por desarraigar una costumbre indígena fue tal que el fraile archivero del Santo Evangelio, de la Orden de San Francisco de Asís de la Nueva España, trata el tema del pulque biológicamente, y en un manuscrito escribe:

<<La bebida del pulque absolutamente es contra la propagación y multiplicación de los indios (tributarios de su Majestad), porque si es frío en tres grados y juntamente húmedo, resfría la facultad generativa; y si se le echare una ratz caliente y seca en cuatro grados, siendo los indios cálidos de su naturaleza, añadido el calor preternatural, se

¹⁶ Idem., p. 117.

¹⁷ Idem.

extingue asimismo la multiplicación de ellos (inconveniente así para los tributos de su Majestad) y cuando sea por estos dos principios, por el de la continua embriaguez, se impide y extingue la fecundidad como enseña Aristóteles; porque destruido el calor del cuerpo y ocupado el natural por extraño, resfría la facultad generativa. Esta causa se reduce a la de que el pulque y su bebida o embriaguez, no cede en utilidad del Reino ni del Rey Nuestro Señor.>>¹⁸

Durante el siglo XVII, el virrey, marqués de Mancera, ordenó la descentralización de las pulquerías, persiguiendo, en cierta forma, su venta y consumo -llegándose a proponer el decreto de excomunión a los vendedores del pulque-, persecución que se mantuvo prácticamente hasta el siglo XIX, hasta que florecieron y se consolidaron las haciendas pulqueras.

En 1787, "el tomar ciertas clases de pulque era considerado delito por el Breve Compendio del Juicio Criminal."¹⁹

2.3 Continúan los ataques en la época independiente hasta nuestros días contra el *oro blanco*.

Es hasta el siglo XIX que la hostilidad hacia el pulque casi desapareció; a pesar de ello, los ataques al oro blanco continuaban. Por ejemplo en octubre de 1874 el periódico *El Obrero Internacional* protestaba porque algunas pulquerías de la ciudad de México tenían nombres como *La ilustración del siglo XIX* o *La unión de los artesanos*, y porque los especuladores del

¹⁸ Idem. p. 85.

¹⁹ Humberto Mussachio. Op. cit., p. 1651.

vicio tenían en sus expendios retratos de Benito Juárez, Ignacio Zaragoza, Miguel Hidalgo y aún de Angela Peralta.

Fue en esa época cuando comenzó la pulquería propiamente dicha y se instaló con derecho, imponiendo su típica personalidad en los suburbios de la ciudad, y donde se fueron creando cotidianamente los ritos-costumbres de sus asiduos concurrentes.

En la ciudad de México se consumía bastante pulque y había muchas pulquerías, inclusive en el centro, no obstante que la bebida sufría tantas persecuciones, al grado que en el periódico *La Orquesta*, del 18 de julio de 1868 (citado por Salvador Novo, en su libro *Cocina Mexicana*, páginas 199-201) se publicó un ingenioso artículo intitulado Representación del pulque, en el cual a esa bebida se le anima de sentimientos y pensamientos humanos que vale la pena dejar hablarlo por medio de un breve extracto:

El ciudadano Pulque Blanco, de esta vecindad y comercio, por sí y en nombre de sus menores hermanos, de Tuna, de Piña, de Naranja, de Almendra, de Apio, etc., ante el Ayuntamiento de México, comparezco y digo:

Que no es posible por más tiempo soportar la persecución de que yo y toda mi familia somos víctimas desde ya muchos años, sin que haya habido para nosotros cambios a nuestra triste y vergonzosa situación, que cada día es más angustiosa. Creados y nacidos en este país, era natural que esperásemos una decidida protección de parte de los gobiernos nacionales, y que como el vino de España, gozásemos los pulques de México de todas las consideraciones debidas a patriotas como nosotros, que ni de grado ni por fuerza han podido hacernos salir de nuestra patria para servir a los extranjeros.

Los vinos de todas partes gustan de ir orgullosos a lucir en tierras lejanas su mérito, y requieren, para dar pruebas de su bondad, permanecer en el rincón de una bodega muchas generaciones: nosotros no queremos ser catados sino por los mismos que viven bajo nuestro cielo, y no necesitamos el transcurso de los años para dar muestras de bondad, sino que luego luego estamos listos para todo servicio...

Y después de tanta constancia y de tantos sufrimientos, después de que somos los más francos contribuyentes, ¿cuál es el pago que se nos da? Vamos a verlo brevemente:

Relegados a los barrios de la ciudad los expendios de pulque, el centro ha quedado enteramente a merced de nuestros naturales enemigos el Cognac, el Brandy, el Ajenjo y otros, que sin más razón de privilegio que no ser del país, gozan de toda clase de franquicias.

¿Por qué razón se consiente en las calles principales un expendio de licores embriagantes que se llama "La Montaña de Nieve", "La Estrella de Oro", "La Gran Sociedad", "El Gran Bazar", y se prohíbe otros que se llaman "El Triunfo" y la "Resistencia", "Los amores del Turco", "El recreo de los amigos", o "La gran Salastopol"?

Las pulquerías se han de cerrar a las cinco, los días de trabajo, los de fiesta a las tres, no se puede tomar allí lo que allí se vende; el mostrador ha de estar pegado a la puerta, no se consienten música, ni reuniones ni aun vendedores de comida.

Y en cambio, en donde se expenden licores extranjeros, hay mesas, y sillas, y música, y reuniones, y se platica, y se bebe, y se consienten comilas, y están abiertos los establecimientos de día y de noche, y se colocan en donde mejor les parece...

¿Por qué se nos expulsa de la ciudad, como los leprosos de la Edad Media? Porque el pulque embriaga, ¿Pero el Cognac, y el Chinguirito, no? Lo mismo o puede que peor.

¿Por qué a uno porque se llama Pontones, o Garnica, se le impide lo que se consiente a otro porque se llama Fueheri o Plaisant?

¿Por qué los de chaqueta, y los que ni aun esa usan, no han de tener su pulquería, como los aristócratas su borrachería, en donde haya mesas, y sillas, y periódicos, y músico, y tertulia? Y el charro lleve a su china, y la sienta, y le diga con mucho tacho: ¿Un helado de pulque de piña, un vasito de curada de almendra?

En fin, no quiera cansar la atención de esa Municipalidad...; y sólo diré por mí, y en nombre de mis hermanos, que para el mal trato y desprecio con que se nos mira, sería bueno que dejáramos de existir siquiera por quince días, como en tiempo de sitio, y entonces qué de apuros en la Aduana, qué de aspavientos de las dancellas viejas, qué aflicciones del gordo y rubicundo empleado, que no pudo pasársela sin nosotros, qué de precauciones del robusto y bien rondicionado confesor, y de sus hijas de sacramento; entonces veríamos si el vino o el licor suplían en las arcas públicas, o en las barrigas privadas, el inmenso vacío de la falta de pulque, despreciado y perseguido por todos los Ayuntamientos, desde Cortés hasta nuestros días. Por tanto, al Ayuntamiento pido provea y acuerde en justicia. PULQUE.²⁰

²⁰ Salvador Novo, *Cocina Mexicana*, Edit. Porrúa, México, págs. 199-201.

En la época del Porfiriato la aristocracia de nuestro país experimentó una etapa de afrancesamiento y se impusieron los vinos y licores importados de Europa; el pulque, por su parte, era considerado un brebaje propio de indios e indigno de servirse en relucientes copas con bebidas originarias de Jerez de la Frontera o de las regiones de cognac y de Champaña.

Aunque mucho ricos vivían del pulque -la aristocracia pulquera-, en los banquetes oficiales o particulares de los poderosos sólo se paladeaba el oporto y el jerez; las carnes blancas y rojas eran aderezadas con finas cremas y licores de las marcas **Martell** y **Hennessy**.

Esta pulcocracia no iba a permitir que el *neuctli* del Valle de Apan o de Chalco estuviera en sus mesas, aunque más de un comensal hubiera deseado deleitarse con el rico estofado, acompañado con un estupendo curado de apio, de almendra o de piñón, de esos que parece que les han agregado jabón porque se resbalan solitos.

Sin embargo, y a pesar de esta aristocracia pulquera, la zona magueyera de Hidalgo y Tlaxcala fue relativamente tranquila a lo largo del XIX. Los Llanos de Apan no vivieron un movimiento local de rebelión campesina, probablemente porque el gradual y constante desarrollo de la producción pulquera absorbió lentamente la economía campesina.

Desde otro punto de vista, mientras en las unidades domésticas el cultivo y aprovechamiento del maguey lo realizaba en su totalidad el campesino (desde la siembra y cultivo hasta la

elaboración y venta del pulque), en las haciendas el trabajo se dividió y el conocimiento milenario, transmitido de una a otra generación, quedó bajo el control de los hacendados.

Los trabajadores de las haciendas pulqueras eran de dos tipos principales: permanentes y estacionales (eventuales). "Los permanentes formaban parte de una estratificación piramidal, originada en la división del trabajo, a cuya cabeza se encontraba el administrador, seguido de los encargados de supervisión de las actividades económicas, como el mayordomo del tinacal, el capitán del campo, los mozos, los sirvientes y los valedores."²¹

La época de oro de las haciendas pulqueras coincide con el porfiriato. La mayor rapidez para llegar al mercado y la elevación de la demanda dieron origen a la expansión acelerada del cultivo del maguey y la producción de pulque.

<<En las ciudades se multiplicaron los expendios y la bonanza fue tan grande y prolongada que el poderoso grupo de los hacendados en que estaban presentes algunos de los apellidos más conspicuos de entonces (Pimentel, Fagoaga, Torres Adalid, Mancera, Sanz, por solo citar algunos), >>²² cuyo refinamiento recibió años después, de José Vasconcelos, en tono de burla el título de Aristocracia pulquera.

La Revolución causó serios trastornos a las haciendas magueyeras, pero no las aniquiló. Al término de la etapa armada, la producción y las ventas de pulque se recuperaron con rapidez, llegando incluso a una situación aparentemente óptima a fines de los años veinte. Sin embargo, ya en este momento la industria

²¹ Juan Felipe Leal, *Economía y sistema de hacienda en México: la hacienda pulquera*, México, edit. Era, p. 120.

²² *Idem*, p. 122

pulquera había recibido varias heridas mortales que la llevaron a su actual postración.

<<En primer lugar, la cerveza, producto de una tecnología más desarrollada, se convirtió en una real competidora del pulque. A fines del XIX esta bebida se producía en cantidades relativamente grandes, pero por su elevado precio no constituía un producto de amplio consumo popular. Sin embargo, en los años posteriores a la Revolución Mexicana, ya se encontraba al alcance de la mayor parte de la población y llegaba a mercados más distantes que el pulque.>>²³

En segundo término, el reparto agrario efectuado por el presidente Lázaro Cárdenas afectó seriamente el cultivo del maguey. Cuando los ejidatarios recibieron tierras magueyeras, de inmediato acentuaron su explotación, muchas veces de modo irracional. "Los nuevos propietarios carecían de los recursos necesarios para subsistir hasta que las plantas llegaran a su madurez y las caparon prematuramente. Además, la pobreza de los ejidatarios, su falta de seguridad en la posesión ejidal y su escasa participación."²⁴

Si bien el reparto de tierras creó las circunstancias que determinaron la disminución de las magueyeras, este resultado no puede atribuírsele únicamente a los ejidatarios.

<<Muchos de éstos no contaron con los medios necesarios para elaborar el pulque ni con las relaciones y la experiencia comercial suficientes para realizar la venta por sí mismos, por lo que se vieron obligados a arrendar sus magueyeras o a vender el aguamiel a

²³ Jorge Rogelio Álvarez, *et al.*, *Enciclopedia de México*. México, Edit. Enciclopedia de México, 1978, p. 6723.

²⁴ *Idem.* p. 6724.

los tinacales vecinos. En la mayoría de los casos, quienes recibieron los beneficios de la explotación magueyera no fueron los ejidatarios del pulque sino los dueños de los tinacales y los intermediarios del pulque.>>²⁵

²⁵ Idem., p. 6731.

Apartado 3

Pulquerías y los anecdotarios pulqueros

3.1 Entre el mito y anécdota: ¿Será verdad que al pulque le falta un grado para ser carne? y ¿qué tal si nos echamos una *rayuelita*?

*Padre nuestro que estás en las
pencas
clarificado sea tu jugo
y hágase tu tinacal aquí en la
tierra
como en el cielo.*

El padre nuestro pulquero

Las grandes ciudades tienen rincones extraños y oficios ignorados, a pesar de su añeja tradición. Estamos en el populoso y vernáculo barrio de la Guerrero, en el centro de la ciudad de México; las vecindades saludan a la gente con las telas blancas de sus tendedores. Ahí están los hoteles sórdidos, donde hasta el pecado puede ser triste; hay también accesorias, comercios de los giros más disímbolos: misceláneas, fondas, sastrerías, relojerías, zapaterías, librerías de viejo, tiendas de ropa y, por supuesto, una que otra pulquería, con sus fachadas carcomidas y el nostálgico y clásico andar de sus parroquianos que acostumbran a frecuentarlas.

*Enton's qué chavo, nos echamos una rayuelita*²⁶, reta por tercera vez Marcos Valdés El Botanas, de la pulquería **Las Buenas Amistades** en la Guerrero, y bueno, si Judas no tuvo miedo a la muerte, pues mucho menos le tendremos temor a la rayuela.

-Oye tú cabezón, quítate de la raya

-Meto-ca tirar...

-Pero los dientes, buey...

*-Nomás porque eres novato nos la vamos a echar de a dos kilos*²⁷, dice el considerado Botanas.

Y el rito comienza. El retador sugiere la posición de la rayuela (pedazo de madera con un orificio del tamaño de una moneda de 20 centavos de los muy viejos, los de cobre) y pinta la raya donde yacen moribundos los alacranes -generalmente el recién llegado da un sorbo de la mitad del contenido, ingiere la mitad del trago, escupe la otra mitad y el residuo del tarro lo lanza al suelo para pintar su alacrán, acción catadora que le permite saber el sabor y la textura del *pulman* en venta- y uno que otro gallo con sus respectivos colores. (...)

Especial don Pifas P-2. Sin albur.

...Y el juego de rayuela empezó. Una y otra vez las monedas (dos lanzamientos por cada jugador) buscaron el agujero y por cada moneda que quedaba sobre la tabla, un punto a nuestro favor; pero cuando creíamos llevar la ventaja, El Botanas, cual osado popeye con sus espinacas que pide al pulquero:

²⁶ Marcos Valdés. *testimonio*, México. 4 de abril de 1996.

²⁷ Marcos Valdés. *Op. Cit.*

-Échame un blanco.

-Dónde te lo echo, le respondió.

Gluuu, gluuu y gluuu, hasta tocar fondo en el vaso de cristal cortado (de botellas de licor cortadas con hilo). Los espectadores, unos diez al mediodía, aplaudieron y el Caballo Cevallos desde el fondo relinchó (perdón, gritó):

-Bien Botanas , pónles una madrina... Y nos la puso.

Primer tiro de El Botanas después del pulque, dos puntos; segundo, cuatro puntos (cuando la moneda pellizca o queda a la mitad del orificio); tercer tiro, otros cuatro puntos (entró en el hoyo pero no cayó) y el quinto tiro, ¡toma paloma!, ocho puntos, la moneda penetró una tras otra vez hasta alcanzar 32 puntos. Resultado final: El Botanas y **Las buenas amistades** 32 puntos; el reportero 16.

Y como aquí también se aplica la solidaridad, un trabajador de la construcción que mordía los pantalones con los zapatos cubiertos de cal y sombrero de ala caída, pidió también su kilo, *de una vez dos* (a cuenta del reportero). Llegó, jugó y vengó nuestra derrota.

-No en todos los lugares se sigue jugando rayuela. A decir por Epifanio Leyva o don Pifas , de *La hija de los apaches*, los juegos como éste y las barajas han ido desapareciendo. A cambio se han mejorado los curados²⁸.

²⁸ Epifanio Leyva. *testimonio*. México. 5 de abril de 1996.

Es una de las ya pocas catedrales de la rayuela, de los santuarios naturales de los alacranes y donde el San Lunes , para los parroquianos de la pulquería, es lo que a los burócratas los puentes . Son las pulquerías de la ciudad de México, que con todo y sus pulques, arrinconadas en el olvido, están amenazadas con extinguirse de esta urbe.

-¿Qué cuántas pulquerías creo que quedan? ¡Uh!, pos ya bien pocas y me cai que si no fuera por los albañileritos, esto ya habría tronado... Para mí que, cuando mucho, otros diez años aguantan y adiós²⁹, nos comenta dos Epifanio Leyva, para los cuates El Pifas , quien desde hace más de 30 años atiende una de las pulquerías más conocidas de esta capital, **La hija de los apaches**.

Primer litro: échele uno blanco para el gorritas

La hija de los apaches, una de las ya pocas pulquerías que sobreviven en esta ciudad, donde con sólo cruzar el umbral, un mundo de olores y sabores abraza los sentidos. Con el sudor en la frente, por parte de empresarios y de pocos que se hicieron ricos y abandonaron el negocio cuando preveían quiebra, en los últimos años cientos de pulquerías han tenido que cerrar sus puertas:

²⁹ Idem.

-Ha sido abandonado este ramo de toda publicidad, denuncia El Pifas , no hay quien quiera rescatarlo y prefiere dedicar más dinero a otras bebidas que dañan seriamente a los mexicanos³⁰.

A decir del censo que realizara el INEGI en 1993, en todo el país (10 estados, principalmente de la Altiplanicie) existían mil 499 establecimientos donde se vende el agave mexicano, producto de la fermentación del aguamiel que se extrae de la planta del maguey.

El pulque, señala la Enciclopedia Universal Europea Americana, es la bebida espirituosa que se usa en América, y según el experto químico Norberto Valencia, investigador de Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Xochimilco:

-Esta bebida se compone de 5.87 por ciento de alcohol; 0.55 por ciento de ácido málico; 0.14 por ciento de ácido succínico; 0.21 por ciento de glicerinas y 0.25 por ciento...³¹

-No mames, aquí se bebe lo que le guste al estómago, responde uno de los compadres a los sabios comentarios al experto en química que también investiga en estos antros y de pasada se toma un litro.

³⁰ Idem.

³¹ Norberto Valencia. *Entrevista*. 13 de abril de 1996.

Segundo litro: Curado de mamey: Nel, de ése no porque me da miedo.

Son muchos los comentarios que existen en torno al pulque, sobre todo aquellos relacionados con sus propiedades curativas, como el *copalochtli* o pulque de incienso, fermentado con semillas de pirú y al que se le atribuye la cura de enfermedades venéreas.

Además de las virtudes terapéuticas de este producto, la sapiencia popular le ha agregado cualidades afrodisiacas que, cierto o no -dicen los enterados-, no estaría de más comprobar.

Otro mito es que al pulque le falta un grado para ser bistec por su alto contenido en proteínas. Al respecto, indica el maestro en ciencia y tecnologías de alimentos e investigador del departamento de nutrición y ciencia de los alimentos de la Universidad Iberoamericana, José Monroy Ruíz, que debido a la dieta del mexicano, que era (es) de tortilla, frijoles, nopales y chiles, el pulque vino a ser un complemento necesario para acelerar la digestión, ante la dureza de los alimentos consumidos:

El papel del pulque como energético se explica particularmente por la presencia de alcohol y glúcidos, señala el investigador José Monroy; sin embargo, también es importante mencionar la presencia de algunas vitaminas y aminoácidos de las fracciones proteínicas de esta bebida. Respecto al alcohol, la fisiología ha demostrado que éste desempeña en el organismo un papel semejante al de los azúcares, a condición de que no se rebase un límite determinado en la cantidad ingerida.

La ingestión de un litro y medio de pulque, consumido a la hora que se consumen los alimentos o distribuida durante todo el día, no produce embriaguez y sí proporciona al organismo un poder energético considerable. En cuanto a las vitaminas, el valor del pulque sobresale en ácido ascórbico y tiamina; la proporción de estos dos compuestos que contiene es suficiente para cumplir con las necesidades del organismo, sin que sea indispensable consumir grandes cantidades de esta bebida. El pulque proporciona también riboflavina y ácido nicotínico. Por último, debe mencionarse que a esta bebida también se le atribuyen propiedades terapéuticas en la convalecencia de algunos padecimientos infecto-contagiosos, correctivo en algunos padecimientos digestivos (dispsias) y como diurético.¹²

También se ha llegado a mencionar que es un narcótico. No en balde el desaparecido escritor Parnénides García Saldaña y su amigo *El Bunker*, recorrían las pulquerías más afamadas de los años sesenta y setenta tratando de demostrar que el *Neuctli* tenía propiedades alucinógenas como el *LSD*, sin embargo, a pesar de haber mantenido un récord de visitas a las *Salsipuedes* no pudieron demostrar su teoría.

¹² José Monroy, *Entrevista*, 24 de marzo de 1996.

3.2 Sus devotos bebedores y los sacerdotes de Xóchitl

Cabe aclarar que a las pulquerías llegan todo tipo de personas, principalmente albañiles y obreros, además de filósofos, químicos, boxeadores, escritores, fotógrafos y, por supuesto, periodistas... sólo para realizar reportajes, claro.

No hay de otra, y para ello nos dirigimos a **La paloma blanca**, una de las pocas pulquerías que aún subsisten en la colonia Portales. Entre los olores y humos de excremento, orines, cigarro y aguamiel hecho pulque, todos en perfecta armonía para un olfato preciso como el de Jean Baptiste Grenolie (de **El Perfume**), y atrás de las mugrosas y destartaladas puertas, la vida tiene otro nombre: es la existencia de los recuerdos, de las añoranzas:

*-Yo me acuerdo que apenas hace tres años vendíamos hasta 3 mil litritos diarios, afirma José Sánchez, el jicarero de **La paloma blanca**, -mientras vierte un apetitoso curado a un parroquiano-, hoy con muchos trabajos llegamos a los 120 ó 150. Aquello era todo un espectáculo de color - continúa José Sánchez-, por ejemplo, las barricas, estaban pintadas de colores. Ahora ya no, pero se siguen tapando con una pequeña tabla para conservar limpio de impurezas al pulque. Anteriormente, en varios establecimientos no sólo se vendía pulque, sino también otras bebidas a base de aguardiente de caña, pero con varios*

sabores: siomonillo, Santo Domingo, amargos, prodigiosa, mistela y de hambre con sabor a anís.

En el piso lucía el a serrín de colores, pintado con anilina, a menudo con artísticos dibujos, ahora esta muy canijo seguir pagando por ese lujo y se compra al natural. De las paredes pendían unos espejos y cuadros con escenas campestres o de pinturas de los griegos, de dioses y esas cosas; y el techo había varias esferas de vidrio de colores.

Sobre el mostrador había un fonógrafo antiguo, yo todavía llegué a visitar algunas que tenían este aparatito iba con mi padre, más bien lo acompañaba, pero generalmente lo tenía que esperar afuera a que se echara su kilo de pulque porque a los escuincles nos no dejaban pasar.

El fono con su gran bocina de latón, al que los clientes llamaban zonófono por leer en un lado del chiste e se dicha palabra además de su marca, la cual a veces tenía un perrito oyendo atentamente la voz de su amo. La gente que asistía a las pulquerías pagaban una pequeña cantidad para que el encargado diera vueltas a la manija, el cual sonaba cuando así contacto la aguja y aquellos pesados discos de pasta, grabados a 78 revoluciones.

Por los años cuarenta los enormes aparatos rocolas o pasadiscos junto con los radios sustituyeron a los viejos zonófonos; en una pulquerías he visto y a televisores. Me imagino que con eso se atrae más clientela, pero, ¿dónde queda la platicada y la vacilada?

A sus puertas - [como sucede en nuestros días]-, se vendían enchiladas, envueltos, quesadillas y carnitas en salsa picante. En el interior, donde ahora están las tinas de plástico y los barriles con el pulque blanco; antes había varias tinas angostas, en otro lado estaban colocadas las anchas, arriba de las tinas se acostumbraba pintar de colores chillantes unos rótulos destacando las dotes de los curados.³³

-¿Qué era lo que ponían?

-La Currutaca, el valiente, el bonito y no me estires. ¿Qué?, ¿a poco cree que me lo estoy albureando por la cara que hace? No me estires nos referimos a no bautizar el pulque; no echarle agua para aumentar la cantidad, rebajando la calida' del producto.³⁴

Aunque sea una hora a pata
nunca está lejos la pulcata

Refrán popular

¿Quién es este extraño personaje llamado el jicarero? Fundadora de la venerable orden de los jicareros fue Xóchitl, que en hervorosa jícara llevó el pulque a los labios de Tecpancaltzin. Y de allí p'al real: el jicarero es el donairoso personaje que sirve el pulque en *La hija de los apaches*, *Las buenas amistades*, *La hija de la tempestad*, *Aquí te espero*,

³³ José Sánchez, *testimonio*. 1o. de mayo de 1996.

³⁴ *Idem*.

etcétera, que en *La paloma blanca* va llenando vasos, alguno que otro triste tornillo y mitades de botellas, y que si es del bueno nomás hebras hace.

-No, patrón; es pulquito de primera. Y eso que pa'qué' es más que la verdá, el acarreo del tinacal hasta México siempre lo trasiega mucho...³⁵

3.3 Entre curados t e v e a s y l a s a n d a n z a s d e u n t l a c h i q u e r o .

Bueno: las melindrosas señoritas se tapan las narices cuando pasan frente a *La paloma blanca*; pero la pulquería, con sus curiosos y pintorescos atavíos de afuera y dentro, es el regalo del pueblo más pueblo -puritito pueblo- que con sólo \$3.00 pesitos empina su vaso de baba y aún consigue del jicarero, generoso despachador, que le sirva un de nueva cuenta con \$2.00. Si es la segunda ronda, si no, pues o no.

Y esté es nuestro hombre, con su inseparable y peculiar mandil o delantal de lona o jerga, a listas rojas, o azules, y blancas y le cubre el pecho hasta bajo de la rodillas y en mangas de camisa recogiendo del fregadero con los cinco dedos de la mano los tres vasos y llenándolos hasta el tope con el blanco néctar

³⁵ Idcm.

que extrae del barril, hoy ya no con jícaras sino con ciertas hinchadas jarras de aluminio o de plástico.

Tercer litro: Cuando se acabe el curado, confórmese con el blanco.

-Una jarra de apio.

-¿Nomás apio o campechano?

El campechano es blanco y curado. Ahora que la clientela con experiencia, amiga del jicarero, se toma en el mostrador su blanco; pues hay que ver las miradas de misericordia que echan al novicio -así lo consideran- que endulza la boca con compuestos. Así sean los ricos curados de apio, tuna cardona, limón o beso de dama.

*-Es como dicen por ahí, patrón: Cuando se acabe el curado, confórmese con el blanco.*³⁶

Aquí lo que significa es afrontar las dificultades y amarguras de la vida si se presentan éstas después de un periodo de felicidad y bonanza. Aunque para los conocedores, el blanco es superior al curado.

Al pulque también se le denomina *blanco*, dado su color lechoso.

El jicarero José Sánchez nos explica cuáles son los curados:

-Si está mezclado con jugo de frutas u otras sustancias: curado. Con cebolla, cilantro y chile: pico de gallo ; con

³⁶ Idem.

cerveza y azúcar: calichal ; con pétalos de rosa: onírico ; con sidra: champaña blanca ; con semillas del árbol pirú, fermentadas en agua: copalctli -por su sabor parecido al del incienso-; con tuna camuesa -la roja- o con vino tinto: Isabel dormida o sangre de conejo , y tequila: dinamita o chingadazo .

Con yemas de huevo, al gusto y endulzado: de huevo ; con almendra despellejada y con canela: de almendra ; con cáscara de las guayabas se muele bien y se deshace esta masa en el pulque y se endulza, se le agrega polvo fino de canela, y se deja endulzar: pulque de guayaba ; con piña se muele y se cuelan con el pulque y se endulza, añadiéndose polvitos de canela, pimienta y clavo: de piña ; el de almendra se mezcla con arroz o maíz cacahuatzintle: de cacahuatzintle ; se remoja el cacahuete crudo, se pela, se muele y mezcla con el pulque y se endulza al gusto: de cacahuete; en fin, en esto de los curados como dicen por ahí en gustos se rompen géneros.³⁷

Qué viva el pulque, señores,
pulque de los mexicanos,
los que tomamos, humildes,
con toditos sus hermanos.

El pulque

La raspa para extraer el aguamiel, que después será pulque, se realiza dos o tres veces al día, según la edad del maguey. Cuando éste está maduro (a punto de emitir el quiote), se arranca

³⁷ Idem.

la yema central (se capa), se raspan las paredes de la cavidad y días después fluye constantemente el aguamiel. Es cuando el tlachiquero lo extrae por medio del acocote y lo junta en pellejos o castañas (barriles) para trasladarlo al tinacal, donde ocurre la fermentación para tornarse un espumoso y burbujeante, lo que anuncia el paso final para que sea pulque.

<<Este procedimiento implica todo un ritual: cuando el maguey ha alcanzado la edad adecuada, entre los 8 y 12 años de haber sido plantado, se "quiebra" o se "capa", operación que ejecuta una persona experta, la cual requiere de un determinado proceso, consiste en esperar cierta fase de la luna, observar la posición de las pencas, y cortar con un cuchillo afilado las púas laterales de la pencas hasta llegar al corazón, para después cortar éste y extraerle un trozo del extremo inferior, al que los campesinos llaman "huevo".>> ³⁸

Una vez capado el maguey, puede empezar a rasparse para obtener el aguamiel, el cual es chupado con el *acocote*. Cuando se ha extraído el jugo, se raspa. Algunas personas creen que el aguamiel, al ser chupado, puede llegar a los labios de *tlachiquero* -campesino que se encarga de extraer el aguamiel para convertirlo en pulque-, contaminándose con saliva; pero no es así, puesto que la forma ligeramente abombada por donde se chupa, impide que el aguamiel llegue a los labios del chupador.

Al terminar, el tlachiquero la operación, tapa el centro de la planta con una piedra para evitar que el aguamiel sea chupado por algún animal (conejo, rata de campo, tejón o tlacuache). Un

³⁸ Raúl Guerrero Guerrero.. Op. Cit., p. 70.

magüey puede durar produciendo aguamiel hasta seis meses, dando diariamente de 3 a 4 litros.

Al llegar al tinacal, el aguamiel es depositada en las ollas de barro, en las tinas de madera o en los toros -recipientes hechos con cuero de res y montados sobre un soporte de madera- en donde, generalmente, hay un poco de asiento o madre de pulque, y ahí comienza la fermentación producida por microorganismos (bacterias y levaduras), para convertirse en pulque, en poco tiempo de fermentación produce un pulque suave, dulzón, y cuando la fermentación aumenta, adquiere una mayor graduación alcohólica; éste es el que a los conocedores le dicen, como don Pifas, pulque fuerte .

-Pues de adónde cree que salen los panes de pulque , sino de la levadura.³⁹

El tinacal es un local espacioso y bien ventilado en donde se colocan las tinas en que se elabora el pulque.

-Éstas son de cuero de res -según nos comenta don Pifas - y se colocan tendidos, y éstos sobre bancos de madera a una altura aproximada de un metro cincuenta centímetros. También se llegaron a usar tinas de madera y de otros materiales, aun cuando no con el mismo resultado.

Los principales enseres del tinacal , eran el cubo, el embudo de cobre, las zarandas para colar el aguamiel, las

³⁹ Epifanio Leyva, testimonio cit.

chalupas para despumar -quitar la espuma del fermento-, las jícaras, entre otros. Quizá pudiéramos decir que también había castañas, acocote y el raspador, pero estas son propiamente de tlaquichero .⁴⁰

3.4 Todo es utilizable del maguey y de como las *catrinas* se les permitió la entrada en la pulquería, para que fueran compañeras de un pulque bautizado con *muñeca*.

La planta de maguey de pulque prospera principalmente en la altiplanicie mexicana (estados de México, Querétaro, Tlaxcala, Hidalgo y parte de Puebla), aunque el mejor, se considera al obtenido de las magueyeras hidalguenses, particularmente las del Valle del Mezquital y de la región de los Llanos, en la población de Apan, Hidalgo.

<<Del maguey todo es aprovechable. Desde las pencas que son utilizadas como canales y para techar las casas; las púas que en tiempos prehispánicos se usaron para el autosacrificio, pichándose con ellas los muslos, las piernas, los brazos y los antebrazos para extraer sangre que luego ofrecían a sus dioses.>>⁴¹

Hoy sirven como agujas para terminación del tejido de ayates; hasta cuando el maguey ha dejado de proporcionar el

⁴⁰ Idem.

⁴¹ Raúl Guerrero Guerrero, Op. Cit., p. 69.

aguamiel y se ha secado, los campesinos lo utilizan como combustible.

La penca fresca, picada, es un excelente forraje para el ganado, y en su estado natural, su interior es el perfecto hábitat donde la cigarra deposita sus huevecillos fecundados, los cuales, al convertirse en larvas, generalmente durante la temporada de lluvias, de mayo a agosto, son extraídas para su consumo, constituyendo un exquisito platillo muy gustado y apreciado: los famosos gusanos de maguey que hoy alcanzan elevados precios.

Pese a estas propiedades y otras que no cabría enumerar:

-En la actualidad se están arrancando las plantas de maguey para sembrar cebada para la producción cerveza⁴², denuncia don Chanito Alvarez propietario de La Botijona, en el tradicional barrio de Xochimilco.

<<Esta bebida en muchas épocas ha sido considerada como un veneno blanco. Llegándose a prohibir su venta y cerrando las pulquerías pues, decían entonces, eran como "sinagogas de hombres malévolos, ociosos y vagabundos">>.⁴³ ¡lo que no impidió que hasta nuestros días este producto se siga venerando!, como es el caso de la feria del maguey que se celebra todos los 25 de julio en Altazayanca, Tlaxcala.

⁴² "Don Chanito" Alvarez, *testimonio*, 13 de abril

⁴³ José de Jesús Hernández Palomo. Ob. Cit., págs. 26-27.

Cuarto litro: Salud con *pulmón* y corazón a la bebida que es capaz de curar enfermedades vénereas y producir efectos afrodisiacos

También son famosos los distintos tipos de recipientes en el que el jicarero servía los curados para el respetable. En la actualidad, estos hermosos vasos y jarras de vidrio verde prácticamente han desaparecido y quienes asisten a la pulquerías.

-Ahora se lo chupan en vasos grandes o chicos, comunes y corrientes, de los que se venden en los mercados o los superes, ⁴⁴ indica don Chanito.

Los clientes más veteranos rememoran y estreñan las *catrinas* -vasos torneados a semejanza de una cadera femenina-; los *tornillos* -torcidos en espiral de tamaño mediano (quizá de medio litro)-; las *macetas* y *camiones* -de gran tamaño, exclusivos de los grandes bebedores-; las *cacarizas* -jarras de vidrio goteado que recuerdan las cicatrices de la viruela-; y las *cacaricitas* -con las mismas características que las *cacarizas*, pero más chicas-; los *chivatos* -recipientes de mayor tamaño que los tornillos, parecidos a los tarros de cerveza-; los *chivos* -similares a los anteriores, pero de menor tamaño-; las *tripas* -vasos delgados y altos-; las *violas* -alargados en la parte superior y goteados en la inferior-; las *reinas*, que son *violas* grandes; y las *jícaras* que, por su elevado costo, han desaparecido.

⁴⁴ "Don Chanito" Alvarez, testimonio cit.

Quinto litro: Curado de piñón: -¿Qué honda *Botanas* , camote va?

-Camote viene, *Caballo* .

Al fondo del establecimiento se observa una soberbia hilera de tinas de pulque, unas más anchas que otras. En la orilla de las tinas y junto a la pared, sobre amplios tablones que forman una cornisa, se ven jarritos de barro, vasos de vidrio verde, y uno que otro tornillo que son parte de la nostalgia.

El llamado jicarero -quien sirve el pulque valiéndose de una jícara de plástico como medida (de ahí su nombre), con su típica indumentaria en mangas de camisa y protegido por un delantal de lona o de hule- explica que estos recintos son artículos en vías de extinción: .

-Ahoy (*sic*) lo que se utiliza son botellas partidas a la mitad, por si se rompen ya no hay mucho que perder. Algunos tenían letreritos por ejemplo: *A ver si conmigo si puedes* , *soy e l a torón* , o *n ombre d e u na vieja c omo Panchita* , *Juanita* , *Petrita*. ⁴⁵

Tras el mostrador pueden verse las imágenes religiosas que adornan los altares frente a los cuales, antes de dar el segundo paso, los visitantes se persignan para después admirar el trasero de las beldades que cuelgan en las vetustas paredes, así como las frases de doble sentido como: *Más v ale b orracho conocido que alcohólico anónimo*; *Ay ho rno no te calientes, que me calientas el bolillo*; *No sacudas tanto el chile que se riega la semilla*. Y diseminadas por toda la estancia hay mesas,

⁴⁵ Epifanio Leyva, testimonio cit.

generalmente para cuatro personas, con sillas de plástico o bancos de metal.

Un enano y devaluado peso entra en la ranura del pasadiscos para poder presionar tres botones de colores y, al momento, Los Caminantes, Los Bukis, Javier Solís, Selena, Bronco, Tigres del Norte, *Luismi*, Javier Solís, Pedro Infante o Vicente Fernández, se dejan oír a las dos de la tarde, a la hora de la comida, que es cuando los trabajadores de la construcción salen a tomar sus alimentos, y qué mejor acompañarlos con un pulmón de 3 pesos y 3 pesos y medio en torno al molcajete con salsa para los tacos de chicharrón, nopales, aguacate y cilantro.

Cada pulquería ha ganado su prestigio gracias a la calidad de sus curados y del pulque blanco; por ejemplo, en **La hija de los apaches**, el encargado don Pifas indica que aquí tenemos curados especiales: el de melón, guayaba, nuez, el p-2, cuyo contenido, por derecho de patente, se niega a difundir en tres de sus ingredientes:

-Sin embargo, este último curado se compone de berro, betabel, apio y zanahoria. Asimismo tenemos el blanco y sin muñeca .⁴⁶

A pregunta expresa de qué es la *muñeca*, nos responde que para fermentar más rápido el aguamiel, cuando se realiza su extracción se agrega excremento humano, *en condiciones normales tarda una semana o más, con la muñeca pa'que le cuento.*

⁴⁶ Idem.

Sin embargo, nos comenta que mucho se ha hablado que para fermentar mejor y más pronto el aguamiel, se le agrega la muñeca, lo cual no es creíble que se haga esto en el tinacal, porque el pulque es una bebida muy fina y tan delicada que no admite impurezas en su elaboración y mucho menos de calabaza.

Fíjese, es tal la delicadeza del cara blanca que en el tinacal, cuando se realiza el proceso de vaciado y fermentación, no se permite la entrada a mujeres, porque es de mala suerte y pueden dañar el pulque con su perfume y lo echan a perder...
¿Pero quién sabe?⁴⁷

También dicen por ahí, que sirve para levantar uno que otro muerto. Se le pone al pulque blanco un poco de cerveza, jugo de naranja y azúcar, con esto tienes para la cruda (la resaca), aunque para don Chanito:

-Lo más difícil será cuando tenga que aceptar la realidad de que su pulquería [la que atiende] tiene que cerrar.

Llevo treinta años en esto y yo creo que cuando mucho las pulquerías aguantan otros diez, cuando mucho; sólo que alguien las rescate y así como le hacen publicidad a la cerveza y al licor, pues nos echen una mano.

-¿Qué hará si esto debe cerrarse, donde quedará su experiencia?

-Nos dedicaremos a lo que caiga, uno no estudió como para encontrar trabajo tan fácil, ya qué.⁴⁸

⁴⁷ Idem.

⁴⁸ "Don Chanito" Alvarez, testimonio cit.

3.5 Pintando su raya y, por lo tanto, queda prohibida la entrada a uniformados .

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

Lamentos de un crudo

Para no desaprovechar la ocasión hay que pedir un kilo de nuez.

- ¡Pero siéntese joven, que es gratis!

Por ahí grita el jicarero a este humilde narrador, ésta es otra de las características de las pulquerías: el albur.

- Pues pásame el asiento.

A lo lejos un parroquiano pide a grandes voces al pulquero: *échame un blanco ; ¿dónde te lo echo? ,* le responde. Al fondo tiene lugar un juego de rayuela, el que pierda paga los pulmones . Los contrincantes deciden la posición de la rayuela (trozo de madera con un orificio del tamaño de una moneda de 20 centavos de los muy viejos, los de cobre) y pintan la raya: se permiten dos lanzamientos por jugador y por cada moneda que queda sobre la tabla se otorga un punto. La mejor calificación se

obtiene cuando la moneda lanzada cae dentro de la circunferencia: ¡un ocho! , la máxima. El perdedor paga los tacos, la siguiente ronda de pulque o ambas cosas:

- ¡Te echaste un ocho, cabrón, digamos salucita...!

En la mayoría de las pulquerías que sobreviven, esta práctica ha muerto, principalmente para evitar conflictos que terminaban en riñas.

Por ejemplo, en la pulquería **Mírame bien**, todos los juegos han quedado definitivamente suspendidos:

-Esta pulquería tiene treinta años -dice el jicarero Ramón Zuñiga, don Mon para los de acá-; claro, eso la ha cambiado. Se jugaba antes la rayuela ahí, en la esquina, y dominó y baraja. Pero ahora casi ya no, porque los juegos traen pleitos, aunque aquí no haiga (sic) ya. En el caso de que alguien se ponga necio, la misma gente lo saca, porque todos han venido a convivir sin pelearse.⁴⁹

Sexto litro: Aunque a la pulquería la hayan tachado de pecaminosa a los ojos del Señor, sigue recibiendo cada día nuevos visitantes.

Bebida para pocos y de pocos, el pulque ha tenido que adaptarse a nuevos espacios para su venta. De las tradicionales pulquerías, para su existencia, algunas han tenido que

⁴⁹ Ramón Zuñiga, *restaurante*, México. 24 de abril de 1996.

modificarse. No obstante, de vez en cuando se tiene la visita de los de corbata , los juniors, turistas, intelectualoides y uno que otro funcionario público.

-*La hija de los apaches es un espacio abierto para los visitantes que desean experimentar emociones fuertes . Nos comenta don Pifas -. Acostumbran, aparte de los albañileritos y de uno que otro obrero de alguna fábrica, también vienen universitarios, periodistas, fotógrafos a realizar exposiciones, escritores, turistas, y en general, gente que sólo entra para echar una ojeada a las pulquerías.*⁵⁰

-¿Y las señoras, qué? ¿No tienen derecho a entrar?

-*En este lugar si dejamos entrar a las viejas , pero siempre acompañadas. Sino pues no. Nos hacemos de la vista gorda y no hay cuete .*

-¿Por qué?

-*¿Por qué? Porque hay una prohibición que en las pulcatas mujeres no entran. Claro, existe un lugar anexo para ellas, pero hombres y mujeres no pueden beber juntos pulque. Hasta parecemos maricones. Hace muchos años se autorizó la concurrencia de mujeres a bares, cantinas y cervecerías, pero no a las pulquerías. Es como la ley de Caífas: al jodido, joderlo más. Es tal la mala voluntad que se le tiene al pulmón , que éste no se consume más que aquí. ¿O qué? ¿Alguna vez ha entrado a una cantina o bar y ha pedido pulque o ha visto que exista como bebida recomendada en la carta del menú? Pues no, ¿verda'?*⁵¹

⁵⁰ Epifanio Leyva, Testimonio Cit.

⁵¹ Idem.

Se lamenta lacónicamente don Pifas de la discriminación contra la bebida, como si aún se viviera en la época de la Colonia.

Por ello, todos los establecimientos de este tipo tienen dos entradas: una de ellas con el pomposo nombre de Departamento de Mujeres, por donde también entran los niños con su olla, jarra o garratón a comprar *unos litritos* de pulque para llevar a sus casas, *es que es pa'mi 'apa* : se trata de un pequeño espacio que comunica directamente con la barra por medio de una ventana y sólo de pie, *de pasadita* , como quien dice, pues es mal visto que las señoras permanezcan largo tiempo en una pulquería; la otra puerta es el acceso principal, exclusivo para hombres, lo cual no impide que las viejas entren de vez en cuando a beber y en ocasiones a bailar con la música de las rocolas .

Por otra parte, el chamaco manda dero anteriormente era premiado por el jicarero -según la temporada y si era buen cliente- con dulces en todo tiempo, con una banderita si se asomaba en el mes de septiembre. Le daba un cucurucho de papel, como de brujo, si era noviembre, una piñatita con cuerpo de jarro vestido de estrella, en días de posadas, o una matraca si se vivía la cuaresma.

3.6 Las fiestas profano-religiosas de Los hombres sabios sin estudios.

En su época dorada, las pulquerías y sus parroquianos ocuparon un lugar primordial en las fiestas cívicas 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 y chinelos, y se declamaban poesías. En el ahora suprimido *Sábado de Gloria* se efectuaba la fiesta más vistosa, ocasión para quemar al Judas, elaborar los más sabrosos curados, rifar diversos bienes de consumo y alimentos enlatados entre los consumidores, y festejar en grande con el pulque más fresco y los mejores moles y guisados. En ese día no sólo se abrían las puertas de la Gloria, clausuradas a raíz del pecado original, sino también las de las pulquerías, cerradas desde la tarde del miércoles anterior.

Después de dos días de descanso obligatorio, bien temprano arribaban los camiones con sus cargas de barriles, 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, entre otros.

Bajo el grito de *dulce licor, suave tormento, ¿qué haces aquí? ¡Vamos pa'dentro!*, el Zapata o mejor conocido en su casa como Santiago Zamora, nos comenta mientras se echa un curado de apio que:

-Denantes (sic) en la Semana Santa, la pulques se cerraba y era abierta el Sábado de Gloria, con cohetes que hacen pinole a los Judas que eran amarrados con mecate, de esquina a esquina, todos los escuincles nomás esperaban la quema del Judas, para llevarse la cabezota, era lo único que queda sanito. Siempre los pinches escuincles terminaban dándose en la madre, por una partecita del monigote.⁵²

A continuación de la quema, abriánse 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 y piña, rojos granos de granada, uvas y ciruelas pasas y alguna otra fruta, indica el Zapata.

Los que más gozaban la estruendosa reapertura eran, sin duda, los adultos afectados por la ley seca impuesta en los días santos.

-Quienes sólo quedaban mirando, parados en la esquina, eran los tecolotes ... Dando vueltas y vueltas con su garrote, como no queriendo ver; pues de la entrada principal hay chico letrerote que les dice aquí no entran, los ojeís no pasan - esto dicho por los polimocos -, o, lo que es lo mismo, prohibida la entrada a señoras, menores de edad y a uniformados.⁵³

Antiguamente, sólo se vendía exclusivamente pulque en las pulquerías.

⁵² Santiago Zamora. *testimonio*. México. 5 de abril de 1996.

⁵³ Idem.

-Pero, por ejemplo en la *Rosa de los vientos*, que queda por Azcapotzalco, ya venden otra clase de chupe como ron, brandy, cerveza y aguas de frutas, echas de esencias. Hay unos canijos que piden estas cosas para curar el pulque. ; Están pendejos! Esos son limonadas, pero de ninguna manera son curados . Pu 's hay pulcatas famosas por sus curados de limón, fresa y piña estos entre los llamados los corrientitos , y de almendra, nuez y piñon, entre los finitos , sin faltar, claro está, el curado de tuna roja, camuesa, que también se llama Sangre de Conejo . ⁵⁴

*Cuando yo me esté muriendo
que me echen la bendición
y que me echen un pulquero
colorado y panzón*

El pulque

Una de las características de las pulquerías, es su aspecto religioso , quizá sea uno de las costumbres que aún se conservan a lo largo de los siglos: el rendirle culto al pulque. En las pulquerías hay pequeños altares con imágenes católicas, adornadas con cadenas de papel de china de colores, papel recortado y picado, velas, veladoras o foquillos eléctricos, flores naturales y de papel. Asimismo, en el tinacal -lugar donde alcanza el punto de fermentación el pulque-, según comenta don Pifas :

⁵⁴ Idem.

-Se venera a la Santa Cruz , que instalada en un lugar especial preside el recinto y cada día 3 de mayo, se le hace gran fiesta. Esta ceremonia se efectúa con asistencia del propietario del tinacal, el padrino de la cruz e invitados, quienes después de un suculenta comida dan principio a los brindis, turnándose una misma jícara en señal de feliz convivencia.⁵⁵

En las pulquerías de la ciudad de México, se mantienen altares en lugar preferente y se celebra la fiesta de la Virgen de Guadalupe, además, por supuesto, de la Santa Cruz , ocasiones en que los parroquianos cooperan para la elaboración de un buen curado.

-Aquí hacemos curados baratos -comenta Ramón Zúñiga de la pulquería **Mírame bien-**, pero cuando hacemos curado especial se hace por cooperación de los que venimos más seguido. Se debe cambiar un día antes el adorno de la virgencita. Ahorita las flores también las cambiamos diario, porque se marchitan con el calor, también las compran los clientes.⁵⁶

La declinación de la industria del pulque ha provocado que las ricas tradiciones populares vayan desapareciendo. La fiesta de la Santa Cruz ya casi no se practica en las pulquerías y aunque casi todas tienen un altar dedicado a la patrona, es muy común que cerca de él haya posters de mujeres desnudas. La mujer, como Mayahuel, es símbolo de fertilidad, sigue representando a la vieja diosa que un día enseñó a la humanidad el arte de preparar pulque.

⁵⁵ Epifanio Leyva, testimonio cit.

⁵⁶ Ramón Zúñiga, testimonio cit.

Séptimo litro: De como es rico un curado de apio acompañado con unos calentitos *Tormentos de Cuauhtémoc*.

Generalmente, las pulquerías (las tradicionales) abren a las nueve de la mañana y cierran después de las nueve de la noche, cuando se ha marchado el último cliente. Una que se ha extendido es la llamada hora del amigo. Es al mediodía cuando se da la botana gratis: frijoles de la olla servidos en tazones de barro, tortillas y mucha salsa; después de la botana, la concurrencia es escasa y está formada por trabajadores que a diario o tres veces por semana pasan para refrescarse e l g añote y e char u na platicadita.

El mostrador es el sitio más importante del lugar. Ahí se sirven las jícaras rebosantes, pero, además, se tienen cazuelas con chicharrones de puerco, chiles verdes y *tompiates* -canastitos de palma- con tortillas calentitas. Por ejemplo, en la pulquería **La botijona** en los días de fiesta -cuando es la festividad de San Sebastián, parroquia principal de Xochimilco-, ponen barbacoa de carnero envuelta con pencas de maguey con salsa *borracha*.

Aunque a las puertas de las pulquerías se acostumbran a colocarse *marchantas* que entre los guisos que se venden se pueden encontrar tacos de *tripa gorda* o *tripa de leche*, ambas de res fritas en manteca, tacos de chicharrón en chile verde -hasta quedarse sin aliento por lo picante-, *tostadas de pata* o *tormentos de Cuauhtémoc*, tlacoyos, enchiladas, pambacitos, garnachas, sopes y *pellizcadas* con salsa verde o roja,

espolvoreados en queso rayado y de vez en cuando con la tierra que levanta uno que otro ventarrón. Entre tales antojitos también se venden los llamados guajolotes, que consta de bolillo partido a la mitad, donde se coloca un tamal o una enchilada.

Tampoco falta a la puerta de cada pulquería, el organillero, -al igual que las pulcatas, vive sus últimos estertores antes de fallecer y caer en el olvido de la memoria colectiva-, y con su cilindro apoyado en un palo largo mediante una tira de cuero corrido dándole vueltas a la manija para oír las nostálgicas melodías de aquellas viejas canciones, como el eterno vals de Juventino Rosas, *Sobre las olas* o una parte de los famosos *En alta mar* y *Arpa de oro*.

3.7 Sabiduría pulquera o de como *Los Hombres sabios sin estudios* engalanaban y engalanan las marquesinas con su *sapiencia*.

Cuando Xóchitl dio de beber el pulque a Tepalcaltzin seguramente no imaginó que llegaría a ser casi un símbolo nacional, muy devaluado en estos tiempos transnacionales y tormentosos. *Soy más mexicano que el pulque*, suelen decir algunos con evidente ufanía. Al pulque se han atribuido todos los pecados y todas las virtudes. *Es el néctar blanco de los sueños negros*, es un gran remedio para úlceras estomacal, es bueno para

la circulación de la sangre y es tan alimenticio que *le falta un grado para ser carne.*

El mal comprendido licor ha quedado relegado a humildes y sórdidas pulquerías de barrio, con clientela proletaria, pobre y tristonera, que ya ni siquiera canta como antaño al son de una guitarra de Paracho. Los establecimientos han ido perdiendo esa fisonomía tan mexicana con sus murales de encendidos colores y sus jícaras, sus tornillos, sus *cubetas* y sus *catrinas*.

Sin embargo, el ingenio popular siempre está en esplendor cuando de bautizar a las pulquerías se trata, y con los nombres de todas ellas podría hacerse un estudio de la peculiar psicología del mexicano: en donde se alza hoy el Cine México hubo una pulquería famosa que se llamó **La línea de fuego**; algunos nombres se referían a cosas de la época; como **El paso de Venus por el disco del sol**, **Los triunfos de Gaona**, **El gran califa**, **El circo Orrín**, **El rey del valor**, **El tigre de Guanajuato**.

Cada pulquería tiene su nombre propio. Los nombres en su mayoría son muy originales y con dejo humorístico. A cualquier extranjero le sería imposible traducir estos nombres. Ni siquiera el español, sino sólo el mexicano comprende el sentido completo de estos nombres.

Entre los nombres de las pulcatas más destacadas se encuentra (algunas ya desaparecidas):

La Liga de las Naciones, **Los mosqueteros**, **Los hombres sin miedo**, **Voy de nuevo**, **La gatita blanca**, **Mis sueños**, **Mi oficina**, **El gran Gaona**, **El espía del gran mundo**, **El judío errante**, **El cañon**

de largo alcance, Las preocupaciones de los dioses, El recreo de los placeres, La hija de los apaches, El coloquio de los megatarios, Napoleón en Santa Elena, Contigo hasta la muerte, El triunfo de la onda fría, La guerra de los Nápoles, Por ti hasta moderado soy, La conquista de Roma por los aztecas, Fe y constancia revolucionaria, El abrevadero de los dinosaurios, Aquí es donde le sacaron la muela al gallo, La postura correcta ante lo previsto, Los recuerdos del porvenir (erigida en memoria de otra que se llamaba El porvenir y que fue clausurada), El recreo de los de enfrente -ubicada frente a la antigua Cámara de Diputados, hoy recinto de la Asamblea de Representantes-, así como Las mulas de Don Cristóbal -nombre que se puso a una pulquería que originalmente se llamaba Los Caballeros de Colón y que debió ser cambiado a causa de las presiones de esa agrupación religiosa que protestó porque el nombre del establecimiento también era el de su congregación y como crítica a la intolerancia el dueño de la pulquería terminó rebautizándola haciendo alusión a Cristóbal Colón-, Las preocupaciones 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, La encantadora de los dioses, Salsipuedes, La estudiantina, Los efectos de la batalla, La gran estocada, El K Ch T, El jugo de maguey, El lucero de mis noches, La canica, Changri-la, La dama de noche, Las glorias de Cagancho, Al pasito pero llego, Un día de campo, El Emperador de la China, El gorjeo de las aves, La encantadora de los dioses, El viento libre, La del estribo, El

reloj de arena, El triunfo del bombardeo, La rumba del Caribe, Los mosqueteros de Dumas, Mi vida es otra, La casa de todos, Haz por venir, El tinacal de Liébana, El recreo de los zorros, La gran mona, La estocada de la tarde, Aquí se está mejor que enfrente (una que dicen que estuvo frente al panteón de Dolores), La mona, La fuente embriagadora, Los triunfos de Mimí Derba, El oro blanco de Apan, Bb y bt, Las horas felices, La bomba atómica, Un día de campo entre ayunas, La toma de Nueva York en el año dos mil por el Ejército Mexicano, El triunfo de la tambora sobre la divina providencia, El recreo de los compadres, Voy más a mí, La hija de la tempestad, Los chupamirtos, La amistad de los amigos, El club de los amigos; Vayan entrando, vayan pidiendo, vayan pagando, vayan saliendo y Los sueños de oro.

Al respecto, el señor Anselmo Domínguez, ex-universitario, ex-bachiller cuando la Universidad alcanzó su autonomía, por 1929, y todavía ferviente admirador del cara blanca que acostumbra visitar la pulquería de Los antiguos reyes, ubicada en las viejas calles del centro junto al ex-convento de la Merced comenta entre sorbo y sorbo del oro blanco que:

-Una vez intrigados, un grupo de bachilleres y yo, porque una pulquería se llamaba La hija de Napoleón, y por saber que el Gran Corso no tuvo descendencia femenina, nos encaramos con el jicarero, quien dio las explicaciones del caso:

-Es por la hija de mi compadre Napoleón Rodríguez...

Entre las más famosas de mi tiempo -continúa el señor Domínguez-, estuvieron: *La Unión de las Naciones, frente al*

Mercado de San Juan, adornada con enormes y multicolores esferas que pendían del techo; *El gran tigre*, en la esquina de Perú y Leandro Valle, donde se ubicó el teatro Tiatrón que escandilizó a toda la época por los atrevimientos de vedetes y completistas. Allí era famoso el curado de avena. También en las calles de Perú tuvo mucho renombre... Permíteme, ¡Salud!⁵⁷

Glu, glu, glu... A nuestro lado y junto a la barra, se encuentra Carlos Pérez mejor conocido como El Cañotas que le propone a grito pelado a don Anselmo o don Chemo -para sus cuáis- y a este humilde servidor la consigna de beber:

-¡Hasta el fondo!... Hasta no verte, Jesús, o como dicen en mi tierra, ¡chingue a su madre el que deje algo!... Y va para usted también pinche guerito. ¡Órale! ¡¿O qué no es machín?! . Ordena El Cañotas, fiel emprendedor y abnegado adorador del neuctli que a cada sugerencia se soba como Buda, su panza pulquera .

-A wilbur que si. ¡Salud!

Después de una breve pausa necesaria para degustar de nuestros curados continúa don Anselmo realizando un breve recorrido por los caminos de su memoria y menciona:

Como decía, en las calles de Perú estaba *La Cascada de las Rosas*, una pulquería enorme cuyas especialidades eran los curados de apio, de alfalfa y de tuna. La primera (*La Unión de las Naciones*), fue una calle de lujo que estuvo en la antigua calle de la Alcaicería y contaba entre sus más notables exquisiteces

⁵⁷ Anselmo Dominguez, *restaurante*. México, 1996.

unos curados que tenían a gustos nombres como Beso de Dama, Crema de Nuez, y Sublime de Vainilla.

También cobró fama una que se llamó **Las Licuadoras** y que incorporó a la venta del pulque los recursos de la moderna tecnología. En tiempos más recientes, eso de los años cincuenta, se efectuó una escandalosa inauguración de la pulquería llamada **Las mulas de Siempre!** por San Cosme; estuvieron presentes todos los redactores de esa revista. Parece que el nombre no fue del agrado del regente Uruchurtu y se le cambió por **El tecolote**; la ampliación de la avenida San Cosme la borró... Para ¡siempre! ⁵⁸

En algunas pulquerías era una mujer la expendedora de pulque, rememora don Anselmo, elegida entre las más bonitas y vestida como chinita poblana:

¡Había que ver cuánto cabrón se juntaba nada más pa'que despachara; pero siempre estaba acompañada por el padre, hermano o novio (nosotros nombrábamos al acompañante como el matón). Siempre andaban muy cuzcos vigilando a la chamaca. Pero no faltaba quien se atreviera a lanzarle un piropo o alguna que otra propuesta, lo que originaba algunos pleitos que se generalizaban, hasta el grado de hacer necesaria la presencia de la ley .

Eso fue por los cuarenta, poco a poco fue desapareciendo esta clase de servicio... Todo se acaba, ¡hasta mi curado! ⁵⁹

⁵⁸ Idem.

⁵⁹ Idem.

Corolario

Las pulquerías surgieron como refugio de indígenas y mestizos. A pesar de que han sido testigos de muchos actos reprobables, su valor folclórico y social es innegable. Aún quedan algunas, en la gran ciudad, que más bien parecen rémoras de los modernos edificios que se levantan por doquier. No todo lo que ocurre en las pulquerías es malo. También tienen su lado bueno: la añeja tradición amasada con las vivencias del pueblo desde la época del virreinato, cuando los naturales y los mestizos tuvieron que inventarlas para refugiarse en ellas y vivir su mundo aparte, lejos de los lugares frecuentados por criollos y peninsulares. Por eso fue, tal vez, que empezaron a tener mala fama.

En la actualidad, las pulquerías están en proceso de extinción con su costumbrismo a cuestas, y se van desvaneciendo del paisaje capitalino. Ya no se ven en las esquinas fachadas de colores chillantes, olores penetrantes y letreros agudos, incomprensibles -pero llamativos- para quienes sólo las veían desde la acera de enfrente: ¿Cómo la vez? , ¡Aquí me quedo! ... Sin embargo, algunas sobreviven escondidas entre los grandes edificios en condominio o asomadas apenas en los ejes viales, ahogadas por la mal entendida modernidad de la ciudad.

Todo parece conducir a la desaparición del pulque y las pulquerías. Los principales enemigos son la falsa conciencia de la modernidad y buen gusto; la despiadada y desigual competencia que representan la cerveza y el vino; y, el

desprecio inocultable de muchas de las formas de vida y tradiciones populares, esto puede ocasionar el fin de la bebida y los bebedores y con ello, la pérdida de una muy significativa parte de nuestra cultura popular.

Así, todo indica que en algunos años, las pulquerías serán sólo parte del recuerdo y de las fotografías, de las nostalgias de la clase popular y serán gratamente recordadas como muchas de las ya desaparecidas

Sí, en medio del desarrollo de las pulquerías van haciendo de su morada su propia tumba, el mundo las condena a la orilla del tiempo, ahí donde todo se acaba.

En el viento, la moneda de cobre de 20 centavos se perdió, dejando el vientre de la rayuela vacío. Es noche, los últimos clientes, tropezando con la puerta, se han marchado perdiéndose entre los vericuetos de esta ciudad; los vasos guardan los resabios del pulque y la capital más poblada del mundo condena a las pulquerías a la orilla del tiempo, ahí donde todo se acaba...

Bueno, es hora de terminarse el curado y brindar por uno de los reductos -llamado así por los intelectuales -, del México profundo. ¡Salud!

Bibliografía

-Baena Paz, Guillermina. *Instrumentos de Investigación*, 13a. ed., México, Editores Mexicanos Unidos, 1988, 134 pp.

-Braudel, Fernand. *Bebidas y excitantes*, Vol. IX, México, Ed. Alianza Cien-Conaculta, 1994, 64 pp.

-Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. *Cancionero Popular Mexicano*. Vol. 1 Selec., recop., y textos de Mario Kuri-Aldana y Vicente Mendoza Martínez. 1a. ed, 5a. reimp., México, 1992, 664 pp.

-*Enciclopedia Universal Ilustrada. Europeo-Americana. Tomo XLVIII*, Madrid, Edit. Espasa-Calpe, 1979, 1401 pp.

-Hernández Palomo, José Jesús, *La renta del pulque en Nueva España, 1663-1810*, 1era. ed., Sevilla, España, Edit. Escuela de Estudios Hispano-Americano, 1979, 503 pp.

-Ibáñez Brambila, Berenice, *Manual para la elaboración de tesis*, 1a. ed., 1a. reimp. México, Edit. Trillas, 1992, 186 pp.

- Giddens, Anthony. *El capitalismo y la moderna teoría social*. 2da. de., España, Edit. Labor, 1977, 402 pp.
- Goncalves de Lima, Oswaldo. *El pulque, balcué y pajauaru. En la etnobiología de las bebidas y de los alimentos fermentados*, 1era. edición, México, Edit. FCE, 1990, 478 pp.
- Goncalves de Lima, Oswaldo. *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*, 2da. ed., México, Edit. FCE, 1978, 274 pp.
- Guerrero Guerrero, Raúl. *El pulque*. 2da. ed., México, Edit. Joaquín Mortiz/ INAH, 1985, 300 pp.
- Leal, Juan Felipe. *Economía y sistema de haciendas en México: la hacienda pulquera en el cambio. Siglos XVIII, XIX y XX*. México, Edit. Era, 1982, 200 pp.
- Leñero, Vicente y Marín, Carlos. *Manual de periodismo*. 4ta. ed., México, Edit. Grijalbo, 1986, 315 pp.
- Martínez Albertos, José Luis. *Redacción periodística. Los estilos y los géneros en la prensa escrita*. s/ed., España, Edit. A.T.E., 1974, 254 pp.
- Musacchio, Humberto. *Diccionario enciclopédico de México. Tomo III*. 1 era. ed., México, Edit. Andrés León, 1989, 780 pp.

-Rogelio Álvarez, Jorge, et al. *Enciclopedia de México*, 4a. ed. México, Edit. Enciclopedia de México, 1978, 768 pp.

-Novo, Salvador. *Cocina mexicana*, 6ta. ed., México. Edit. Porrúa, México, 1973, 361 pp.

-Weber, Max. *Ensayos sobre metodología sociológica*. 1a. ed. 1a. reimp., 1979. Edit. Amorrortu, Argentina, 462 pp.

- **Apuntes sobre una bebida legendaria**, *Cuadernos de Nutrición*, Vol. 12, Número 3, México, 1989, p. 10-12.

Entrevistas Testimonio

-Anselmo Domínguez, parroquiano de la pulquería **Los antiguos reyes**, ubicada por el Zócalo capitalino, México, 18 de marzo de 1996.

-Chanito Alvarez, propietario y jicarero de la pulquería **La Botijana** ubicada en el barrio de Xochimilco, México, 13 de abril de 1996.

-Epifanio Leyva, jicarero de la pulquería **La hija de los apaches** ubicada en la colonia doctores, México, 5 de abril de 1996.

-José Sánchez, jicarero de la pulquería **La paloma blanca** ubicada en la colonia Portales, México, 1 de mayo de 1996.

-Marcos Valdés El Botanas , parroquiano de la pulquería **Las buenas amistades** ubicada en la colonia Guerrero, México, 4 de abril de 1996.

-Ramón Zuñiga, jicarero de la pulquería **Mírame bien** ubicada en el barrio de Coyoacán, México, 27 de abril de 1996.

-Santiago Zamora, parroquiano de la pulquería **La hija de los apaches** ubicada en la colonia doctores, México, 5 de abril de 1996.

-Norberto Valencia, el químico e investigador de la Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Xochimilco, México, 13 de abril de 1996.

-José Monroy, maestro en ciencias y tecnologías de alimentos e investigador del departamento de nutrición y ciencia de los

alimentos de la Universidad Iberoamericana, México, 24 de marzo
de 1996.