

Proceso de elaboración del pulque, su importancia económica y concepción social en Apan, Hidalgo

Stefanie Erlwein
José Roberto Mira Tapia
Alejandra Velasco Pegueros

*Pulque nuestro que estás
en los cueros, que tumbas
a prietos y güeros,
santificado
sea tu juguito delicioso
vénganos veinte litros diarios
a cada mexicano,
hágase un tinacal en la tierra
y otro más grande
en el cielo,
amén.⁴⁷*

El pulque es la bebida mexicana por excelencia debido a que cuenta con una larga tradición desde tiempos prehispánicos. Ya los antiguos mexicanos sabían prepararlo al fermentar la savia del maguey, su planta madre prodigiosa. A causa de una campaña de desprestigio y la competencia de otras bebidas alcohólicas, poco a poco se fue perdiendo drásticamente la costumbre de tomar la “bebida de los dioses”. Por eso consideramos tan importante mantenerlo en la conciencia del pueblo mexicano, para que vuelva a despertar el gusto por él.

47 Versos recogidos en la pulquería Andy.

Se han hecho varios estudios interesantes sobre el pulque desde diferentes enfoques como la historia, la bioquímica, el folclor y la cultura que giran en torno a él. En nuestro caso, al preguntarnos por qué lo venden a un precio tan bajo en las pulquerías de la Ciudad de México, quisimos conocer no sólo el proceso de elaboración sino también abordar el tema desde lo económico. Otro aspecto que nos interesó mucho fue saber la concepción que tiene la gente hoy en día acerca de la bebida después de las diferentes etapas que ha vivido.

Los objetivos principales de este ejercicio etnográfico fueron y son:

- Conocer el proceso de elaboración del pulque.
- La importancia económica que les genera a las personas involucradas en su producción o venta.
- Conocer la concepción social que se tiene de la bebida en Apan.

El lugar que escogimos para llevar a cabo nuestro estudio fue Apan, un pueblo situado al sur del estado de Hidalgo. Nos interesó porque sabíamos que fue un punto importante durante el auge del pulque, además de que tenía la fama de ser la “capital del pulque”. Ningún integrante del equipo había estado allí con anterioridad así que tuvimos que ubicarnos en un terreno desconocido.

Los lugares que visitamos para llevar a cabo nuestro estudio fueron los expendios de pulque, tinacales y el centro de Apan, así como los espacios en donde nuestros informantes claves tenían sembrados magueyes, quienes son productores a menor escala.

Nuestros sujetos de estudio fueron tlachiqueros, vendedores de pulque y algunos habitantes de la ciudad, fueran o no consumidores.

El pulque es la bebida por excelencia de los mexicanos, de los antiguos y de los presentes; sin embargo, ha cambiado desde su uso como bebida únicamente para tomarla en rituales, su concepción social y nutrimental y, por supuesto, su producción y auge económico. A finales del siglo XIX y principios del XX la producción del pulque, la industria pulquera y la concepción de la bebida estaban en su mejor momento, sin embargo, poco a poco fue declinando hasta que la industria quebró, por ende la producción de pulque disminuyó y su concepción como bebida familiar y nutrimental se modificó por la de una bebida para la clase baja que se fermentaba con heces fecales de animales y/o seres humanos, todo esto, en gran parte, a raíz de la entrada en el mercado mexicano de la industria cervecera. El pulque en el estado de Hidalgo, específicamente en Apan, jugó un papel muy importante en la sociedad durante la época ya mencionada; pero ahora, ¿qué papel juega? ¿Cuál es la importancia económica del pulque en el pueblo? ¿Cómo se produce actualmente? ¿En dónde se vende? ¿Sigue siendo la bebida parte importante de la dieta de los apanenses? Éstas, entre otras cuestiones, se abordan durante nuestro trabajo de investigación.

Conceptos teóricos

Tradición: es tradición todo aquello que una generación, heredado de las anteriores, y por estimarlo valioso, lega a las siguientes. Se consideran tradicionales los *valores, creencias, costumbres* y

formas de expresión artística característicos de una comunidad, en especial los que se transmiten por vía oral. Lo tradicional coincide así, en gran medida, con la *cultura* y el *folclor* o “sabiduría popular”.⁴⁸

Identidad cultural: es el conjunto de valores, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que funcionan como elemento cohesionador dentro de un grupo social y que actúan como sustrato para que los individuos que lo forman puedan fundamentar su sentimiento de pertenencia. La identidad cultural es similar a todo aquello que nos enseñan nuestros antepasados y ponemos en práctica.⁴⁹

Concepción social: es una unidad cognitiva de significado, una idea abstracta o mental que a veces se define como una “unidad de conocimiento”. Los conceptos son construcciones o imágenes mentales, mediante las cuales comprendemos las experiencias que emergen de la interacción con nuestro entorno, a través de su integración en clases o categorías relacionadas con nuestros conocimientos previos.⁵⁰

Planteamiento del problema de investigación

A partir de las campañas de desprestigio hacia el pulque, especialmente la de la industria cervecera —causa de que ahora se siembra cebada en vez de maguey—, las dinámicas económicas que se viven actualmente y el mal uso que hacen de los magueyes ajenos los llamados “mixiotes”, la elaboración del pulque en Apan ha disminuido. Pese a este panorama, las personas que se dedican a este oficio lo hacen por mantener la tradición que está íntimamente ligada con los lazos de parentesco, aunque económicamente la venta de pulque no sea su principal ingreso.

De igual manera, la bebida y su planta madre, el maguey, son elemento de la identidad del lugar ya que forman parte importante de su pasado y presente histórico, el cual se puede observar en el patrimonio tangible de las ex haciendas pulqueras y en la información que las personas tienen del pulque —transmitida de manera oral—, lo que ocasiona que aunque no consuman la bebida o no sea de su agrado, el pulque sea para ellos un factor importante de su identidad cultural como apanences.

Preguntas secundarias

- ¿Por qué los tlachiqueros siguen dedicándose a la elaboración del pulque?
- ¿Por qué el pulque y el maguey sigue siendo parte de la tradición e identidad de Apan si actualmente la bebida se consume poco y los magueyes están casi extintos?

Hipótesis de trabajo

Los lazos de parentesco íntimamente ligados con la elaboración del pulque son los que hacen que los actuales tlachiqueros en Apan continúen con la tradición de producir la bebida. El conocimiento que tienen los habitantes del lugar, el cual proviene de la tradición oral e histórica, hace al pulque parte de la identidad cultural del lugar aunque ya no se consuma en demasía.

48 V. <www.ucm.es/info/eurotheo/diccionario/A/index.html>.

49 *Ibid.*

50 *Ibid.*

Metodología de la investigación

La investigación se realizó utilizando las técnicas etnográficas aprendidas en el primer y segundo curso de métodos y técnicas etnográficas. Se pueden dividir en cuatro etapas:

- Planteamiento del tema de investigación: estableciendo la problematización de la producción del pulque y delimitando los ejes que conformarían nuestro tema de estudio, analizamos las técnicas para la obtención y registro de la información, para posteriormente organizar el trabajo de campo contemplando las estrategias para un óptimo estudio etnográfico.
- Investigación de documentos y fuentes bibliográficas: búsqueda de información acerca de los antecedentes geográficos, económicos, históricos y sociales del lugar.
- Trabajo de campo: las estrategias utilizadas para el estudio etnográfico fueron elegidas y discutidas en equipo de acuerdo con las experiencias etnográficas de cada uno de los integrantes. Para la organización del trabajo se contemplaron los diferentes recursos materiales, de tiempo y humanos para obtener resultados satisfactorios y optimizar dichos recursos. La aplicación de las técnicas en el trabajo de campo fue uno de los recursos con los cuales obtuvimos los datos necesarios para alcanzar los objetivos de nuestra investigación.
- Trabajo de gabinete: durante la investigación y el curso de Métodos y técnicas etnográficas II se realizaron reuniones de equipo en las cuales se reflexionaba, se hacían preguntas y propuestas por parte de cada uno de los integrantes, se atendían las ideas para llevar a cabo el trabajo y contestar las dudas que surgían, todas estas tareas sumadas a las tareas requeridas durante el curso. La conclusión del trabajo de campo dio inicio al trabajo de gabinete, donde los conocimientos adquiridos durante el curso (en el salón de clases) y en el campo sirvieron para realizar el trabajo de la sistematización de los datos para la elaboración de la etnografía, así como del análisis, la interpretación de resultados y las conclusiones.

Técnicas de investigación aplicadas

- Consulta de documentos y fuentes bibliográficas, analizando los estudios de diversas disciplinas en relación con nuestro tema de investigación.
- Observación participante, contemplando aspectos como la observación/participación, e involucración/separación, que vimos en los textos de Rosana Guber [2004].
- Entrevistas semiestructuradas y abiertas.
- Diario de campo.
- Libreta de apuntes.
- Registro de video y voz.

Diseño de instrumentos

Las entrevistas semiestructuradas se diseñaron después de la introducción que tuvimos al campo de estudio y de las experiencias previas al contexto; los sujetos de estudio fueron los que determinaron la elaboración de dichas entrevistas. Basándonos en los ejes de nuestra investigación como la importancia económica, la concepción social y la elaboración del pulque fue que se

delimitaron las preguntas de dicha entrevista, enfocando nuestro cuestionario a la información que, según nuestro juicio antropológico, era importante obtener.

Actividades para obtener y registrar la información

La obtención de la información se realizó por medio de técnicas y métodos etnográficos aprendidos durante el semestre. En la obtención de datos se usaron diferentes tipos de controles para tener una mejor organización del trabajo, además de la consulta de documentos y fuentes bibliográficas, la observación participante y las entrevistas.

Controles:

- División del trabajo para la investigación de fuentes bibliográficas y la consulta de documentos afines a la investigación.
- Expedición de campo en grupo para aplicar las técnicas y métodos etnográficos.
- Elaboración de estrategias para el contacto con los sujetos y el objeto de estudio.

Técnicas:

- Consulta de documentos y fuentes bibliográficas: los antecedentes históricos de la población de Apan Hidalgo, así como la industria del pulque y las investigaciones antropológicas e históricas del pulque desde la época prehispánica hasta la época contemporánea, fueron un importante preámbulo para nuestra investigación, ya que conocer el lugar de estudio así como la historia de los sujetos y el contexto actual a partir de otros autores es necesario para que el conocimiento producido en una investigación genere propuestas que retroalimenten al antropólogo, a la antropología y a la sociedad en general.
- Observación participante: se llevó a cabo la observación directa en los campos de cultivo del maguey para conocer el proceso de elaboración del pulque, desde la extracción de aguamiel hasta los métodos de fermentación (en los tinacales o lugares apropiados para ello). De igual manera se aplicó esta técnica en los expendios de pulque en lo concerniente a las relaciones que se llevan a cabo dentro de ellos.
- Entrevistas semiestructuradas: con la finalidad de conocer más profundamente aspectos del pulque en los términos antes mencionados, se realizaron entrevistas a los actores que pudieran aportarnos información valiosa, como tlachiqueros, consumidores del pulque, vendedores y personas del pueblo de diversas edades, tomaran o no pulque.

Las entrevistas fueron semiestructuradas y abiertas y, para dar mayor libertad a los entrevistados (los que se mencionan anteriormente como “los actores”), se grabaron en audio.

En el registro de la información se llevaron a cabo diferentes controles para un mejor registro y organización de la información obtenida. Para efectuar el registro de información se utilizaron técnicas etnográficas como el diario de campo, libreta de apuntes, registro de video y voz y, como elemento ilustrativo, el registro fotográfico.

Controles:

- Previa elaboración de las entrevistas diseñadas en equipo.
- Utilización de libretas para el diario de campo y libreta de apuntes.
- Manejo de las grabadoras de voz, cámara de video y cámara fotográfica.

Técnicas:

- **Diario de campo:** en el diario de campo se registraron las observaciones y reflexiones de nuestras actividades y otros acontecimientos que describían la relación de los sujetos de estudio con el objeto de estudio.
- **Libreta de apuntes:** se escribieron datos, observaciones y reflexiones que vivimos durante el trabajo de campo para consultarlos posteriormente.
- **Registro de video y voz:** la información que se obtuvo en las entrevistas así como el proceso de elaboración del pulque, que presenciamos es información muy valiosa que debía ser grabada en audio y video para después tener información verídica.
- **Registro fotográfico:** se utilizó para ilustrar y mostrar herramientas, personas, etc., para que al leer el trabajo se tenga un acercamiento a los términos que utilizamos.

Estrategias de análisis comparativo

Tomando como referencia el método comparativo, específicamente el de casos, así como la información obtenida tanto en Apan como en Concepción de Buenos Aires, las estrategias de comparación que se llevaron a cabo fueron las siguientes:

- Comparar y analizar el proceso de elaboración del pulque en ambos lugares y ubicarnos en sus diversos contextos históricos para reconocer el significado de su elaboración en cada lugar.
- Con base en la información obtenida respecto de lo económico, analizar su importancia según los beneficios que brinda a cada informante clave tomando en cuenta los diversos factores que delimitan y comprenden lo económico.
- Para la concepción social se llevó a cabo la comparación mediante entrevistas realizadas en Apan y cómo perciben las personas el pulque en Concepción de Buenos Aires, tomando en cuenta, de igual manera, los contextos históricos y actuales de ambos lugares para poder entender por qué en cada lugar se tiene una concepción diferente de la bebida.

Tareas para organizar, sistematizar y analizar los datos

La organización de los datos se efectuó a partir de una separación entre los datos obtenidos en campo y las fuentes bibliográficas y documentales. La información de campo fue dividida conforme a la fuente por la cual se obtuvo. Es decir: en datos del diario de campo, libreta de apuntes, registro de voz de las entrevistas abiertas y registro en video del proceso de elaboración del pulque; y, por último los resultados escritos de las entrevistas semiestructuradas. Posteriormente la información se clasificó y tipificó, analizando su importancia para cada tema y organizando una estructura de trabajo para su posterior sistematización y análisis de datos.

En la sistematización de datos se utilizó la transcripción y reducción de datos de la información obtenida, tomando en cuenta el contexto de la situación en donde se recopilaron los datos cualitativos. También se utilizó la categorización y codificación de los datos obtenidos, de acuerdo con la metodología de la investigación, organizando los datos que corresponden a cada uno de los ejes de investigación en categorías conceptuales antropológicas para su utilización en el análisis. La codificación de los datos categorizados fue una herramienta muy útil para nuestro trabajo al utilizar el método comparativo.

El análisis de datos es un método de investigación que va desde la organización hasta la utilización de tales datos para hacer las conclusiones de la investigación. Como guía para el análisis se tomó en cuenta la lectura de Gregorio Rodríguez [1999]. Por último, se realizó la síntesis y agrupamiento de las unidades de datos para concluir el análisis y elaborar las conclusiones.

Estrategias para interpretar los resultados del análisis y la elaboración de conclusiones

La principal estrategia que se llevó a cabo para la interpretación y conclusión de los datos obtenidos y registrados en la investigación fue la reunión periódica de todos los integrantes del equipo realizándose las siguientes actividades:

- a) La reflexión acerca del aprendizaje que conlleva cualquier experiencia etnográfica y su contrastación con los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en la academia.
- b) La discusión y el debate de dichos conocimientos argumentando nuestra postura acerca del tema en discusión con base en lo aprendido en clase y la información obtenida en campo.
- c) Por último las conclusiones de la jornada de investigación, las cuales se redactaban de acuerdo con los planteamientos de las tareas del curso para su exposición en clase.

En la elaboración de las conclusiones utilizamos el método de análisis de casos ilustrativos, en el cual nuestros datos forman parte de casos que se pueden contrastar con nuestra hipótesis y demostrar la veracidad de nuestras conclusiones. La utilización del análisis de casos funcionó delimitando los datos obtenidos y registrados en campo por los ejes temáticos y los sujetos de estudio ubicando los diferentes casos observados y experimentados para su posterior estudio, análisis e interpretación. De esta manera se realizó la contrastación entre nuestra hipótesis del tema de investigación en Apan y su ulterior comparación con Concepción de Buenos Aires, Jalisco.

Etnografía del tema de estudio

Contexto y localización del lugar de los sujetos de estudio

Ubicación geográfica

El nombre de Apan proviene de la lengua náhuatl y significa “en el agua” o “sobre el agua”. Se sitúa al sur del estado de Hidalgo en la República mexicana, aproximadamente a 92.6 km de la Ciudad de México y a 64 km de Pachuca. La localización geográfica exacta es a los 19° 42’ de

latitud norte y a los 98° 27' de latitud oeste del meridiano de Greenwich y a una altura de aproximadamente 2 490 m sobre el nivel del mar. La superficie del municipio abarca 346.9 km², lo que constituye sólo 1.7% de la extensión de Hidalgo.

Los municipios aledaños son Tepeapulco y Cuauhtepic de Hinojosa, al norte; Almoloya al oriente y sur; Emiliano Zapata y Tepeapulco, al poniente, y al sur colinda con el estado de Tlaxcala.



Ilustración 1: Apan en el estado de Hidalgo.⁵¹

Descripción geográfica de la zona

Los llanos de Apan y los de San Juan son las partes más bajas de las cuencas que son rodeadas por el eje volcánico. Antiguamente se crearon lagos por las aguas que bajaban desde las montañas, esto dio lugar a que las tierras de la región fueran fértiles. La zona en la que se ubica Apan se caracteriza por llanuras y cerros de no muy alta elevación; su vegetación es poco abundante pero idónea para el cultivo del maguey, de pinos, encinos y sabinos. El pasto es apto para el ganado lanar. La tierra de Apan es propicia para la siembra de maíz, cebada, frijol y haba, pero nuestro informante Jorge García comentó que en los últimos años ha disminuido la precipitación, lo que ha repercutido negativamente en la agricultura. Por otra parte, el maguey, al haber sido sobrexplotado durante el auge de las haciendas pulqueras, se encuentra actualmente en peligro de extinción. El clima en general se podría describir como subhúmedo, no extremo y templado con lluvias en verano. El promedio de temperatura anual es de 14.4°C, oscilando entre 10 y 17°C. Antes existía una laguna en la región que se fue secando poco a poco, Jorge García asevera que estos cambios del medio ambiente (desaparición de la laguna y la disminución de lluvias) han afectado los ciclos agrícolas y las cosechas.

51 V. <www.hidalguia.com.mx>.

Antecedentes históricos

Entre los años 300 a 650 dC, la zona fue ocupada por los teotihuacanos hasta el año 900 dC cuando llegaron los toltecas. A comienzos del siglo XVI, Apan fue uno de los primeros lugares que los españoles lograron someter cuando Hernán Cortés llegó a la región huyendo de los aztecas.

En el siglo XVII el municipio fue más importante que su vecino Tepeapulco, del cual dependía eclesiástica y políticamente. Se extendió en tamaño e importantes haciendas como Santiago Chimalpa, Malpaís, Mimiahupán, Tetlapayac y Tlaloyote fueron fundadas. El avance económico derivó de la intensificación del comercio agrícola, ganadero y pulquero que trajo más empleo a la región. A finales del virreinato, Apan era, económicamente, uno de los lugares más importantes del Altiplano central.

Después de la revolución de 1910, muchos hacendados cambiaron su lugar de residencia por miedo a las represalias de los ejércitos revolucionarios. Dejaron sus haciendas en manos de sus administradores pero, con el paso del tiempo, el sistema hacendario desapareció. El transporte ferroviario —el cual también sufrió ataques por los revolucionarios de la época—, tan importante para el comercio pulquero, se volvió irregular y el mercado para los empresarios de la región se redujo bastante. Después de la revolución aparecieron otras bebidas como la cerveza, el aguardiente y los habaneros, ganándole terreno al pulque ya que la producción giró hacia la cebada. En 1935 se aseveraba:

El negocio del pulque en la actualidad, debido a las persecuciones, a las limitaciones, a la competencia de la cerveza y otras bebidas, a los crecidos impuestos y más que nada la sobreproducción, no sólo ha dejado de ser brillante negocio, sino que muchas veces en determinados períodos del año, deja grandes pérdidas [...].⁵²

La zona empezó a empobrecerse severamente hasta que en los años cincuenta del siglo pasado se creó la zona industrial Ciudad Sahagún a raíz de una campaña estatal para evitar las importaciones. Varias empresas como Diesel Nacional (Dina), la Constructora Nacional de Carros de Ferrocarril (CNCF) y más adelante la Siderúrgica Nacional (Sidena), Toyota y Renault Mexicana se asentaron. Apan se convirtió en un municipio importante y ganó cierta estabilidad económica debido a las nuevas empresas, por lo que muchos campesinos dejaron de dedicarse al campo. En 1970 el Estado intentó liberarse del peso que le causaban las empresas por los altos subsidios, primero disminuyó empleos y después cerró Renault. “Actualmente debido a las condiciones imperantes, la reordenación de la economía y las condiciones del mercado, Ciudad Sahagún ha reducido el personal de sus empresas a una tercera parte del que tenía en 1975, lo que ha redundado en una constante decadencia económica de la región”.⁵³

52 V. <www.hidalguia.com.mx>.

53 *Ibid.*

Actividades económicas

A pesar de que ha crecido mucho en los últimos años, Apan sigue teniendo el espíritu típico de un pueblo. Cuenta con un zócalo grande, una iglesia, una biblioteca pública, un mercado, así como con todos los servicios públicos. Existe todavía la estación del ferrocarril, “Apan”, que ahora es un museo que expone información importante de la ciudad. Además, las ex haciendas pulqueras guardan celosamente toda la historia que se vivió en ellas.

Las actividades económicas principales son la agricultura, la ganadería y el comercio. Del ganado ovino se exporta lana a la región de Tlaxcala y en cuanto al cultivo, predomina la cebada, el maíz, el trigo, el frijol, la haba, el nopal y, en menor escala, el maguey pulquero.

Perfil sociodemográfico

En el municipio viven un total de 39 247 personas, según el conteo que realizó el INEGI en 2005. Otros datos del mismo año indican que hay un total de 95 habitantes que hablan alguna lengua indígena. Se practican varias religiones pero la que predomina es la católica, con un 93% de la población en el año 2000. Según el censo económico que realizó el INEGI ese año, 46.3 % de la población económicamente activa (PEA) está ocupado en el sector terciario, 36.8% en el sector secundario y 16.9 % en el sector primario.⁵⁴

Fiestas tradicionales, platillos y artesanías de la región

Las fiestas más importantes son: la que se lleva a cabo en honor a la virgen de los Dolores, el 15 de septiembre, y la Feria del Maguey y la Cebada, celebrada en Semana Santa. Los platillos típicos de la región son los que se cocinan con productos del maguey como la barbacoa y el mixiote. También se hace pan de pulque y de nuez, siendo la bebida tradicional por excelencia el pulque y los curados. Las artesanías típicas de la región son artículos hechos con palma y fibra de nopal deshidratado, entre otros.

Contexto histórico del pulque

El pulque en la época prehispánica

Etimología

La bebida que hoy es conocida como pulque, mucho tiempo atrás fue llamada de diversas maneras. En el idioma náhuatl existieron varios nombres para referirse a la bebida, como *necubtli* (pulque suave), *octli* (bebida ofrecida a los dioses), *teoctli* (bebida divina) o *tlalactli* (vino de la tierra). Al aguamiel recién extraído se le decía *nécuatl* o *tlachiqui*, de donde proviene la palabra tlachiquero: el que sabe explotar la planta para producir pulque [Guerrero Guerrero, 1980: 37-38]. Los nahuas llamaron *metl* al maguey, los otomís *uadá* y los purépechas *tacamba* [Guerrero Guerrero, 1980: 67].

El origen de ambas palabras es incierto. Algunos autores como Clavijero sostienen la teoría de que la palabra pulque es de origen chileno, de la lengua araucana en la que a las bebidas

54 V. <www.inegi.org.mx>.

indígenas que se usan para embriagarse se les denomina pulque [Clavijero *apud* Guerrero Guerrero, 1980: 84]. Guerrero Guerrero la asocia con un origen antillano y otros aseguran que la palabra viene del náhuatl *polihbqui* (pulque descompuesto). Según la enciclopedia Salvat la palabra maguey tiene su origen en Haití y quiere decir pita o planta [Guerrero Guerrero, 1980: 37-40].

Descubrimiento y dioses del pulque

Tampoco se sabe con exactitud la fecha de invención del pulque, aunque existen varias leyendas acerca de quién lo descubrió. Se habla de que la reina Xóchitl fue quien descubrió la bebida y se la dio a Tepanacaltzin antes de la caída del imperio de Tollan, pero hay dos evidencias que comprueban la falta de credibilidad: una que el maguey se usaba como uno de los 20 signos para nombrar los días del *tonalpobualli*, lo cual significa que los antiguos mexicanos tenían que haber conocido la planta y sus beneficios desde el comienzo de la religión prehispánica. El otro acontecimiento es el hallazgo de un raspador de obsidiana en Huapalcalco, una zona arqueológica cerca de Tulancingo, Hidalgo.

El arqueólogo César Lizardi Ramos dice al respecto:

Podíamos, pues, probar que ni los aztecas descubrieron el maguey pulquero en su peregrinación hacia la Cuenca de México, ni los toltecas de la época de Meconetzin inventaron esa extraordinaria bebida fermentada; podíamos probar con utensilios de obsidiana y aun de pedernal y de mármol, o una piedra muy semejante a éste, que el beneficio del maguey se practicaba en el Valle de Tulancingo y otros lugares por lo menos unos siglos antes de Papatzin, Xóchitl y demás personajes a quienes se ha señalado como actores o comparsas en el drama que acompañó al nacimiento de la bebida india [Lizardi *apud* Guerrero Guerrero, 1980: 36].

Como inventora de la bebida se habla de Mayahuel, una joven mujer mortal, proveniente de los olmecas de Tamoanchán, que se hizo diosa por haber encontrado la fuente de aguamiel en el maguey y la técnica para obtenerlo. A Patécatl, considerado como su esposo, se le atribuye la idea de la fermentación de la savia, y a otros como Tezcatlipoca, Cuautlapanqui, Tilihua y Papáztac, como los que lograron la mejoría de la bebida, según el arqueólogo Salvador Mateos Higuera [Guerrero Guerrero, 1980: 40].

Hay muchas deidades a las cuales se les atribuye el vino y la ebriedad, entre ellas el dios de la lluvia Tláloc, Chacmol, Xipe-Tótec, Tepoxtécatl y el mono Ozomatli, que representa la alegría, por mencionar algunos. Pero Mayahuel parece ser la diosa principal del pulque junto con los Cenzontotochtin, los cuatrocientos conejos que son una clase de patronos de la bebida; pero, además se le relaciona con la fertilidad y representa el día azteca *tochtli* (conejo).

Raúl Guerrero Guerrero menciona en su libro citado que:

[...] los nahoas tuvieron como deidad protectora y representativa del maguey y del pulque, a la diosa Mayahuel, figurada como una madre en los códices, donde se le ve amamantando a una criatura, representante de la humanidad y es así como el maguey fue deificado por ser

la planta providencial para el campesino a quien proporciona materiales de construcción para su choza, fibras textiles para su vestido, alimento para él y para sus animales, y sobre todo, la bebida, el pulque, que en muchos casos es el complemento de su ración alimenticia [Guerrero Guerrero, 1980: 39].

Esto nos muestra la gran importancia que tuvo la planta desde tiempos antiguos: “Toda la planta en fin, podría alimentar, vestir y albergar al pueblo. No pudo, por tanto, permanecer en la mentalidad religiosa de nuestros antepasados como una simple planta, y fue deificada [...]” [Mateos *apud* Guerrero Guerrero, 1980: 40].

Usos del maguey

Los usos que se le daban a esta planta tan prodigiosa eran muchísimos: las púas del maguey se utilizaban como agujas gruesas para coser, también para pincharse en el autosacrificio hasta que brotara la sangre que habrían de ofrendar a los dioses. Las pencas se utilizaban como tejas para el techo y como leña. El *ixtle* (la fibra de la penca) servía para hacer jabón, estropajos y sogas, así como para elaborar el papel para los códices.

Con las partes comestibles del maguey, como las flores, el quiote, el meyolote o el *chinicuil* (gusano rojo que habita en las pencas inferiores) se preparaban ricos guisados. Las dos bebidas provenientes de la planta, el aguamiel y el pulque, se consumían para festejos oficiales y se ofrendaban a los dioses; preparados de cierta manera, se bebían para curar malestares como dolor de pecho, dolor del vientre y de la espalda, entre otros.

Creencias y costumbres

Los antiguos mexicanos creían que los dioses del pulque eran responsables de los efectos de la embriaguez: cuando un hombre estaba borracho y se comportaba de una manera extraña era por culpa de ellos, como si se le metiera el diablo [Guerrero Guerrero, 1980: 38]. “Eran dioses de malevolencia que trabajaban a través de individuos que caían bajo su influencia al emborracharse.” [Sahagún *apud* Guerrero Guerrero, 1980: 54]. Fuera de las ceremonias oficiales era mal visto emborracharse, como lo atestigua la historia de Quetzalcóatl, quien bajo los influjos del pulque se comportó de una manera tan vergonzosa que huyó de Tula. Sin embargo, en eventos públicos en los que los dioses estaban involucrados, no podía faltar la bebida para expresar el deseo de fertilidad y abundancia. Para estas ocasiones importantes, los que estaban encargados de hacer el pulque lo tenían que hacer: “casi como un rito, pues debían elaborarlo bueno y para alcanzar esto tenían durante cuatro días que abstenerse de impurezas y también no digamos de beber pulque, sino aun de probarlo o de gustar el agua” [Mateos *apud* Guerrero Guerrero, 1980: 41] para que no se echara a perder.

Según Raúl Guerrero Guerrero sólo los ancianos y los tlachiqueros tenían el privilegio de tomar pulque en cualquier momento y cantidad; en el caso de los ancianos era por motivos religiosos, por su conocimiento del culto a los dioses y de las tradiciones; mientras que los tla-

chiqueros tenían que probarlo por ser quienes se dedicaban a producir la bebida. Sahagún narra que también a los jóvenes les gustaba [Guerrero Guerrero, 1980: 42], así que no siempre fue obedecida la regla de reservarlo para los ancianos.

El Códice Vindobonensis dicta que “el teoctli (licor divino) o “teometl” (maguey divino) eran los intoxicantes rituales y, junto con el tlachique o leche de Mayahuel, las bebidas sagradas que debían tomar todos los seres vivos, en especial los guerreros valientes y los dioses” [Guerrero Guerrero, 1980: 51].

La etnóloga Yólotl González Torres sostiene que la razón por la que solamente un grupo tenía derecho a tomar pulque era que la ebriedad podía provocar un “estado paradisíaco” atribuido a la fuerza de la luna. Pensaban que la abundancia del aguamiel o la cantidad que se podía extraer del maguey dependían de las fases de ésta. Esta creencia no ha cambiado hasta la fecha, aún en la actualidad los tlachiqueros esperan a la luna llena para realizar el capado de un maguey, pero esto lo veremos más adelante.

El arqueólogo Mateos Higuera menciona que la cantidad permitida a los jóvenes para tomar pulque era de no más de cuatro copas, con el fin de evitar el riesgo de emborracharse, lo cual era mal visto [Guerrero Guerrero, 1980: 43]. En relación con esto, Guerrero Guerrero dice que en las representaciones de los dioses del maguey y del pulque frecuentemente aparece el color blanco y el número cuatro; blanco es el color del pulque y cuatro es el número de las copas permitidas y de los días en que los sacerdotes tenían que vivir en abstinencia preparando el pulque.

La imagen del águila devorando corazones humanos en forma de tunas de nopal se asocia con el quiote, saliendo del centro del maguey, ofrendándonos sangre en forma de aguamiel y pulque. El quiote representa un símbolo fálico, por lo que se cree que el maguey no solamente está relacionado con Mayahuel, sino también con Huitzilopochtli, el creador masculino, por lo que la planta personifica la dualidad femenino/masculino [Guerrero Guerrero, 1980: 47].

El pulque a partir de la dominación hispana

Al llevarse a cabo la dominación de los pueblos de México por los españoles muchas cosas cambiaron, entre ellas la producción y consumo de pulque. Los mexicas, al saberse vencidos y ya sin la prohibición de sus jerarcas de consumir la bebida empezaron a tomarla en cantidades excesivas, acto que fue mal visto por los españoles, prohibiéndoles también consumirla. Así lo confirma la cédula que dictó Doña Juana de Castilla en 1529 y donde decía:

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 [Guerrero Guerrero, 1980: 107].

Después, instalada la Corona en México y por consiguiente la Real Hacienda, ésta trató de impedir la venta y consumo de pulque ya que debilitaba sus ingresos. Pero:

[...] en el siglo XVII Luis Enrique de Guzmán permitió la venta en varios puestos con la condición de que fuera pulque puro, en ese mismo siglo se establece el primer impuesto sobre el pulque, se muestra aquí el reconocimiento por parte de la corona de la magnitud de la bebida en sí, al haber optado por mantenerla y no eliminarla de tajo [U. González, 2009: 16].

A partir de esta fecha la venta de pulque continuó, así como el pago de impuestos de la bebida, prohibiéndose sólo la venta de pulque que no fuera puro: “El impuesto al pulque continua de 1664 a 1769, prohibiendo la venta de pulque amarillo y castigando con azotes a los vendedores y consumidores, solamente se vendía pulque blanco” [U. González, 2009: 17]. También se prohibía que hombres y mujeres tomaran juntos y que hubiera comida, música y baile.

Los puestos del pulque 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 y que fueran sorprendidos en las calles, puestos y plazas; dichas sanciones comprendían pena de prisión, azotes y corte de cabello. Por último se señaló que el número de pulquerías no excedería de 36, de las cuales, 24 eran para hombres y 12 para mujeres [Guerrero Guerrero, 1980: 108].

Pronto se dieron cuenta los hacendados españoles que el pulque podría ser una bebida que les rindiera magníficos dividendos, más que impulsar una competencia con las bebidas traídas de España. Empezaron a plantar magueyes en sus tierras y se dedicaron a la producción de pulque. Un ejemplo de ello fue Pedro Romero de Terreros, Conde de Regla, “quien en sus fincas del municipio de Huasca y otras muchas más, cultivaba magueyes; obtuvo un permiso para tal cultivo y su explotación, e inclusive para abrir expendios de pulque, los que le producían muy buenos ingresos” [Guerrero Guerrero, 1980: 108].

Guerrero Guerrero menciona que es en este momento cuando se puede hablar de una “aristocracia pulquera” y Payno [1864] asevera que para el siglo XVIII había un total de 21 haciendas pulqueras en los llanos de Apan, principal región de cultivo del maguey y de producción de pulque en esa época. Fue esta actividad la mayor fuente de ingresos de los hacendados y de los trabajadores que laboraban en ellas, sin haber, por supuesto, similitud entre los ingresos de los trabajadores y los hacendados, siendo los segundos los que se enriquecieron con la venta de pulque.

Fue a finales del siglo XIX y principios del siglo XX cuando la aristocracia pulquera pasó por su mejor momento y se creó la Compañía Expendedora de Pulques, además del estable-

cimiento de muchas pulquerías en el Distrito Federal, lugar que recibía el mayor porcentaje de pulque producido en la región.

A pesar de que el movimiento de Independencia a principios del siglo XIX repercutió en el negocio del pulque, fue a principios del XX cuando la industria se vio afectada fuertemente por dos factores: la Revolución mexicana y la apertura al capital extranjero que permitió el presidente Porfirio Díaz, ya que esto incorporó nuevos patrones en el consumo de la población colocándose la cerveza como la bebida predilecta de los mexicanos [Colectivo Nuestra América, 2009: 18].

La industria cervecera jugó un papel importante en la campaña acérrima de desprestigio contra el pulque ya que difundió muchos mitos alrededor de la bebida, el más conocido: que el pulque se fermentaba con excremento de animal o ser humano, hecho falso y comprobado durante nuestro trabajo de campo. Pero no sólo fueron las cerveceras las que participaron en esta campaña, también algunos personajes de la época, como William B. Taylor, quien en 1987 escribió un libro dedicado a comprobar la correlación entre el consumo de bebidas alcohólicas, particularmente el pulque, y la incidencia en los homicidios desde la época colonial [Taylor *apud* Ramírez Rancaño, 2000]. Vasconcelos también rechazaba el consumo de pulque, pues afirmaba que éste era el culpable de que los habitantes del México Central no pudieran ingresar a las filas de los ejércitos revolucionarios. Pero también existieron los “defensores” del pulque, como el doctor Silvino Riquelme, quien argumentó lo siguiente en contestación a quienes aseguraban que el pulque era el causante de la embriaguez y las desgracias de algunos mexicanos:

Uno o tres litros de pulque consumidos por una persona, en forma espaciada, esto es, durante las comidas y las horas de trabajo, no eran suficientes para provocar la embriaguez. Inferir que con esta cantidad de pulque, los habitantes de la capital de la república vivían permanentemente ebrios, era un verdadero agravio y una calumnia [V. Ramírez Rancaño, 2000].

Al triunfar la revolución, la aristocracia pulquera perdió el apoyo que tuvo durante el Porfiriato, lo cual influyó en que el negocio fuera decayendo poco a poco. La industria cervecera estaba en auge y las campañas de desprestigio habían logrado desfavorecer el consumo de pulque de los mexicanos haciéndolos preferir la cerveza. Los gobiernos revolucionarios dieron predilección a los empresarios cerveceros más que a los hacendados pulqueros. Durante esta época no se puede hablar de un incremento en el auge productivo y económico de la bebida, sino que más bien continuó enfrentándose a los ataques y pudo seguir bebiéndose, a pesar de éstos, en los lugares idóneos para ello.

Actualmente, el pulque atraviesa por un momento crítico. No obstante que en algunos lugares como Tlaxcala, Puebla, Hidalgo y el Estado de México sigue produciéndose, no es equiparable su producción, consumo y venta actual con la de aquellos momentos en que era la bebida predilecta del Altiplano central. Apan, “la capital del pulque”, es ahora la “cuna de la

charrería”, y los grandes y vastos sembradíos de maguey se observan solamente en fotografías de antaño. La producción es mayormente para autoconsumo y existen pocos expendios de pulque en la ciudad.

Por otra parte, las políticas recaudatorias y de sanidad que se imponen a las pulquerías en el Distrito Federal, son en ocasiones tan excesivas —sobre todo las primeras— que los dueños terminan por cerrarlas. Guerrero Guerrero ilustra esta problemática:

Aunque en algunos lugares todavía se conserva parte de estas tradiciones, también se observa que muchas se han perdido o que están en camino de perderse definitivamente, pues en la actualidad se impone el criterio comercial sin importarnos los aspectos culturales de antaño [Guerrero Guerrero, 1980: 141].

Terminamos este capítulo con una reflexión de nuestros compañeros en lucha, de Guadalajara, para que el pulque vuelva a tomar el lugar que merece por ser una bebida netamente mexicana, nutritiva, proveniente de una de las plantas más prodigiosas con que puede contar nuestro país, parte importante de la cultura mexicana, de la antigua y de la presente, aunque actualmente no se la vea como tal:

Pareciera entonces que en la actualidad el pulque no está de moda, no es ofertado ni mucho menos demandado a gran escala, la esencia del consumo está en otras bebidas que han ganado muchas batallas contra el pulque apoyados por un aparato muy completo de desprestigio, los cambios culturales en la esfera social tienen resonancia en todas direcciones, y la que antes era considerada como la bebida del pueblo ahora no es más que la bebida del recuerdo, que solamente toman las personas de edad avanzada y saben de sus propiedades medicinales. Pero cabe mencionar que *el olvido está lleno de memoria* [U. González, 2009: 2].

Descripción etnográfica de la situación cultural de estudio

Proceso de producción del pulque

La producción del pulque se desarrolla en una compleja red de relaciones sociales, económicas y de parentesco, determinada por dinámicas socioculturales. Es por eso que se integrarán descripciones del proceso de producción del pulque de una manera holística, y no sólo explicando y describiendo la técnica de la elaboración del pulque, ya que de hacer esto estaríamos excluyendo el contexto de la producción y las dinámicas del proceso. A continuación se describen las etapas y dinámicas de la producción del pulque.

El maguey manso: clasificación botánica

El *agave atrovirens karw* es el nombre científico del maguey manso y su clasificación botánica es la siguiente:

Cuadro 1. El maguey manso y su clasificación botánica⁵⁵

Reino	Vegetal
Sub-reino	Fanerógamas
Tipo	Angiospermas
Clase	Monocotiledóneas
Familia	Amarilidáceas
Género	Agave
Especie	Atrovirens

Es de tallo corto y grueso; tiene alrededor de 30 a 60 hojas de color verde, las cuales tienen espinas en sus bordes y en su punta, una larga espina en forma cónica (de color oscuro); la longitud de las pencas es de 1 a 2.5 m, y de ancho miden alrededor de 50 cm. Esta especie de agave, como todos los magueyes, florece sólo una vez en su vida y muere al poco tiempo (en comparación con su desarrollo) [Loyola Montemayor, 1956: 1].

Cultivo

El maguey se reproduce a través de la plantación de los hijuelos del maguey, hijitos o mecuatitos, los cuales crecen alrededor de la planta. El método usado para esto varía dependiendo de los recursos, conocimientos y creencias del agricultor. Uno de los métodos es extraer el hijuelo del maguey grande, podando algunas pencas para tener un mejor acceso. Cuando el maguey tiene una edad de entre dos y cuatro años, se extrae el hijuelo con todo y raíces para después llevar a cabo una de las siguientes maneras de plantación [Loyola Montemayor, 1956: 5-7].

- a) Plantación en el campo: se podan unas pencas al hijuelo, después se dejan en el campo sin plantar unas cuantas semanas y posteriormente se planta de acuerdo con las disposiciones del agricultor.
- b) Plantación en maceta: se retira el maguey cuando tiene entre cinco y ocho meses de edad para plantarlo en una pequeña maceta. Cuando alcanza aproximadamente 1 m de altura (de tres a cuatro años de edad), el maguey se planta en el terreno de cultivo.

Tipos de cultivo del maguey pulquero

- a) Cultivo exclusivo de maguey: el uso de la tierra cultivada es solamente para el maguey, no se siembra nada más.
- b) Cultivo de maguey en bordos: en este caso el maguey se planta en los bordos del terreno para delimitarlo, así como para proteger a la tierra de la erosión, ya que esta planta tiene la característica de retener la tierra en comparación con otras plantas de la región.
- c) Cultivo unitario: los agricultores solamente cultivan un par de magueyes y la reproducción de la planta es casi nula.

55 Cuadro elaborado por el equipo.

- d) Cultivo mixto: la tierra es ocupada para el cultivo del maguey pulquero intercalado con otras plantas como el maíz, legumbres y algunos cereales, entre ellos la cebada. La siembra es por temporada y las tierras pueden ser utilizadas de manera rotativa [Loyola Montemayor, 1956: 7-9].

Cuidado y protección

Las actividades de cuidado y protección del maguey pulquero pueden ser muy contrastantes ya que durante el periodo de siembra y cosecha el cuidado agrícola del maguey es mínimo en comparación con otros cultivos de la región, ya que las características botánicas de la planta son ideales para el clima del lugar y todo esto beneficia su desarrollo. En cuanto a la protección, existe una gran probabilidad de que el maguey pueda ser destruido antes de que esté maduro para la producción de pulque por personas ajenas a los agricultores, pues ellos le quitan el mixiote al meyolote dejando al maguey seco e inhabilitado, por tanto los dueños del pulque deben extremar la protección de la planta ante este tipo de delincuentes.

Proceso de elaboración de pulque

Capado y careo del maguey

Aproximadamente de los ocho a los 12 años la planta está lista para caparse; esto depende en gran medida del clima. Hay casos en que necesita más de 12 años e inclusive hasta 20, aunque normalmente esto sucede con magueyes mucho más grandes. Para iniciar la “capada” del maguey, el agricultor verifica sus características antes de que brote el quiole, algunas de ellas son el adelgazamiento del meyolote, la pérdida de espinas de las pencas, así como una coloración más oscura de éstas. Se busca la mejor cara o el mejor lado del maguey para llegar al meyolote, lo cual se encuentra buscando cuál es la que apunta al sol cuando éste se eleva al amanecer. Así se empieza la poda de las pencas para llegar al meyolote, tomando en cuenta el lado por donde haya menos hojas para que el acceso al centro del maguey sea más fácil. Después del “careo” el tlachiquero debe retirar las espinas utilizando un cuchillo de acero bien afilado llamado “espumilla”, con el cual se llega sin dificultades al centro del maguey para retirar el meyolote. Posteriormente se retiran las pencas que dificulten el acceso al corazón y se quiebra la parte superior del meyolote (junto con las pencas que no pudieron arrancarse) con un instrumento llamado quebrador.

Picazón y podrido del maguey

El tlachiquero pica el maguey de acuerdo con las fases de la luna, siendo idónea la luna llena o algunos días después de ella. Para llevar a cabo la picazón él se coloca en la cara del maguey desde la que fue capado e inmediatamente rasga una cruz con la espumilla. Posteriormente, con una barreta, empieza a picar la planta, clavándola en los bordes del meyolote y moviéndola hasta trozar las pencas y desprender la parte inferior de éste, al mismo tiempo se machacan los trozos desprendidos y las pencas que lo rodean. Se remueven los restantes para dejar al descubierto la piña. Después de que el meyolote es retirado, se limpia la concavidad de la cual brotará el agua-

miel para después rellenarla con los trozos que se obtuvieron al limpiarla; con esto se espera que la piña “sude” y se “pudra”, es decir, que la producción de la savia empiece a acumularse en la piña y ésta fermente junto con los otros jugos botánicos producidos por la picazón del maguey y los trozos que reposan sobre la concavidad. Durante esta etapa se deja reposar el maguey de tres a ocho días, algunas veces puede ser más, dependiendo, como ya lo hemos mencionado, del agricultor, el desarrollo del maguey y el clima.

Raspado del maguey y extracción del aguamiel

Esta actividad la realiza el tlachiquero dos veces al día durante el tiempo que el maguey produzca aguamiel (de cuatro a ocho meses, según el maguey). Es importante que se lleve a cabo ya que el aguamiel puede echarse a perder si no se extrae y se raspa de nuevo la piña. Para cuidar que los bichos no se introduzcan en el aguamiel, así como que en tiempos de lluvia el agua no caiga en la piña, se colocan en la concavidad algunas pencas y una piedra encima de éstas. Para raspar la piña hay que utilizar un instrumento llamado “raspador” y hacer movimientos oscilatorios en todo el cajete y con mucho cuidado, ya que se pueden dañar las paredes de la concavidad afectando la producción de aguamiel. Después de un lapso se extrae el aguamiel contenido en la piña con un utensilio llamado “acocote”, se sumerge la parte más estrecha en la savia y se succiona el aguamiel por la parte más ancha sin que este llegue a la boca. Luego se vierte el líquido obtenido en los recipientes que se lleven para ello hasta dejar la piña sin rastros de aguamiel para proceder a raspar de nuevo.

Elaboración de pulque

Un tinacal es el lugar donde se lleva a cabo el proceso de fermentación del pulque, puede ser un cuarto de 3×3 m o mucho más amplio, como lo eran los grandes tinacales de las haciendas pulqueras. Aquí se fermenta el pulque en diferentes recipientes, como tinas de fibra de vidrio, de cuero de animal, barriles y recipientes de plástico, entre otros.

El aguamiel obtenido se vierte en los recipientes destinados para fermentarlo y que contienen la semilla o pie de pulque, la cual es una sustancia hecha a base de los asientos o sobrantes del pulque. A partir de este momento comienza la fermentación del aguamiel en pulque, que tarda aproximadamente 24 horas, por lo que diariamente hay que estar “alimentándolo”, o sea, echándole aguamiel. La graduación del pulque varía de tres a seis grados [Loyola Montemayor, 1956: 48] y depende del aguamiel, del desarrollo que haya tenido el maguey, de los factores climáticos durante la capazón y la picazón, así como del tiempo que el maguey se dejó “podrir”. La graduación alcohólica del aguamiel se mide con un utensilio llamado “alcoholímetro”.

Durante este procedimiento es importante intercalar el pulque contenido en los recipientes para mantener la calidad de la bebida y que ésta no se eche a perder, así como llevar a cabo la alimentación diaria para proseguir con la fermentación. Después de las 24 horas en que se efectúa la fermentación del aguamiel se produce el pulque, del cual hay dos tipos: el natural y los curados. La bebida estará lista para beberse en los lugares propicios para ello, en fiestas familiares o en casa o para acompañarlo con las comidas. La calidad del pulque depende del

magüey, de los factores ambientales, del cuidado que le dé el tlachiquero así como de la calidad del aguamiel.

Proceso de obtención del pulque en Concepción de Buenos Aires

El proceso de elaboración del pulque es prácticamente el mismo que en Apan, lo único que cambia son los nombres con que se designa a los instrumentos y a los procesos. Por ejemplo, en Concepción se le dice “quebrar” el magüey a la acción de quitar el meyolote a la planta y que produzca aguamiel. Se dice que un magüey está “sazón” cuando está en el momento idóneo para llevar a cabo este procedimiento, el cual no pudimos observar directamente ya que ninguno de los magüeyes de nuestros informantes clave estaba listo para quebrarse. En cuanto a la fermentación del aguamiel en pulque, en Apan se lleva a cabo en tinacales que tienen los productores, mientras que en Concepción de Buenos Aires no existen tales espacios, ésta se realiza en cualquier lugar abierto de la casa del productor. La semilla o pie de pulque son, de igual manera que en Apan, los asientos del pulque, pero en Concepción suelen ponerle nuez moscada. Otro aspecto importante es que en Jalisco los productores utilizan algunas plantas para contrarrestar algunos efectos que pueden manifestarse en la bebida (las cuales se mencionan más adelante), mientras que en Apan no se nos mencionó nada al respecto. Al final de este apartado se transcriben un par de recetas para hacer el pie de pulque. Tomando en cuenta estas diferencias se describe a continuación el proceso de elaboración de pulque que se lleva a cabo en Concepción de Buenos Aires con los términos que allí se utilizan.

Para obtener el aguamiel se raspa el mezontle, que es la piel que cubre al cajete,⁵⁶ el cual tiene poros que al ser raspados con un instrumento llamado “raspador” permite quitar el bagazo que ya no sirve, limpiar el cajete y lograr que la sustancia líquida emane por los poros. Después de esta operación se deben dejar pasar entre tres y cuatro horas para dar lugar a que se produzca más cantidad de aguamiel. Pasado ese lapso se procede a extraer la bebida ya contenida en el cajete del magüey, utilizando el “acocote”, o como le llaman en Concepción de Buenos Aires, el “alacate”, el cual es un guaje que tiene una forma peculiar idónea para extraer el líquido. El alacate tiene dos boquillas, la más angosta, que es la parte inferior, mide aproximadamente 5 cm y es la que se sumerge en el aguamiel. Es de suma importancia que esa parte no toque el mezontle pues de lo contrario se extrae la bebida con todo y los asientos, los cuales, según la información proporcionada, hacen que el pulque tome acidez. La parte superior o la más ancha del alacate (que mide aproximadamente unos 10 cm) se coloca en los labios para succionar el líquido sin que éste llegue a la boca. Inmediatamente se saca el alacate del cajete tapando la parte inferior con el dedo índice. Posteriormente se vierte el líquido recolectado en esa operación en el recipiente destinado para el aguamiel. Después se extraen los restos que quedaron en el cajete, los cuales se pueden tomar, igualmente, sin llevar el alacate a la boca o tirarse a las plantas. El cajete tiene que quedar sin nada de líquido, pues así es más fácil volver a raspar el mezontle, para dejarlo limpio y sin ningún bicho, listo para que vuelva a producir más aguamiel.

56 Denominado “piña” entre los apanenses.

Es importante raspar con cuidado, con movimientos de arriba hacia abajo, de un extremo a otro del cajete y viceversa, pero sin lastimarlo y evitando dejarle heridas, ya que si los poros se dañan no producirán lo suficiente.

Después de extraer el aguamiel y raspar todos los magueyes que estén en producción, se vierte la bebida recolectada en los recipientes que contienen el pie de pulque o el pulque que ya está fermentándose. El pie de pulque más usado en Concepción de Buenos Aires es el elaborado con los asientos del pulque, aunque algunos de nuestros informantes comentaron que echarle nuez moscada ayuda a la fermentación. Este proceso dura aproximadamente 24 horas.

Al echar aguamiel en el pulque debe de usarse una coladera para evitar que se filtren los animalitos que pueda haber en el aguamiel extraído. Es importante quitarle la nata al pulque si es que la tiene, así como limpiarlo lo más que se pueda, todo por razones obvias de sanidad.

El pulque y el aguamiel son bebidas muy delicadas, se debe tener un meticuloso cuidado para que el segundo no se eche a perder y para que el primero no se agrie, se acede o se ponga ácido (los tres estados que puede tomar el pulque y que además pudimos observar). Para tratar al aguamiel no hay que permitir que repose mucho mientras le está dando el sol, pues eso causa que se agrie; en épocas de lluvias debe extraerse el aguamiel que se deja manando durante toda la noche lo más temprano posible, para que no entre mucha agua en los cajetes y se revuelva con la bebida, ya que esto le quita propiedades y no permite que fermente bien. El pulque, por su parte, es muy delicado e impredecible, hay que vigilar el pie de pulque que se utilice para fermentar, ya que si no es bueno puede echar a perder la bebida. Asimismo, se deben sacar los recipientes que contienen el pulque en estado de fermentación para que les dé el aire. Sin embargo, aun con estos y otros tratamientos el pulque corre peligro de ponerse ácido, agrio o acedo.

De hecho así nos ocurrió con gran parte del pulque que estábamos produciendo, había un par de recipientes con el mismo pie de pulque, uno de 50 litros y otro de 30. El de 50 litros empezó primero con acidez extrema, por lo que le pusimos la planta indicada para quitarle lo ácido, la planta llamada azulilla; pero al día siguiente lo probamos y no había disminuido la acidez y de hecho ya sabía agrio. Entonces Luis⁵⁷ procedió a ponerle la planta llamada *cuarácata* como remedio para eso, pero aun así terminó por acedarse; como no encontramos la planta de la iguana, la cual sirve para quitarle lo acedo, se echaron a perder alrededor de 25 litros de pulque.

Un aspecto mágico en el que se sigue creyendo hasta la fecha en Concepción de Buenos Aires, así como en Apan, es la importancia de las fases de la luna en la quiebra del maguey y en la producción de aguamiel. Cuando la luna está llena y durante su cuarto creciente, el maguey produce más aguamiel; al contrario de las fases de luna nueva y luna menguante, que es cuando produce menos. Es importante capar el maguey en luna llena ya que, según las creencias, el maguey brindará más líquido.

Hay diferentes maneras de hacer pie de pulque; las personas que se dedican a la producción de la bebida fermentada en Concepción de Buenos Aires, en su mayoría lo hacen sola-

57 Luis Uribe, informante clave en Concepción de Buenos Aires.

mente con los asientos que van quedando del pulque mismo, aunque también le ponen un poco de nuez moscada. Un par de recetas que obtuvimos para hacer pie de pulque son las siguientes:

- Cerveza Carta Blanca, brandy Parres Madero y nuez moscada⁵⁸
- Piloncillo, un clavo, brandy Don Pedro, bicarbonato y planta del indio.⁵⁹

La importancia económica del pulque

Fue durante los siglos XIX y principios del XX cuando la producción y venta de pulque tuvo gran éxito, siendo una de las principales actividades económicas de la región de los llanos de Apan. Los dueños de las haciendas pulqueras, descendientes en su mayoría de españoles, fueron los que se enriquecieron con este negocio, al que, indudablemente, apostaron todo lo que tenían. El negocio del pulque fue también fuente de ingresos de muchísimas personas que trabajaron en las haciendas, sobre todo en la producción del pulque: tlachiqueros, mayordomos y los encargados de enviar el pulque a lugares como el Distrito Federal, entre muchos otros.

Actualmente la industria del pulque ya no existe, las que fueron haciendas pulqueras ahora se dedican a otras actividades, pero no a la producción de la bebida, y los que lo produjeron en aquellos tiempos murieron en su mayoría dejando el conocimiento a sus hijos. Son pocos ya los tlachiqueros en Apan y la producción de la bebida ha dejado de ser una fuente de ingresos importante para sus familias, pero no la tradición, por la cual luchan para mantenerla viva. Además, desde que el pulque dejó de ser un gran negocio y entraron a la región las industrias cerveceras con todo y los sembradíos de cebada, muchos decidieron dejar de sembrar magueyes y producir pulque para dedicarse a la siembra de la cebada, pues les brindaba más ingresos en menos tiempo. Por su parte, quienes siguieron cultivando magueyes y produciendo pulque para autoconsumo o venta a menor escala sufren por la delincuencia encarnada en los “mixioteros”, nombre con que se nombra a las personas que quitan la piel del meyolote del maguey cuando éste ha llegado a la edad propicia para producir aguamiel (es decir, entre 8 y 12 años, dependiendo del tipo de maguey) ocasionando que esta penca gruesa y centro de la planta se seque, propiciando que el maguey en su totalidad se muera, haciéndolo inservible para otro uso más que para leña.

Estos tres problemas, aunados a la realidad de que la bebida ha dejado de ser tan consumida en Apan, hacen que vivir de su venta sea casi imposible. Durante nuestro trabajo de campo tuvimos un acercamiento con productores y vendedores que en su mayoría eran las dos cosas: don Andrés Ávila, tlachiquero y dueño de una pulquería llamada Pulques Andy; don Feliciano Peña, vendedor doméstico de pulque y de otras bebidas como caña de azúcar; don Liborio, tlachiquero que produce para autoconsumo y que lo vende sólo a personas que se lo piden con anticipación; y finalmente don Raymundo Téllez, quien está en la misma situación que Liborio. Todos aprendieron a producir pulque enseñados por sus padres o abuelos dedicados al oficio.

58 Información obtenida de Pedro Contreras, ex productor de Concepción de Buenos Aires.

59 Información obtenida de Francisco Mejía, productor de Concepción de Buenos Aires.

Don Andrés Ávila

Don Andrés Ávila aprendió a raspar el maguey desde pequeño. Actualmente raspa solamente un maguey que compró en \$250 pesos a una señora que vive cerca de su casa. El maguey le brinda aproximadamente 15 litros de aguamiel diario raspándolo dos veces por día, muy temprano, entre 6:30 y 7 am, y ya en la tarde, a las siete u ocho de la noche. Tiene una pulquería que abre de ocho de la mañana a siete de la tarde en la que vende pulque y curados a seis y \$15.00 pesos el litro, respectivamente. Tiene 10 años vendiendo pulque en este lugar y la manutención de su familia, conformada por cinco miembros: padre, madre, hija de 18 años, hijo de 17 e hija de 12, la lleva a cabo con los ingresos que ello le deja y la pensión que recibe su esposa, quien trabajó en una fábrica de joyas. Él tiene que pagar un impuesto anual de \$170 pesos por el permiso de tener la pulquería.

Don Andrés vende aproximadamente 500 litros a la semana, lo cual le da un ingreso de aproximadamente \$4000 pesos semanales, aunque varía, pues hay veces en que hay más o menos venta. La última vez que platicamos con él nos comentó que toda esa semana la venta había estado “baja” pero que había ocasiones en que iban personas a comprarle hasta cien litros de pulque para alguna fiesta. Don Andrés cree que se podría vivir de vender pulque si se produjera más y se vendieran más litros, no importando tanto el precio, pues menciona que años atrás el pulque era muy barato pero se vendían grandes cantidades, aproximadamente 5 000 litros diarios, lo cual hacía que la ganancia fuera importante. Además de producir aguamiel y pulque, le compra también a un amigo suyo llamado Luis, quien le lleva 15 litros de aguamiel diarios y que vende a tres pesos; en ocasiones provee 20 litros en la mañana y 20 en la tarde, todo depende de la cantidad de aguamiel que recolecte. Sus clientes varían, en un día pueden ir solamente cuatro personas y en otros hasta 20 o, como ya se mencionó, comprar uno solo mucho pulque para llevar.

Don Andrés es uno de los pocos tlachiqueros en Apan que tienen una pulquería que además es reconocida, pues varios mencionan que el pulque bueno se vende ahí. No paga renta del lugar pues es propio, inclusive su padre tuvo ahí mismo una pulquería. No toda su vida se ha dedicado a la venta de pulque —aunque lo sabe hacer desde pequeño—, tiempo atrás trabajó como policía, entre otros oficios, pero tuvo un par de operaciones, enfermó de diabetes y a sus 61 años le es más fácil dedicarse al pulque que a otro oficio. Para él, el pulque es identidad y tradición, y aunque ninguno de sus hijos aprendió el oficio del tlachiquero, espera que la tradición siga por muchos años más, pese a lamentar tristemente que ya queden pocos magueyes.

Don Feliciano Peña

Don Feliciano Peña tiene un cuarto en su casa que acondicionó como bar-pulquería con un permiso que data desde tiempos de su abuelita y del cual sigue haciendo uso, paga \$300 pesos cada dos meses. Tiene tiempo queriendo poner un negocio de ese giro en un mejor lugar, pero no lo ha hecho por falta de dinero. En su casa vende pulque, caña de azúcar y otro tipo de bebidas alcohólicas, aunque comenta que las personas prefieren el primero o el segundo debido al precio. El pulque que vende no lo produce él, de hecho no sabe realizar el proceso. Le llevan diariamente entre 10 y 15 litros de pulque y cinco de aguamiel de San Juan Ixtlimaco, como a

20 minutos de su casa. Los fines de semana un primo le lleva alrededor de 10 litros para que los venda. Don Feliciano menciona que no compra más por temor a que se le eche a perder, pues el pulque solamente se lo compran los señores que gustan de la bebida y para acompañar sus comidas, ellos diariamente van por su “pulquito con don Feliciano”. Vende el litro de pulque al cliente a seis pesos y él lo compra en tres, o sea que le gana la mitad.

Su familia está conformada por padre, madre y dos hijas solteras, aunque tiene ocho hijos más que están casados y viven aparte.

Tiene casi dos años vendiendo pulque y es su esposa la que se encarga de atender a las personas que van a consumirlo, pues él labora como jardinero en el municipio, siendo éste su verdadero oficio y el que le reporta su principal ingreso. A él le gusta el pulque y dice que seguirá vendiéndolo por las personas que van a comprarle y porque es una bebida que no hace tanto daño como otras con alta graduación alcohólica. Generalmente las personas compran el pulque para consumirlo en sus casas, no se quedan a beberlo ahí y quien lo hace se toma uno o dos litros y se marcha. El pulque suele terminársele temprano. También vende caña de azúcar, una bebida que le llevan de Puebla, la cual vende a cinco pesos la “cuba”. No maneja un horario para vender pulque, suele venderlo hasta que se le termina y hay veces en que eso no sucede.

No hace curados regularmente, a no ser que le hagan un pedido especial, y cuando es así vende a \$20 pesos el litro, de la fruta que sea. Don Feliciano menciona que ahora los curados los hacen con *Cool-Aid*, pues es más económico y fácil.

Como ya se mencionó, él no se mantiene de la venta de pulque, su oficio principal es el de jardinero y las ganancias del pequeño negocio que tiene en casa sólo las utiliza para completar el gasto, comprar refrescos, tortillas y pagar a Hacienda, entre otras cosas.

Don Liborio

Don Liborio, al igual que nuestros otros informantes claves, comenzó a raspar el maguey desde que era pequeño. Menciona que años atrás los niños en vez de ir a la escuela se dedicaban al campo. Su padre fue tlachiquero y con él aprendió el arte de producir pulque. El terreno en donde vive ahora era de su abuelo, quien en ese mismo lugar tenía sus magueyeras y se dedicaba a la producción de la bebida. Don Liborio heredó el terreno y allí sembró varios magueyes para producir pulque de autoconsumo. Actualmente sólo raspa ocho magueyes y menciona que varios más se secaron por los mixioteros, pues ellos le quitaron la piel al meyolote, lo cual le dio mucho coraje y tristeza. Cada maguey le da entre 1.5 y 2 litros, dependiendo de su tamaño. Tiene un pequeño cuarto que utiliza como tinacal, aunque no tiene todas las herramientas que se utilizaban para la fermentación del aguamiel, la cual realiza en recipientes de plástico y no en barriles de madera, como se hacía antaño.

Don Liborio trabaja en el municipio de Ciudad Sahagún y, como ya se mencionó, produce pulque para consumo propio y además para las fiestas familiares o para recibir a sus hijos cuando van a visitarlo. De vez en cuando le piden pulque para las fiestas o van personas a tomarse un vasito, pero no tiene contratistas. El pulque lo da a seis pesos el litro y sólo vende pulque natural. Sus ventas oscilan ente cinco y 20 litros de pulque diarios y en ocasiones no vende nada.

Don Liborio, como se puede observar, no vive de la venta de pulque ni es su principal actividad ni ingreso económico, lo hace porque tiene el conocimiento y el gusto por la bebida, por mantener la tradición que de pequeño aprendió, porque sabe que es saludable, complemento nutritivo, medicina para la diabetes, y para seguir festejando sus reuniones familiares con esta bebida tan de él, tan de todos los mexicanos y aunque piensa que sin maguey no hay aguamiel, tiene la esperanza de que el pulque no se termine, pues comenta que afortunadamente en otros lugares se sigue sembrando la planta y produciendo la bebida a gran escala, aunque en Apan ya no se haga lo mismo.

Don Raymundo Téllez

Don Raymundo nació en Puebla, allí aprendió a raspar el maguey con su papá, quien lo enseñó a él y a todos sus hermanos. Actualmente vive en Apan, en la colonia la Conchita. Cerca de ahí tiene tres magueyes que compró a cien pesos cada uno, los raspa dos veces al día, muy de mañana y ya en la tarde. El aguamiel y el pulque que fermenta lo usa para consumo propio, pero si alguien quiere comprarle pulque, lo vende a cinco pesos el litro.

Ninguno de sus hijos aprendió el oficio ya que decidieron dedicarse a otras profesiones, él, igualmente, aunque no nos dijo en qué trabaja, no vive de la venta de pulque y el ingreso de éste forma un porcentaje mínimo en su ingreso. Aunque menciona que lo produce por tradición familiar, no es tan optimista en cuanto al futuro del maguey y del pulque, pues él también cree que los mixioteros son un grave problema, que están terminando con los magueyes y que ya casi no se siembra la planta.

La importancia económica del pulque en Concepción de Buenos Aires, Jalisco

Luis Uribe y Francisco Mejía fueron las dos personas con quienes tuvimos contacto durante el trabajo de campo en Jalisco. Ambos han sido productores de pulque. Luis Uribe es un sociólogo de 34 años nativo de Guadalajara, pero hace un año y medio decidió irse de la ciudad y compró un rancho en la Sierra del Tigre, donde casualmente había magueyes. Allí conoció a algunos señores que le enseñaron todo el proceso de producción del pulque, que fue cuando se encontró en Guadalajara con unos jóvenes que tenían una pulquería, quienes le pidieron que les surtiera pulque. Luis tenía 14 magueyes produciendo aguamiel y en el mismo rancho tenía los recipientes para fermentarlo. Raspaba diariamente tres o cuatro veces esperando entre dos horas y media y tres para cada raspada, con el fin de obtener la mayor cantidad de aguamiel, ya que el rancho queda a una hora en coche de su casa y no era posible regresar varias veces durante el día. Obtenía aproximadamente 15 litros de aguamiel diarios. Cabe comentar que como no todos los días iba al rancho, se le echaban a perder varios litros de aguamiel. El pulque lo vendía a siete pesos el litro y no tomaba en cuenta ningún otro gasto, por ejemplo el de la gasolina. Además, en la semana que estuvimos trabajando con él, se recolectaron 45 litros de pulque, pero se tiraron alrededor de 20 litros durante el trayecto del rancho a la sierra. La ganancia fue de \$180 pesos por una jornada de cinco días completos. Sin embargo, además de producir el pulque, Luis trabaja los fines de semana haciendo trámites para personas, que es de lo que se

mantiene, pues el pulque, como se puede observar, sólo le alcanza para gastos mínimos, como un par de días de comida o el gasto de la gasolina para ir semanalmente a Guadalajara.

Francisco Mejía es hijo de Jesús Mejía, dueño de la pulquería “Don Chuy”, en la colonia Analco, una de las más antiguas de Guadalajara. Don Chuy tiene 50 años con la pulquería y él era el que lo producía, pero ahora, a sus 80 años, sólo se dedica a atender la pulquería de lunes a sábado en un horario de 10 a cinco de la tarde. El local donde ésta se encuentra es de su propiedad, por lo que no paga renta. Don Chuy tiene una clientela asidua, asistiendo diariamente entre 10 a 15 personas. Solamente vende pulque “blanco”, como se le dice allí, y lo da a \$15 pesos el litro.

Su hijo es el encargado de llevarle el pulque hasta Guadalajara, después de raspar los 40 magueyes que compraron en un rancho que está al lado del de Luis. Don Chuy vive de los ingresos que le deja la pulquería, pues es de las pocas que hay todavía en Guadalajara y que él puede abastecer familiarmente, sin pagar renta con una clientela segura por muchos años.

Esta situación es similar en Concepción de Buenos Aires y en Apan —en el aspecto económico—, donde hay también quienes viven solamente de los ingresos que les genera la venta de pulque debido a algunos factores favorables que disminuyen sus gastos, aunque en su mayoría hay productores que venden pulque a menor escala, algunos por tradición, otros para autoconsumo para solventar gastos mínimos que aparecen día con día (tortillas, leche, verduras, entre otros). Para cualquiera es difícil vivir de la venta de la bebida debido a su bajo costo, la poca popularidad que tiene actualmente y la competencia ante otras bebidas alcohólicas que aunque más caras son preferidas por la población. Este hecho la mantiene lamentablemente en un estado de vulnerabilidad respecto de su producción en el futuro. En Apan aún hay una tradición de producir pulque así como de consumirlo, aunque actualmente no se beba tanto; mientras que en Concepción de Buenos Aires es una tradición que creemos ya perdida, por lo que las personas del pueblo lo consumen en menor escala que en Apan. El caso de don Chuy, quien puede vivir de la venta del pulque, se debe a que la pulquería está establecida en Guadalajara y aunque los tapatíos no lo conocen mucho, los clientes de don Chuy sí, al punto de volverse asiduos del lugar. Por otro lado, además, se ha estado haciendo un trabajo importante en Guadalajara por parte del Colectivo Nuestra América para que las personas conozcan y prueben el pulque, lo que aumenta la cantidad de consumidores de la bebida.

La concepción social del pulque en Apan, Hidalgo

El pulque fue una bebida bien vista por la mayoría de las personas que vivieron en el Altiplano central durante el siglo XIX y principios del XX. Pasó por muchas etapas, como bien se describe en el capítulo del contexto histórico, llegando a ser de las bebidas más consumidas, inclusive preferida por personajes como Maximiliano de Habsburgo, Carlota y Porfirio Díaz. En esos tiempos, el pulque era la bebida por excelencia para los habitantes de la región mencionada, complemento de la dieta de los campesinos y parte importante en las celebraciones de las personas de “alta” jerarquía. Era, a sabiendas, no sólo deliciosa sino que poseía valores nutrimentales que no tenían ni el vino ni la cerveza, bebidas traídas de Occidente.

Al entrar la industria cervecera al país, las campañas de desprestigio hacia el pulque se aceleraron e incluso personajes políticos como Venustiano Carranza se encargaron de despresti-

giarlo argumentando que la bebida era causa de criminalidad y muertes, además de antihigiénica, porque se fermentaba con excrementos animales o humanos. En consecuencia, su producción e ingresos económicos disminuyeron y su percepción cambió radicalmente.

En Apan, la que fuera la “capital del pulque”, decayó tanto la industria pulquera como el consumo de la bebida; sin embargo, actualmente, se siguen considerando al maguey y al pulque como parte de una de las tradiciones más representativas del lugar.

Durante nuestro trabajo de campo tuvimos acercamiento con productores, consumidores y habitantes del pueblo que nos externaron sus opiniones en cuanto al pulque. Entrevistamos a 15 personas de entre 16 a 64 años, la mayoría hombres que respondían tímidamente al aceptar que les gustaba el pulque y algunas otras que lo negaron rotundamente. En general a los hombres entrevistados les gusta el pulque, aunque algunos dejaron de tomarlo hace tiempo y otros nos dijeron que les gustaba poco.

El pulque se bebe sobre todo en fiestas familiares. Los jóvenes gustosos de la bebida suelen ir a consumirla esporádicamente en expendios de pulque y donde es más seguro encontrar a personas de entre 30 a 50 años. Los motivos para tomarla varían: entre su sabor, la curiosidad por probarla y porque la consideran una bebida natural que no hace tanto daño comparada con otras bebidas alcohólicas, además de que se puede beber en la comida y es económica.

Por otra parte, los usos que se le dan al pulque son diversos; la mayoría de las personas entrevistadas solamente lo beben, pero hay quienes cocinan con él platillos como el pollo enchilado, el famoso mixiote, conejo al pulque, la salsa borracha y hasta el pan de pulque. Una persona mencionó que todavía lo utiliza como complemento de su comida diaria y de su jornada laboral, pues toma un litro de pulque en el desayuno y otro más en la comida. También lo utilizan como vitamina y medicina para las heridas, sobre todo el asiento del pulque llamado *xaxtle*.

Una de nuestras inquietudes era saber si las personas conocen los valores nutrimentales de la bebida y sus atributos medicinales. En cuanto a lo primero, la mayoría de los entrevistados saben que es nutritivo aunque no saben a ciencia cierta cuáles son las propiedades que contiene. Pudieron decirnos que tiene vitaminas, que sirve para el funcionamiento de la sangre, que tiene proteínas y también mencionaron el famoso dicho de que “le falta un grado para ser carne”. Asimismo hicieron hincapié en la importancia de tomarlo moderadamente, pues una persona mencionó que por el ácido que contiene hace mal a los huesos y otro contó la historia de una señora que murió de cirrosis hepática por tomar pulque en exceso.

Respecto del pulque como medicina, algunas personas no sabían que tenía esta propiedad y otras que dijeron saber que servía para la diabetes, mencionando que un vaso diario de pulque fuerte (es decir, al que no se le echa aguamiel en un día) sirve para curar esta enfermedad; exaltaron sobre todo las propiedades medicinales del aguamiel indicando que curaba úlceras, infecciones de la garganta y heridas, sin especificar de qué tipo.

La mayoría de las personas entrevistadas saben de la importancia económica que tuvo la producción del pulque en Apan, conocen algunas haciendas pulqueras e inclusive alguien reveló que alguno de sus familiares trabajó en una de ellas. Mencionan que era la fuente de ingresos de las familias de esos tiempos y que fue entonces cuando se consumió más la bebida.

Actualmente existe en la estación del ferrocarril de Apan un pequeño museo donde se expone información importante sobre el pulque, con representaciones de tlachiqueros y fotografías en las que se observan grandes magueyeras. Debido a este patrimonio tangible (haciendas, el museo y la estación de ferrocarril, entre otros) es que los habitantes conocen la historia del pulque, además por la transmisión de la historia oral y porque algunos familiares trabajaron en su industria.

Las personas entrevistadas lo vinculan con la identidad de la región y la tradición, a algunos les trae recuerdos e inclusive hay quienes creen que es parte de la cultura no sólo de la región sino del país, que el maguey y el pulque pertenecen a las raíces de los mexicanos. Los recuerdos se deben, en gran parte, a que la mayoría de los entrevistados —sobre todo personas de 30 años o más— tuvieron algún familiar cercano (abuelo, bisabuelo, padre) que fue tlachiquero y con quien bebían pulque desde que estaban pequeños. Algunos quizá ya no siguieron bebiéndolo pero lo relacionan con su infancia y su familia, con una memoria vinculada a la tradición.

Un par de señores exaltaron más al maguey que al pulque como parte de la identidad y tradición, pues creen que el maguey es la planta de la región. Inclusive el estadio de fútbol de Apan se llama Pulques León; una ruta de transporte de pasajeros lleva como logo un maguey, y en una de las entradas a la población se lee “Bienvenidos a Apan, cuna de la charrería y de las ex haciendas pulqueras”. En realidad, el maguey y el pulque forman parte del paisaje urbano de la ciudad y del recuerdo de muchos apanenses.

En general, la mayoría de las personas con quienes mantuvimos contacto ignoran las leyendas prehispánicas acerca del pulque, sólo al mencionarles a Mayahuel o a la reina Xóchitl recuerdan a las deidades, pero no la leyenda en sí; una persona quiso recordar la leyenda de Xóchitl diciendo que ésta había llevado el pulque a Moctezuma, cuando a quien le llevó la miel del maguey fue a Tepalcatzin.

Al preguntarles sobre la relevancia de que la bebida se siguiera produciendo y consumiendo, concordaron, la mayoría, en que era importante para continuar con la tradición y que no pasara sólo a ser parte de la historia. También abogaron por que volviera a ser una fuente de ingresos de la población así como por sus propiedades nutritivas, ya que no contiene químicos. Incluso hubo quien mencionó que era importante que el maguey siguiera sembrándose, ya que evita la erosión y también porque su néctar, el aguamiel, tiene propiedades nutrimentales y medicinales.

Una de las problemáticas más fuertes fueron los “mixioteros” y los pocos magueyes que hay en Apan, así como que su crecimiento tarda muchos años para producir aguamiel. Por estas mismas razones algunas personas creen que ya no se seguirá produciendo pulque ahí. Sin embargo, la mayoría de los entrevistados son optimistas y piensan que la producción continuará aunque en menor escala para el autoconsumo familiar y en los pueblos aledaños para obtener un ingreso económico aunque sea mínimo.

Actualmente sabemos que el pulque se vende enlatado y se exporta hasta China, aunque nosotros no encontramos forma de corroborarlo (pero sabemos que lo venden embo-

tellado en supermercados como Comercial Mexicana). Es importante mencionar que aunque en Apan ya no hay muchos magueyes ni gran producción de pulque, en los pueblos cercanos siguen plantando magueyes y produciendo el néctar blanco en mayor cantidad ya que es transportado al Distrito Federal para su venta, lo cual aumenta las posibilidades de producción en los lugares de origen.

En Apan, el pulque es, para las 15 personas que entrevistamos, parte de la identidad del lugar, una bebida más sana y nutritiva que cualquier otra bebida alcohólica, y una bebida que fue parte de su historia y sigue siéndolo aunque en menor grado. El maguey, por su parte, es “el árbol de las maravillas” que provee el aguamiel y el pulque, medicina para algunos de sus males y elemento central de su identidad como apanenses (se puede observar que muchos negocios tienen al maguey como logotipo, además del estadio Pulques León y una cooperativa que se dedica a extraer la miel del maguey) que los hace sentir orgullosos.

La concepción social del pulque en Concepción de Buenos Aires, Jalisco

Concepción de Buenos Aires es un pueblo localizado en la Sierra del Tigre, en Jalisco, al sureste del estado, que comparte la producción del pulque junto con otros pueblos como Manzanilla de la Paz y Unión de Guadalupe. Digamos, pues, que ésta es la “zona pulquera” de Jalisco. Sin embargo, aquí no hay una tradición histórica y de desarrollo económico como en Hidalgo, especialmente en Apan.

El pulque en Concepción se produce en menor escala que en Apan, no hay ninguna pulquería sino más bien pequeños negocios informales en los que se vende pulque para la gente en general o para que lo lleven a sus casas. Son pocas las personas que se dedican a producir pulque y aunque hay quien trabaja con las pencas del maguey para producir “miel de mezcal” (que asegura el productor don Pedro Contreras sirve para curar cualquier llaga interna), la gente de aquí no considera al pulque o al maguey como elementos de su tradición.

Algunas personas usan el pulque para cocinar y hay a quienes les gusta pero no lo beben en exceso pues prefieren otras bebidas alcohólicas. Son en su mayoría las personas de edad adulta (entre 60 y 80 años) los que lo producen y consumen, o a pesar de ya no beberlo conocen su planta madre. Ellos le atribuyen al pulque y al aguamiel propiedades nutritivas más que medicinales, lo han tomado desde pequeños y también aprendieron a producirlo enseñados por sus padres.

Los habitantes de Concepción de Buenos Aires no le dan tanta importancia al pulque, en algunas ocasiones preguntamos a un par de personas de alrededor de 30 años si sabían dónde podíamos conseguirlo, ellas sin inmutarse nos indicaron un par de lugares, sin intención alguna de hacer más preguntas o entablar conversación al respecto, le interesaba más bien nuestra visita al pueblo pero no nuestro motivo.

Al igual que en Apan, son pocos los tlachiqueros, pero aquí el pulque no es tanpreciado ni está asociado con su identidad o tradición. Por tanto las historias del maguey y el pulque son distintas en cada lugar, determinando así su concepción social y su experiencia acerca de ellos.

Exposición analítica y comparativa de los datos

El tema de estudio que investigamos, el cual incluye tres subtemas: la elaboración de pulque, la importancia económica de esta actividad y la concepción social en Apan, Hidalgo, y en Concepción de Buenos Aires, Jalisco, nos lleva a analizar comparativamente los resultados que obtuvimos. Es importante mencionar, antes de entrar en materia, que la realidad histórica de ambos lugares fue y es totalmente diferente, pues mientras en Apan el pulque fue parte de su desarrollo económico y social, en Concepción de Buenos Aires nunca se dio un auge económico ni hubo una industria pulquera como tal. Por lo mismo, es significativo que en Apan existan más tlachiqueros que en Concepción y, por ende, que la elaboración de pulque en ambos lugares difiera en cantidad, siendo en Apan en donde se produce más, debido, como ya se mencionó, a los diversos contextos históricos. La tradición de la elaboración de pulque de los actuales tlachiqueros de ambos lugares se han mantenido a través de los lazos de parentesco, ya que en ambos casos aprendieron el oficio de sus padres y abuelos; en Apan, los ascendientes de los productores fueron tlachiqueros que trabajaron en las grandes haciendas pulqueras y que, de igual manera, conocían el proceso por sus familiares. En cambio, de Concepción no tenemos información acerca de dónde aprendieron los padres de los tlachiqueros a producir pulque, pero si en este lugar no se dio el auge pulquero como en Apan, podríamos suponer que tiene la misma antigüedad de la tradición o que sus transmisores nacieron y aprendieron el oficio en algún lugar del Altiplano central. En cuanto al proceso de elaboración de la bebida entre los dos lugares, además de la diferencia en la cantidad de producción y productores, la hay en algunos términos concernientes a esta actividad, y de los cuales identificamos los siguientes:

Cajete en lugar de *piña*, *quebrar el maguey* en vez de *capar*, *alacate* en vez de *acocote*, *mezontle* para referirse a la piel del *cajete* y *mezonte* a lo que queda del maguey cuando muere. En cuanto al *mezontle-mezonte* y *alacate-acocote*, podemos inferir que la diferencia se debe a los cambios que sufren las palabras al ser transmitidas por tradición oral.⁶⁰

La concepción social de la bebida en ambos lugares está determinada por el contexto histórico de cada lugar, así como con la relevancia que se le ha dado al pulque. Mientras que en Apan fue un producto tan importante que llegó a llamarse la “capital del pulque” y cuya tradición se ha transmitido oralmente quedando como patrimonio tangible las ex haciendas pulqueras, en Concepción de Buenos Aires no existe nada de esto. A la fecha, en Apan, el maguey y el pulque se siguen cultivando, produciendo y consumiendo, dan nombre a estadios o cooperativas, y son motivo de una feria anual; en cambio en Concepción apenas en contados lugares se vende pulque y el maguey no está más que en el paisaje del lugar. En Apan las personas conciben al pulque como parte de la identidad cultural así como de la tradición, mientras que en el pueblo de Jalisco el pulque es solamente una bebida producida por algunos cuantos, utilizada por muy pocos para cocinar y conocida solamente por los productores.

60 El primer término se refiere al de Concepción de Buenos Aires y el segundo al de Apan, en todas las comparaciones.

Resultados y su interpretación

Actualmente hay pocos productores de pulque así como escasos expendios donde venderlo debido a que su popularidad disminuyó por factores como las campañas de desprestigio que sostenían que se fermentaba con heces fecales. Comprobamos que la bebida forma parte de la cultura de la ciudad, aunque no sea la favorita de todos los habitantes y se beba muy poco, lo cual nos hace pensar que pese a las campañas de desprestigio prevalece como identidad cultural de algunas personas porque proviene de una tradición que respetan y conservan, además de que consideran al maguey como una planta representativa de Apan.

Las personas que se dedican a la elaboración de pulque son la última generación de tlachiqueros y esto tiene que ver no sólo con el desprestigio que sufrió la bebida sino también con el contexto actual que se vive no sólo en Apan, sino en todo el mundo. Se dejan de lado las tradiciones y lo artesanal, y las dinámicas sociales y económicas exigen vivir una vida que difiere mucho de la que existía hace algunos años. Los hijos de los actuales tlachiqueros no aprendieron el oficio porque decidieron dedicarse a otros más afines con la época actual y que les proveyeran de recursos para solventar sus necesidades, acordes con las que ahora crea el mercado.

Por otra parte, podemos confirmar que Apan ya no es la “capital del pulque”, porque además de ya no obtener un ingreso económico importante de la bebida, cambió su nombre por el de “cuna de la charrería”, es decir que la charrería se convirtió en una actividad cultural relevante y desplazó al pulque.

En cuanto a lo económico, observamos que la venta de pulque es, en su mayoría, un ingreso económico secundario para las personas que se dedican a ello, ya que al disminuir el consumo y, por ende, la producción, los vendedores y tlachiqueros se han dedicado a otros oficios para poder sobrevivir, pues definitivamente con la venta de pulque es imposible. En todo caso, tuvieron que ampliar su oferta, pues algunos, además de vender pulque, venden otras bebidas alcohólicas más gustadas por la población.

El pulque puede ser considerado como una bebida artesanal por su forma de elaboración así como por las relaciones socioeconómicas y culturales implícitas en torno a él ya que cumple con sus características: se realiza manualmente y con poca intervención de maquinaria, por tanto, no es un trabajo industrial, además de que se produce individualmente y puede funcionar como un bien o servicio.⁶¹

Conclusiones

Conclusiones generales del equipo

El pulque en Apan es resultado de relaciones socioculturales, económicas y de parentesco, presentes en el proceso de producción y venta así como en la concepción social que se tiene de la bebida. La disminución en la producción y consumo del pulque representa una seria amenaza para su transmisión y preservación, aunque ciertos valores culturales implícitos en la concepción social y la identidad cultural de los productores y pobladores de Apan mantengan la tradición.

61 “La artesanía mexicana, su importancia económica y social”, 1964. México, UNAM, en <www.wikipedia.org>.

Conclusiones particulares de cada miembro del equipo

Alejandra Velasco Pegueros

El pulque, como bebida simbólica y como proceso de elaboración, está inserto en una tradición, aunque su elaboración y venta no signifique grandes rendimientos económicos para los tlachiqueros. A esta tradición se ligan valiosas relaciones de parentesco con los lazos afectivos que ellas conllevan, lo cual hace que el aspecto económico pase a segundo término al desempeñarse su fabricación.

La bebida también forma parte de la identidad cultural de Apan pese a que actualmente —y gracias a todos los cambios históricos que ha sufrido la bebida— no se consuma en demasía.

En nuestros días, la bebida y su proceso de elaboración pasan por un momento crítico, el cual viene ocurriendo desde hace alrededor de 80 años, y aunque se podría pensar que en Apan los tlachiqueros que siguen ejerciendo esta tradición son la última generación poseedora de este conocimiento, el futuro de la bebida —y de todo lo que gira a su alrededor— parece esperanzador si se conocen los esfuerzos que varias personas están realizando desde su trinchera para recuperar tanto la bebida como su planta madre, el maguey.

Conclusión personal de José Roberto Mira Tapia

La investigación del pulque en Apan, Hidalgo, ha sido una experiencia antropológica en la que nuestros conocimientos como estudiantes de etnología, insertos en un determinado contexto social, junto con nuestros respectivos valores culturales, han operado como factores implícitos en el estudio antropológico de nuestra investigación, introduciéndonos al choque sociocultural que conlleva analizar al “otro”.

También me parece importante e interesante señalar que la investigación se llevó a cabo durante el semestre porque los conocimientos acumulados durante el primer año académico en curso junto con las materias de este semestre formaron un muy buen complemento y guía para nuestro estudio, desarrollándose el aprendizaje teórico a la par que el aprendizaje práctico.

La metodología de la investigación en la praxis no es fácil de llevar a cabo, pero con la dedicación al estudio y el trabajo de campo puede convertirse en una herramienta muy valiosa y necesaria para nuestros objetivos como equipo de investigación y como estudiantes de etnología.

Reflexionar sobre las experiencias y el aprendizaje, cuestionar los métodos de investigación y análisis, criticar la interpretación de los datos, postular las conclusiones y proponer un nuevo conocimiento son parte del proceso que el antropólogo enfrenta al realizar el trabajo de gabinete, analizando los datos e interpretándolos y explicando los resultados obtenidos en campo a través de una corriente teórica. En la práctica todo ello resulta ser una empresa extenuante y un trabajo intelectual muy complejo, ya que el trabajo de gabinete es sólo una parte de la investigación antropológica formal y la reflexión, el cuestionamiento, el análisis, la postulación y la proposición de los elementos señalados anteriormente se realizan desde que el antropólogo se encuentra en el campo con su objeto de estudio.

Desde ese momento los conocimientos adquiridos en la academia y en la práctica constituyen el conocimiento previo que nos ayudará a observar e interpretar el fenómeno analizado en su totalidad. Es aquí cuando el discurso antropológico inicia de manera formal para que yo, estudiante de etnología, produzca un nuevo conocimiento para explicar la situación que se vive alrededor de la elaboración de pulque en Apan, Hidalgo (importancia económica y concepción social).

Conclusión personal de Stefanie Erlwein

La primera vez que probé el pulque fue en una pulquería del Distrito Federal. Me gustó mucho el sabor agrio y la textura babosa. Se me hizo algo exótico. Mis amigos me dijeron que no me podía ir de México sin haberlo probado porque era una bebida “muy de aquí”. Siento que hasta ahora, ocupándome realmente de su historia, elaboración y contexto cultural, estoy comprendiendo lo que ellos querían decir cuando me acercaron al “vino de la tierra” por primera vez. Me estoy dando cuenta de qué tan mexicana es esta bebida y que no se la debería dejar de beber. Pero, lamentablemente, al menos en Apan, la situación es bastante grave pues hay poca esperanza de que haya una futura generación de tlachiqueros. Los mitos de desprestigio y la competencia de otras bebidas alcohólicas han causado una caída en el consumo aunada a la sobreexplotación del suelo y a la presencia de los mixioteros que están acabando con el maguey. Conociendo que estos factores ponen el oficio del tlachiquero en peligro de extinción y sabiendo de la situación económica general en el campo mexicano, entiendo por qué muchos migran hacia otros lados en búsqueda de mejor fortuna.

Es a partir de tales hechos que me quedé impresionada con los señores que siguen produciendo pulque. Como vimos en el análisis económico, no se puede sacar mucho de la producción de pulque a pequeña escala. Por eso pienso que más que por buscar ganarse la vida o porque no tienen otra posibilidad lo hacen por continuar con la tradición. Para la mayoría de ellos producir pulque tiene un significado más allá de lo económico, asociado íntimamente con el deseo de seguir con esta costumbre que les fue transmitida por sus papás. El maguey y el pulque son símbolos de identidad de la región y su cultura, pero no sólo para los productores sino también para los demás habitantes del pueblo que, aunque no todos son consumidores, se identifican con la bebida porque de alguna u otra manera forma parte de la cultura del pueblo.

Bibliografía

Clavijero, Francisco Javier

1964 *Historia antigua de México*, t. 2, México, Porrúa, p. 621.

U. González, Pablo Alejandro

2007-2008 *Pulquimia: transmutando la decadencia en maravilla*, México, Secretaría de Cultura de Jalisco, pp. 10-20.

Fournier García, Patricia

2007 *Los ñābāñu del valle del Mezquital: maguey, pulque y alfarería*, México, ENAH, INAH, CONACYT, p. 529.

Guber, Rosana

2004 *El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo*, Buenos Aires, Barcelona, México, Paidós p. 313.

Guerrero Guerrero, Raúl

1980 *El pulque. Religión, cultura, folklore*, México, SEP/INAH, p. 329.

Loyola Montemayor, Elías

1956 *La industria del pulque*, México, Banco de México-Departamento de Investigaciones Industriales, p. 348.

Payno, Manuel

1864 *Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos*, México, Imprenta de A. Boix, p. 35.

Ramírez Rancaño, Mario

2000 *Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera*, México, Plaza y Valdés, p. 335.

Rodríguez G. Gregorio, et al.

1996 *Metodología de la investigación cualitativa*, Granada, Aljibe, p.378.

Fuentes electrónicas

<www.e-local.com.mx>.

<www.apan-blogia.com.mx>.

<www.hidalguia.com.mx>.

<www.ucm.es/info/eurotheo/diccionario/A/index.html>.

<www.wikipedia.org>.

Anexo 1

Fotografías documentales



Foto 1. Panorámica de Apan, Hidalgo.
Fotografía de Roberto Mira Tapia, 2009.



Foto 2. Campo de cultivo intercalado.
Fotografía de Roberto Mira Tapia, 2009.



Foto 3. Don Liborio, productor.
Fotografía de Roberto Mira Tapia, 2009.



Foto 4. Panorámica del centro de Apan, Hidalgo.
Fotografía de Roberto Mira Tapia, 2009.



Foto 5. Herramientas para la elaboración del pulque: raspador, espumilla y afilador.
Fotografía de Roberto Mira Tapia, 2009.



Foto 6. Don Andrés Ávila en su pulquería.
Fotografía de Roberto Mira Tapia, 2009.



Foto 7. Maguey manso.
Fotografía de Roberto Mira Tapia, 2009.



Foto 8. Picazón del maguey.
Fotografía de Roberto Mira Tapia, 2009.



Foto 9. Dejando podrir el maguey.
Fotografía de Roberto Mira Tapia, 2009.

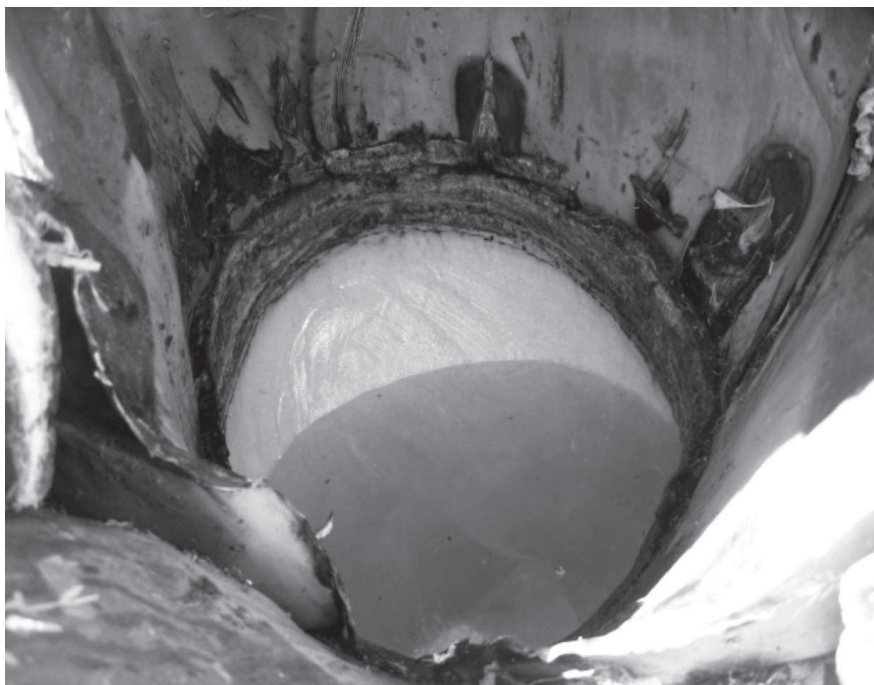


Foto 10. Piña del maguey.
Fotografía de Alejandra Velasco, 2009.



Foto 11. Barreta.
Fotografía de Alejandra Velasco, 2009.

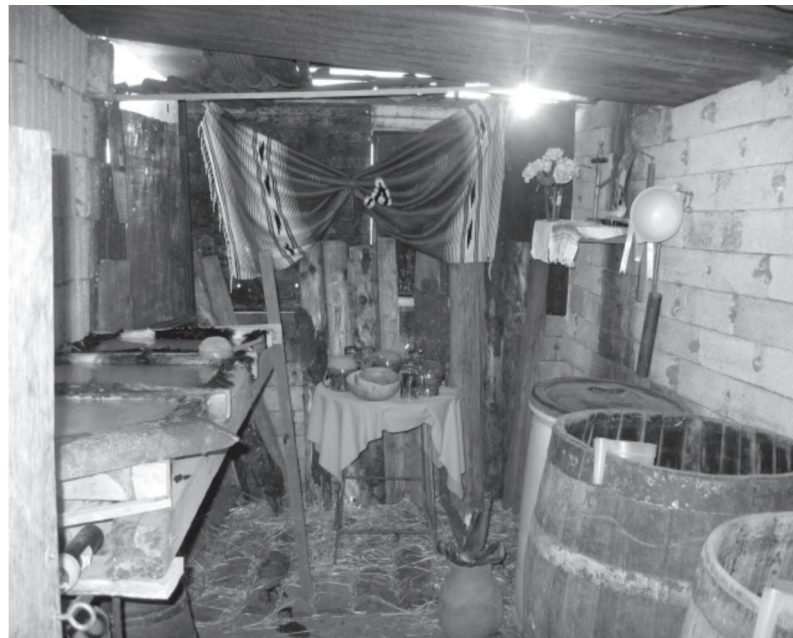
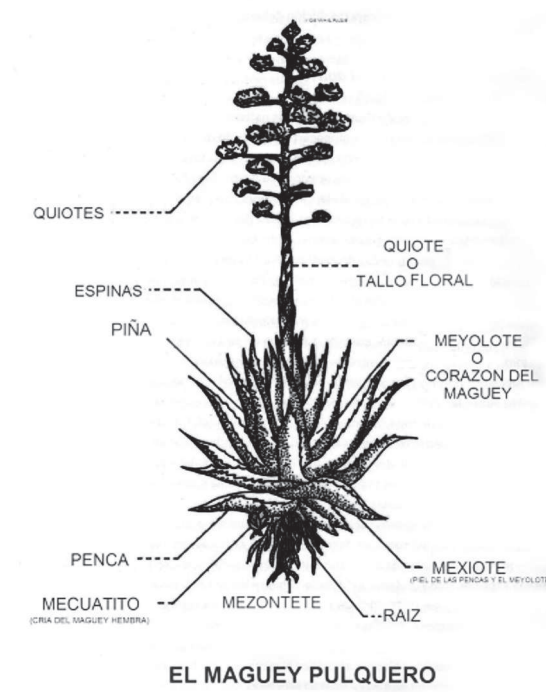


Foto 12. Tinacal.
Fotografía de Alejandra Velasco, 2009.



Foto 13. Representación de un tlachiquero succionando el aguamiel.
Fotografía de Stefanie Erlwein, 2009.



El maguey y sus partes [Fournier García, 2007: 144]. Descripción realizada por el equipo.

Anexo 2

Términos y conceptos del maguey y del pulque⁶²

Magüey manso: agave atrovirens Karw, este maguey es utilizado para producir el aguamiel para la elaboración del pulque.

Piña del maguey: concavidad en donde se produce el aguamiel.

Corazón del maguey o meyolote: parte central de la planta que es la base del nacimiento de las pencas y del tallo floral, en caso de que no se cape el maguey.

Quiote: es el tallo floral de la planta del maguey que crece verticalmente si no se capa el maguey. Rebasa los 10 m de altura. La edad aproximada en que el maguey desarrolla su tallo floral es de 10 a 12 años.

Flor de quiote: flor del maguey, de color amarillento; crece en la punta del tallo floral en pequeños racimos; su floración es muy corta comparada con el tiempo necesario para el desarrollo del tallo floral. Se le emplea con fines alimenticios, entre otros usos.

Penca: es la hoja del maguey, desarrolla espinas triangulares en sus bordes y tiene una púa en su punta; el grosor, así como el largo de la penca, dependen del desarrollo y edad del maguey; en la etapa adulta del maguey pueden medir de 1 a 2.5 m de longitud, y hasta 30 o 50 cm de anchura. Se utiliza para tomar pulque en ella (*xioima*), como leña o, aprovechando su piel, para preparar el mixiote.

Aguamiel: es el néctar del maguey que produce la piña al rasparse. Es un líquido de color transparente y consistencia espesa.

Pulque: esta bebida es producto de un proceso complejo de fermentación del aguamiel y la semilla. Es de color blanco y su consistencia es babosa y espesa.

Mixiote: piel de la penca del maguey y del meyolote. Esta capa es usada para elaborar diferentes alimentos.

Ixtle: fibra que conforma la penca del maguey. Es utilizada para elaborar diferentes productos textiles, como cuerdas, cinturones, etcétera.

Semilla: fórmula utilizada para fermentar el aguamiel, durante el ciclo de producción del pulque.

Chinicuil: gusano rojo que habita en la raíz y en las pencas inferiores del maguey.

Capazón: proceso en el cual se elige una cara del maguey para interrumpir el crecimiento del quiote y dar lugar a la producción de la savia de la planta.

Añejar el maguey, madurar el aguamiel: proceso en el cual al maguey, después de ser capado, se le da una temporada de reposo para que siga su desarrollo; produciéndose así la savia necesaria para la planta.

Picazón: extracción del meyolote del maguey para que mane el aguamiel.

Putrefacción del aguamiel: periodo en el cual la piña se prepara para rasparse y producir aguamiel.

62 Descripción de los nombres de las partes del maguey realizada por el equipo.

Raspado del maguey: proceso en el cual las paredes de la cavidad interior de la piña se raspan para producir aguamiel.

Raspador: herramienta utilizada para el raspado del maguey.

Quebrador: herramienta empleada para el proceso de picazón del maguey así como para quebrar el meyolote y las pencas del centro.

Barreta: herramienta usada para picar el maguey.

Tinacal: lugar donde se almacena el aguamiel y se lleva a cabo la elaboración del pulque. *Xioma*: penca doblada en la cual se bebe el pulque; esta penca se deja secar unos días para su utilización.

Xastle: asiento del pulque, es el sobrante del pulque contenido en los recipientes donde se elabora.

Cuadro 2. Componentes nutritivos del pulque⁶³

<i>Componente nutritivo</i>	<i>Cantidad por litro</i>
Proteínas	4.4 gr
Fósforo	10 mg
Calcio	10 mg
Hierro	7 mg
Tiamina (vit. B1)	0.2 mg
Riboflavina (vit. B2)	1.1 mg
Niacina (complejo B)	0.3 mg
Ácido ascórbico (vit. C)	60 gr

Guía de entrevista para conocer la concepción social del pulque

1. ¿Le gusta el pulque?
2. ¿Con qué frecuencia lo toma?
3. ¿Por qué motivos lo consume?
4. ¿En qué lugares lo toma?
5. ¿Qué usos le da al pulque?
6. ¿Conoce los valores nutrimentales que tiene?
7. ¿Sabe que sirve para curar algunas enfermedades?

63 Información obtenida por Patricia Fournier García (2007: 172) y puesta en formato de tabla por el equipo.

8. ¿Sabe qué tan importante fue la producción de pulque en Apan?
9. ¿Conoce leyendas acerca del pulque?
10. ¿Qué significado tiene para usted el pulque?
11. ¿Cree que es importante que se siga produciendo y consumiendo?
12. ¿Cree que la producción y consumo continuará? ¿Por qué?

Guía de entrevista para el productor

1. ¿Desde cuando produce pulque?
2. ¿Hay alguna razón en especial por la cual lo produce?
3. ¿Su conocimiento de cómo hacer pulque es heredado?
4. ¿Quiénes en su familia produjeron pulque?
5. ¿Alguno de sus hijos produce pulque?
6. ¿Cuántos magueyes tiene?
7. ¿Cómo los obtuvo?
8. ¿Cuántas veces raspa al día?
9. ¿Cuánto tarda en raspar un maguey?
10. ¿Qué otros productos obtiene del maguey?
11. ¿Conoce a otros productores en Apan?
12. ¿Cuáles son los pueblos pulqueros aparte de Apan?
13. ¿Qué significa el pulque para usted? ¿Lo vincula con cierta tradición o la identidad de la región?
14. ¿Cuántos años se trabaja un maguey hasta que deja de producir?
15. ¿Qué más se puede hacer con el pulque y el maguey (medicamentos, etc.)?
16. ¿El pulque le genera ganancias? ¿Es posible vivir solamente de la producción del pulque?
17. Si así es, ¿su familia se mantiene con la producción del pulque?
18. Si no es así, ¿qué otra actividad económica realiza?
19. ¿Cuánto pulque vende diariamente?
20. ¿A cuánto lo vende?
21. ¿Qué porcentaje del ingreso familiar forma la producción del pulque?
22. ¿Cree que la producción del pulque es rentable?
23. ¿Por qué lo vende a un precio tan bajo?

Guía de entrevista para el vendedor

1. ¿Sólo vende el pulque o también lo produce?
2. ¿Por qué decidió dedicarse a la venta del pulque?
3. ¿Cuánto tiempo tiene vendiendo pulque?
4. ¿Cuál es el horario y días que maneja para la venta de éste?
5. ¿Cada cuándo y cuánto compra de pulque cada que surte?
6. ¿A cuánto compra el pulque?

7. ¿A cuánto vende usted el pulque?
8. ¿Aproximadamente cuánto vende diariamente de pulque?
9. ¿De dónde consigue el pulque que vende?
10. ¿Cree que el pulque es una bebida popular en Apan?
11. ¿Cuántos clientes al día vienen en promedio?
12. ¿Qué tipo de clientela frecuenta su negocio?
13. ¿Cómo describiría la relación que mantiene con las personas que le venden el pulque?
14. ¿Ellos sí lo producen?
15. ¿Ha ido a un lugar de producción?
16. (En caso de la venta en casa) ¿Por qué solamente vende desde su casa y no pone una pulquería?
17. ¿Le va bien con la venta de pulque?
18. Si así es, ¿su familia se mantiene con la venta del pulque?
19. Si no es así, ¿qué otra actividad económica realiza?
20. ¿Qué porcentaje del ingreso familiar forma la venta del pulque?

