

“Pulque limpio” / “pulque sucio”:

disputas en torno a la legitimidad y la
producción social del valor

*“Clean Pulque” / “Dirty Pulque”:
Disputes about Legitimacy and the Social Production of Value*

Marisa J. Valadez Montes

Universidad Autónoma de Aguascalientes
marisa.valadezm@gmail.com

RESUMEN

El objetivo de este artículo es analizar la construcción social del valor del pulque en Tlaxcala, México: cómo tal valor, además de producirse económicamente, es un proceso social y cultural que articula relaciones de poder en las que intervienen sujetos, instituciones y recursos materiales. El estudio se enfoca en el lenguaje y el discurso de los productores y las autoridades de la salubridad pública, en torno de la legitimidad del consumo de esta bebida tradicional, para mostrar que ambos son una arena de lucha en la que los sujetos se enfrentan para crear nuevas significaciones de ese valor.

Palabras clave: valor, discurso, poder, pulque, México.

ABSTRACT

The aim of this paper is to analyze the social construction of value of pulque in Tlaxcala, Mexico. It analyzes the production of value as an economic, as well as cultural and social process, that articulates power relationships in which subjects, institutions, and material resources are involved. This study focuses on the language and discourse of producers and the public health authorities, about the legitimacy of consuming this traditional beverage, and argues that both are an arena of struggle in which subjects continuously confront each other to create new meanings and values.

Keywords: value, discourse, power, pulque, Mexico.

Introducción

En el presente artículo se estudiará la producción social del valor desde una perspectiva antropológica. Para ello se tomará el caso del pulque, una bebida mexicana de origen indígena que se obtiene al fermentar el aguamiel de la planta del maguey. Partimos del hecho de que las bebidas alcohólicas, destiladas o fermentadas, son elementos históricamente constituidos y socialmente integrados, que en su producción y consumo imbrican relaciones de poder a partir de las cuales son culturalmente valorados (Dietler 2006). El análisis examina los cambios en la valoración del fermento ocurridos entre 1940 y 1970 en Nanacamilpa de Mariano Arista, Tlaxcala.

En este texto, además de abordar los procesos económicos a partir de los cuales se estima el valor de los objetos, en el caso de los alimentos me refiero al valor como una construcción cultural y simbólica en la que intervienen procesos ideológicos y políticos que se conjugan en un marco social específico. Como señala Jane Fajans (1988), la comida es un agente en la creación, promulgación y sostenimiento sustantivo de los procesos culturales y sociales; la comida no es solo algo que la gente transforma, sino que, además, tiene efectos transformativos. Por ello, puede generar relaciones sociales y alterar aspectos de la vida cotidiana como el parentesco, los equilibrios de poder y el prestigio, además de servir como medio de control social. Analizar el valor social atribuido a la bebida nos permite examinar estas transformaciones. En este caso, me propongo exponer el valor del pulque como algo que resulta de las acciones de los sujetos y que se construye a partir del medio material concreto en el que se determina (Graeber 2001). Las dimensiones de la valoración no deben considerarse como aspectos separados, ya que se entrelazan a través de distintos procesos en los que intervienen instituciones, acciones, discursos y recursos materiales socialmente articulados. En este caso, podremos observar que la transformación del valor del pulque se forjó, originalmente, a partir de un sistema local que privilegiaba el conocimiento y la reciprocidad para la producción del fermento, esto es, la elaboración de un “pulque limpio o legítimo” que vinculaba la labor y experiencia del *tlachiquero*

(quien extraía el aguamiel de los magueyes) y el mayordomo del *tinacal* (lugar donde se elaboraba el pulque), sobre la planta del maguey y el aguamiel. Así, mientras que el primero se encargaba de la selección y explotación de las plantas maduras en las parcelas, el segundo producía el fermento en el tinacal. Ambas labores implicaban un conocimiento muy particular de los tiempos y procesos de producción, que se basaba en la relación de confianza entre los dos, lo que permitía una continuidad en las relaciones sociales y económicas a partir de las cuales se constituía el valor del pulque en Nanacamilpa.

A principios del siglo XX, cuando la higiene y la salubridad del pulque fueron cuestionadas por el Estado mexicano, los conocimientos tradicionales se vieron envueltos en un sistema institucional mediado por procedimientos burocráticos que ponderaban parámetros técnicos y científicos para su producción. Estos fueron utilizados para examinar la composición bioquímica de la bebida, a partir de la cual se validaba o prohibía su consumo, lo que trastocó la noción de legitimidad y los elementos que originalmente articulaban su valor social. La imposición, por parte del gobierno federal, de procedimientos técnicos para verificar la asepsia del pulque implicó, de fondo, una alteración en la noción de los ciclos productivos y los espacios locales relativos a la producción del fermento, así como una redefinición de las prácticas y las relaciones sociales relacionadas con este. La situación anterior plantea la pregunta de cómo es que los sujetos, en este caso los productores y consumidores de pulque, objetivan los valores; es decir, cómo se ubican a sí mismos ante los objetos que producen y consumen. Así, es necesario diferenciar los planos en que se genera y se expresa el valor (Graeber 2001). Si bien, en términos generales, el valor económico de los objetos deriva del trabajo que se invierte para producirlos, la valoración también resulta de una serie de relaciones sociales, algunas de ellas de dominación, que incluyen significaciones e intereses de grupos particulares. Enfocarse en el debate sobre los modos en que los objetos y las acciones son valorados permite vislumbrar el uso de *lenguajes del valor* como una serie material y discursiva de acciones:

La gente tiene, en un momento determinado, cierto número de lenguajes disponibles para caracterizar los objetos en circulación. Estos lenguajes se encuentran a menudo en tensión y los actores tienen, además, accesos diferenciales a ellos. Asimismo, los usan en un contexto que puede constreñir el uso de ciertas expresiones y alentar el uso de otras. (Ferry 2011, 43)

Esta perspectiva permite comprender los actos de asignación de valor como actos políticos y sociales (además de económicos) modulados por las relaciones

de poder en las que suceden. También permite el análisis del lenguaje como un modo de hablar sobre las relaciones sociales y una forma de construir el valor, ya que hace posibles nuevos sentidos de este (Ferry 2011). De esta manera, para mostrar cómo se produce y transforma el valor del pulque a partir de la articulación de relaciones sociales y de poder, analizaremos el debate y la disputa fiscal, comercial y política, ocurridos de 1940 a 1970, entre los productores de pulque y los funcionarios del Departamento de Salubridad Pública del gobierno federal (estos últimos tenían entre sus principales funciones la inspección de sustancias alimenticias y el establecimiento de medidas contra enfermedades contagiosas y contra el alcoholismo¹).

El texto tiene cuatro partes. En el primer apartado se exponen las características de la planta del maguey y del pulque y los usos que tradicionalmente se les han dado a ambos en la zona del altiplano central de México; asimismo, se presenta el contexto social y político en el cual se reguló fiscal y sanitariamente el fermento. En las partes segunda y tercera se expone la organización laboral de las haciendas pulqueras en Nanacamilpa hasta las primeras dos décadas del siglo XX y los cambios económicos relacionados con la explotación y comercialización del maguey después del reparto agrario. También se describen las técnicas y saberes que poseían el mayordomo del tinacal y el tlachiquero con respecto a la explotación de la planta y la elaboración del pulque. Ello permite explicar por qué este fermento era considerado un objeto de valor y cómo se forjaba la noción de su legitimidad en la localidad. En el cuarto apartado se aborda la disputa discursiva entre los productores de pulque y las autoridades de salubridad del gobierno federal. Los argumentos esgrimidos permiten analizar cómo el discurso se convierte en una arena de lucha en la cual es posible redefinir el valor del pulque.

Los datos etnográficos y de archivo utilizados para la redacción del presente documento fueron recabados durante dos temporadas de trabajo de campo, de seis meses cada una, entre los años 2009 y 2010 en el municipio de Nanacamilpa, Tlaxcala. Ahí realicé observación participante en tinacales, expendios, parcelas y fiestas familiares y patronales para conocer las formas de trabajo, las técnicas y los valores relacionados con el pulque. Las fuentes documentales provienen del *Diario Oficial de la Federación (DOF)*, que es un periódico en el que se publican leyes, reglamentos y acuerdos expedidos por los poderes federales de México. La consulta del *DOF* me permitió verificar las regulaciones fiscales y sanitarias

1 Ley de Secretaría de Estado del 25 de diciembre de 1917, art. 10. *Diario Oficial de la Federación (DOF)*, 31 de diciembre de 1917, <http://www.juridicas.unam.mx/publica/librev/rev/rap/cont/10/pr/pr6.pdf> (consultado en agosto del 2014).

emitidas por el gobierno federal, relativas a la producción, transporte y venta de pulque entre los años 1928 y 1970. De esta manera fue posible establecer algunos antecedentes sobre la problemática y contextualizar los discursos esgrimidos por los productores de pulque. También proceden del Archivo General del Estado de Tlaxcala, donde revisé las series de *Industria y comercio y Agricultura y ganadería*, que me permitieron obtener información sobre las gestiones emprendidas para el rescate de la industria pulquera en el periodo comprendido entre 1940 y 1970 por los productores del pulque, el gobierno del estado de Tlaxcala, la Cámara Nacional de la Industria Pulquera (CNIP), la Asociación Nacional de Productores de Aguamiel y el Banco Nacional de Crédito Ejidal. Las estadísticas presentadas fueron retomadas de fuentes oficiales de la época, como el Censo Industrial y de Transportes y el Censo Agrícola, Ganadero y Ejidal, realizados por la Dirección General de Estadística de la Secretaría de Economía. Asimismo, se citan fuentes bibliográficas relativas a estudios económicos sobre la industria del pulque. De las entrevistas realizadas a pulqueros, productores de trigo y cebada, consumidores y cronistas municipales de Nanacamilpa y Calpulalpan, Tlaxcala, recuperé algunos testimonios sobre las estrategias emprendidas para comercializar el pulque en ciudad de México y hacer frente a las constantes regulaciones impuestas por las autoridades sanitarias y fiscales. La información brindada por los informantes se refiere sobre todo al periodo entre las décadas de los treinta y los setenta. Finalmente, incluí referencias de estudios especializados, los cuales aportaron datos sobre el desarrollo industrial y la política fiscal del país durante los primeros treinta años del siglo XX.

El maguey y el pulque en México

El maguey es una planta de la familia *Agavaceae* perteneciente al género *Agave*. Se considera endémica de México y se ha cultivado sobre todo en el altiplano central del país, el cual abarca los estados de Puebla, Tlaxcala, Hidalgo, México, Morelos y Distrito Federal. Se encuentra de manera silvestre en terrenos planos y montañosos, así como en suelos profundos o superficiales. El maguey pulquero se distingue por sus pencas (hojas) anchas y alargadas con espinas en los bordes, carnosas, casi rígidas, de color verde que llegan a medir hasta dos metros de largo. Tarda en madurar entre ocho y doce años, momento en que comienza a ser explotado para la obtención de aguamiel con el que se elabora el pulque. Del maguey se han aprovechado casi todas sus partes, motivo por el cual es considerado

como una planta de alto valor en la zona. Por ejemplo, las puntas de las pencas se utilizaban como clavos y agujas. Las hebras de las hojas y de la raíz de la planta servían para hacer hilos e *ixtle* (fibra para elaborar costales para los granos). Las pencas eran utilizadas como remedio para curar heridas, mordeduras de víbora o llagas. El aguamiel también funcionaba como diurético o laxante. Además, por su alto contenido de vitaminas, se utilizaba para combatir la anemia. También se aprovechaban los gusanos que habitan en la planta, llamados *meocuilili* o *chichilocuilili* (hoy llamados *chinicuiles*), los cuales se comían tostados (Sierra 2005). El pulque era consumido por las mujeres en puerperio para estimular la producción de leche materna y recuperarse del parto. Los hombres lo bebían durante la jornada de trabajo en las parcelas dado que “los mantenía fuertes y bien hidratados”². El consumo del pulque era inducido desde edades tempranas; era usual dar de beber aguamiel o pulque a los niños en el desayuno o la comida, lo cual propiciaba apego hacia la bebida. Además, el pulque se tomaba en fiestas: bodas, bautizos, festividades religiosas, como la dedicada a la Santa Cruz, patrona de los pulqueros, e incluso en funerales. En México, su consumo tiene una larga historia. Desde los inicios de la época colonial y hasta mediados del siglo pasado, este fermento tuvo un gran arraigo entre la población del centro del país³. La ciudad de México era el principal punto de comercialización del producto, debido al gran número de pulquerías existentes: en 1950 se calculaba que había alrededor de 859⁴ establecimientos. Su ingesta era generalizada en las distintas clases sociales, aunque predominaba entre los indígenas, los campesinos y los sectores populares urbanos que en parte estaban conformados por personas que habían migrado de localidades rurales. Las regulaciones de su producción y comercialización han sido constantes desde el siglo XVIII, dado que las autoridades políticas y eclesiásticas novohispanas consideraban las pulquerías como centros de vicio, desorden y crimen, porque ocasionalmente se “caldeaban los ánimos” debido a la embriaguez de la gente. Allí ocurrían peleas que a veces terminaban con heridos de gravedad e incluso con muertos (Viqueira 1995). Por otra parte, desde la época colonial el pulque producía importantes ingresos

2 Diario de campo, Nanacamilpa, Tlaxcala, 2009-2010.

3 Algunos autores señalan que el pulque se consumía desde la época prehispánica; no obstante, su consumo era religioso y no le estaba permitido a toda la población. Fue durante la época de la Colonia que se popularizó su ingesta por parte de los indígenas, los mestizos y los españoles pobres (Gonçalves 1986; Viqueira 1995).

4 Secretaría de Economía de México. Quinto Censo Industrial y Tercer Censo de Transportes, 1950 (los datos relativos al número de pulquerías varían. No es posible establecer una cifra definitiva debido a las variaciones en las metodologías utilizadas por las instituciones responsables de realizar los censos).

derivados del cobro de impuestos⁵, lo que motivó una constante vigilancia de estos lugares por parte de los distintos gobiernos. A finales del siglo XIX y en las cuatro primeras décadas del XX, cuando la higiene y el desarrollo se convirtieron en prioridad tanto del mandato porfirista como del gobierno posrevolucionario⁶, se emprendieron campañas contra el alcoholismo en la población, de tal forma que el embate contra el pulque recobró fuerza (Ramírez 2000). Esta vez, además de las voces del Gobierno y de intelectuales que promovían el progreso y la unidad del Estado-nación, se encontraba la competencia de la naciente industria cervecera que, para los años veinte, había logrado posicionarse en el mercado nacional de bebidas. En ese contexto, los productores de pulque de pueblos cercanos a la capital se enfrentaron a distintas regulaciones fiscales impuestas por la Secretaría de Hacienda y normas sanitarias, a cargo de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, las cuales paulatinamente contribuyeron a debilitar el comercio del fermento en la ciudad de México y a transformar su valoración (Loyola 1953; Márquez 2007).

-
- 5 En el siglo XVII, la fiscalidad sobre el pulque se configuró como una renta que gravaba primordialmente las introducciones y ventas de la bebida alcohólica en los centros de consumo, en especial en ciudades como México y Puebla, de manera que las áreas rurales quedaron al margen. A partir de 1793, la renta del pulque se transformó, como resultado de las reformas borbónicas. Se intentó homogeneizar el proceso de fiscalización, así como las tasas. Para 1798, toda la renta estaba en manos de la Real Hacienda. Se dio una elevación de las tasas del 30% en zonas rurales, aunque en otros puntos, como la ciudad de México, el incremento superó el 60%. Esto provocó un decrecimiento en la recaudación y un aumento en el contrabando de pulque. En 1810, hubo una rebaja en la presión fiscal. Sin embargo, hacia 1822 la Comisión de Hacienda del Congreso Constituyente volvió a incrementar el impuesto al pulque para recuperar parte de los ingresos perdidos en la guerra de Independencia. El pago se estableció a razón de 9,3 granos por arroba de pulque fino, u otomí, y 5,3 granos por arroba de pulque gordo, o *tlachique*, sobre las entradas y ventas en las localidades. Entre 1828 y 1835, durante el periodo de la Primera República Federal, se llevaron a cabo iniciativas para dar respuesta a una estructura política que había establecido una doble soberanía fiscal: la de la federación y la de los estados. Hubo una iniciativa de reforma a la renta del pulque, que consideró crear un impuesto a la extracción de las mercancías de las poblaciones y no a su entrada o consumo. Durante el porfiriato, se utilizó el impuesto llamado *timbre* para incorporar a las bebidas alcohólicas dentro de la base tributaria (Sánchez 2007; Márquez 2007).
- 6 Desde el siglo XIX, las nociones sobre higiene que se promovían en Europa fueron adoptadas por el gobierno porfirista. La higiene adquirió una dimensión política y se convirtió en sinónimo de la civilización a la cual se pretendía conducir a todas las clases sociales (Cházaro 2000). Sin embargo, el proyecto modernizador de Porfirio Díaz se complejizó, pues gran parte de la población mexicana vivía en condiciones de pobreza, desnutrición, falta de servicios sanitarios, altos índices de morbilidad, mortalidad y analfabetismo. Aunque los gobiernos posrevolucionarios encaminaron sus esfuerzos a socavar las condiciones de atraso social y reivindicaron las figuras del campesino y del indio, la promoción de la higiene y el combate al alcoholismo se mantuvieron como prioritarios, por lo que la regulación del consumo de pulque persistió.

El pulque en Nanacamilpa

Nanacamilpa es una localidad ubicada en el estado de Tlaxcala. Colinda al norte con el municipio de Calpulalpan y al sur con Tlahuapan, un municipio del estado de Puebla. Esta localidad albergaba haciendas como San Bartolomé del Monte, San Antonio Mazapa, San Cristóbal Zacacalco, San José Zoquiapan, San Nicolás el Grande y Santa Inés Ixtafiayuca, que se dedicaban principalmente a la producción de maguey, pulque, maíz, cebada, trigo y algunas hortalizas (Cortés 1992). Aproximadamente hasta las primeras dos décadas del siglo XX, las haciendas pulqueras tenían cinco categorías de trabajadores: a) *dependientes* (trabajadores de confianza, entre ellos del mayordomo del tinacal); b) *peones acasillados* (trabajadores agrícolas encargados de diversos cultivos: ganaderos, albañiles, carreros y jardineros); c) *semaneros* (peones libres que trabajaban para terminar de cubrir sus necesidades básicas); d) *tercieros* (trabajadores bajo el régimen de aparcería, que cultivaban terrenos de la hacienda con sus propios instrumentos de labranza y pagaban por el derecho a cultivar la tierra con la tercera parte de la cosecha); e) *tlachiqueros* (trabajadores que recogían el aguamiel de los magueyales y lo entregaban al tinacal; tenían un salario fijo) (Leal y Huacuja 1982). En 1928, cuando se dio la dotación del ejido en Nanacamilpa⁷, las tierras fueron entregadas a los campesinos y la estructura social y laboral hacendaria se transformó poco a poco, a medida que buena parte de los trabajadores de las haciendas se convirtió en ejidataria. La organización de las tierras cambió la dinámica productiva de la localidad y los campesinos, al tener parcelas, tuvieron la posibilidad de producir sus propios alimentos y disponer de los bienes que generaban. Después del reparto agrario, los magueyes que se encontraban en las tierras otorgadas quedaron a su disposición. Los tinacales de las haciendas subsistieron, e incluso aparecieron otros nuevos en algunos ranchos y casonas del lugar. En muchos casos el mayordomo era el dueño del tinacal y patrón directo del tlachiquero, así que la relación entre ellos también cambió. El sueldo de este último dejó de ser fijo, puesto que el aguamiel se pagaba por litro entregado. En ocasiones los magueyes eran explotados por los propios ejidatarios, aunque la

7 En México, el ejido es el conjunto de bienes territoriales que recibía un núcleo o grupo de población mediante un proceso legal denominado *dotación*. La dotación del ejido de Nanacamilpa se decretó el 23 de agosto de 1928, con una extensión de 2.344 ha repartidas a 586 personas. En 1937 se amplió el ejido con 2.782,89 ha más, que fueron otorgadas a 319 habitantes. Comisaría Ejidal de Nanacamilpa, Tlaxcala, entrevista al comisario ejidal Ernesto Arauz Lara, marzo del 2010.

mayoría de las veces se vendían a los tlachiqueros para su explotación⁸. De esta forma, el maguey se convirtió en una mercancía de libre usufructo que podría ser comercializada para su aprovechamiento. La compraventa de magueyes en Nanacamilpa era frecuente, ya que para que un tlachiquero asegurara su subsistencia debía raspar varias plantas simultáneamente. A la vez, esta situación obligaba al tlachiquero a mantener una relación de lealtad con el mayordomo comprador, con el fin de asegurar la venta y sostener el precio de su producto. Por parte del mayordomo, había reciprocidad hacia el tlachiquero, pues debía procurar que el aguamiel que compraba estuviera "limpio" ya que algunas veces los tlachiqueros lo mezclaban con agua de los jagüeyes para obtener un rendimiento adicional y, asimismo, una mayor compensación económica. Esta alteración en la composición del líquido desvirtuaba la calidad final del pulque, debido a que lo hacía quedar "delgado", es decir, sin la consistencia que garantizaba sus propiedades nutritivas.

El pulque como objeto de valor y la noción local de *legitimidad*⁹

La cualidad más importante del pulque estaba en su *legitimidad*, la cual se relacionaba directamente con su pureza y limpieza. La pureza se asociaba con la calidad del aguamiel, que a su vez era resultado, primero, de la habilidad del tlachiquero para reconocer y seleccionar el maguey que debía ser explotado, y segundo, de su conocimiento y cuidado para extraerlo. La técnica comprendía varias fases: "capar", "picar" y "raspar" el maguey. Para capar, primero se hacía un reconocimiento del maguey con el fin de saber si este había llegado a su etapa de maduración. Una vez evaluado, se procedía a quitar las pencas frontales: con una barreta se abría lo que los lugareños llamaban "la puerta" del maguey, sobre la que apoyaban el peso del cuerpo para retirar las pesadas extensiones de la planta y luego las pencas laterales, hasta dejar despejada la zona de trabajo. Posteriormente, se limpiaba con un cuchillo el *mezontete* o "piña", que es la parte central de la planta, de la cual brota el aguamiel. Tres o incluso seis meses

8 Entrevistas realizadas a pulqueros. Nanacamilpa, Tlaxcala, 2009-2010.

9 La información relativa al proceso de producción del aguamiel y del pulque es resultado de las entrevistas y notas de diario de campo, así como de documentos del Archivo Municipal de Calpulalpan, Tlaxcala.

después, se picaba de nuevo el mezontete del maguey con una barreta. Luego de cuatro días, se limpiaban las fibras y se retiraban los insectos acumulados en el interior para comenzar el “raspado”, que consiste en limar la circunferencia de las paredes de la piña con una herramienta de acero delgado. Este trabajo requería de una gran precisión y sensibilidad por parte del tlachiquero, ya que la fuerza aplicada sobre el mezontete determinaba la cantidad de aguamiel que se extraería en los días posteriores. Después de esto, nuevamente había que esperar aproximadamente ocho días para que poco a poco la piña comenzara a “llorar” el aguamiel, lo que significaba que empezaba su etapa plena de producción. Hecho este procedimiento, el tlachiquero comenzaba a recolectar el líquido que se acumulaba en el mezontete con el *acocote* (herramienta alargada hecha con una calabaza seca que se introducía en la piña). El tlachiquero extraía el líquido a fuerza de aspirarlo y luego lo depositaba en unas castañas de madera que eran cargadas por un burro hasta el tinacal. Además, el tlachiquero debía conocer el tratamiento que había que dar al maguey según la época del año. Por ejemplo, en la temporada de calor el horario de recolección era más estricto y el maguey debía “rasparse” temprano para evitar que se “agriara”. Asimismo, debía evitarse que cayera un exceso de polvo en el mezontete, y cuidar que animales silvestres no bebieran de este y contaminaran el aguamiel con su saliva. En la temporada de lluvia, se debía proteger del agua para que el maguey no se “mojara” y perdiera su sabor. Por otra parte, la pureza también era una cualidad asociada a los conocimientos del mayordomo. Un pulque puro dependía en gran medida de la elaboración de la semilla “nana” o “matriz” del tinacal. Se trataba de una receta secreta de los mayordomos. La elaboración de la semilla implicaba una especie de alquimia en la que se combinaban raíces, gomas, brandy o coñac, conservantes naturales y el propio aguamiel con el que “se le daba de comer”. Como lo muestra la siguiente receta, no se trataba de medidas exactas:

Semilla para pulque: Primero se compran dos onzas de alumbre¹⁰ fino. Se echa en una tina con una acocotada¹¹ de aguamiel añejo. Después se le echan 2 vasos de caña, 3 de altincar¹², 3 de jerez, 3 de agua. [Esta mezcla] se deja reposar dos semanas. Después, en las tardes, se le echa de

10 Sulfato doble de aluminio-potasio. Podía adquirirse en piedra o polvo y se usaba como remedio natural para calmar ardores.

11 Se refiere a la cantidad de líquido que cabe en un *acocote* (calabazo hueco que utiliza el tlachiquero para extraer el aguamiel). La medida es variable puesto que el tamaño de este instrumento también lo es.

12 También conocido como ácido bórico. Se utilizaba como conservante por sus propiedades antisépticas.

comer un vaso [de aguamiel] o 2 o 3 o 4 o 5 o 6. Después [a esta tina] se le echa una acocotada o 2, 3, 4, 5. Se deja reposar una semana.

Se vacía entonces una carga de aguamiel, hasta llenar la tina, y luego se tiende. Cuando el aguamiel no se pueda cifrar en la tina, no la deje de echar al día siguiente, cuando haya pasado [toda la mezcla] en limpio, y listo.¹³

Gran parte de este conocimiento dependía de la sensibilidad frente a las mezclas de los ingredientes y de una noción del tiempo suficiente para generar el sabor y la consistencia (viscosa y blancuzca) que "debía" tener el pulque. Así, a medida que avanzaba el proceso de fermentación, el pulque pasaba de una tina hecha a base de cuero de toro a otra. Aunque los mayordomos adecuaban la preparación del pulque, el procedimiento generalmente consistía en echar a pudrir un cubo de aguamiel, equivalente a 25 litros, en una tina perfectamente limpia a la que se denominaba "semillera". Se procuraba que dicha aguamiel tuviera una graduación alta para que "cortara". Posteriormente, se sacaban 20 litros de la primera tina, los cuales se colocaban en unas tinas llamadas "colas". Los 20 litros restados a la tina "semillera" se tenían que reponer con una cantidad equivalente de aguamiel. Enseguida se esperaba a que volviera a "cortar", y nuevamente se quitaban 15 litros que también eran colocados en las "colas". La reposición de los 15 litros de aguamiel se volvía a repetir y se esperaba a que volviera a cortar. Como las veces anteriores, se quitaban 10 litros que también eran repuestos con una cantidad similar de aguamiel. Una vez que volvía a cortar, ya no se restaba volumen a la tina, sino que únicamente se le "daba de comer" un cubo de aguamiel tres veces, cada vez que volvía a cortar. Después, cada vez que volvía a "cortar" se le daban dos cubos de aguamiel. Por último, cada vez que cortaba se le "daba de comer" una carga de aguamiel hasta llenar la tina. En la mayoría de los casos este conocimiento se transmitía entre los propios miembros de la familia, aunque también se adquiría por relaciones de compadrazgo o amistad. En suma, el compromiso con la calidad del pulque y el respeto entre el tlachiquero y el mayordomo ordenaban las técnicas de trabajo, reproducían los conocimientos y mantenían la relación de reciprocidad entre los sujetos. Tales conocimientos y relaciones se expresaban en el reconocimiento de lo que para la gente era el *pulque limpio* o *legítimo*.

13 Tomado del Libro de semillas muchas. Recetario de semillas para la preparación de pulque (anónimo, s. f.). Estos recetarios eran hechos por los propios mayordomos del tinacal y contenían una serie de fórmulas que se utilizaban de acuerdo a la época del año para regular el sabor y la consistencia del pulque, que es muy sensible a la temperatura. Las recetas también servían para componer el pulque cuando este "agriaba" o "adelgazaba". Archivo personal del cronista de Calpulalpan, Alejandro Martínez Contreras, Calpulalpan, Tlaxcala, 2010.

Una disputa por el significado del pulque

Durante las primeras tres décadas del siglo XX, las reglamentaciones fiscales y sanitarias para la producción de pulque se hicieron cada vez más rigurosas. En 1928, se publicó el reglamento para la producción, introducción, transporte y venta de pulque en el Distrito Federal. Entre las principales disposiciones que se emitieron estaba la obligatoriedad de contar con licencias sanitarias expedidas por el Departamento de Salubridad Pública para las personas, sociedades o corporaciones dedicadas a estas actividades. Para la recolección de aguamiel, se establecía el uso de utensilios y bombas fácilmente lavables y esterilizables. El artículo 30 prohibía estrictamente el uso del acocote, así como el sistema de succión por medio de la boca, que era una de las habilidades de los tlachiqueros. También señalaba que inspectores y agentes del Departamento de Salubridad supervisarían los tinacales, expendios, fondas y restaurantes donde se vendiera pulque. Estos agentes tendrían facultades para tomar muestras del fermento que posteriormente serían enviadas a los laboratorios de aquella entidad de gobierno¹⁴.

El alcoholismo entre la población seguía representando un problema para el Gobierno y la pregunta era cómo hacer para que se olvidara el gusto por bebidas como el pulque, si aún persistían valores asociados a la tradición campesina. Se necesitaba de un medio moralizador, además de normativo, que sirviera de sustento al discurso sobre el desarrollo y el progreso, a partir del cual se transformarían las prácticas y los valores relativos al “atraso”. El cuestionamiento científico sobre la higiene del pulque fungió como detonador para iniciar nuevamente la polémica sobre la necesidad de higienizar a la población, ya que la sociedad se asociaba con la pobreza, la ignorancia y la morbilidad, y constituía un obstáculo para el progreso del país (Cházaro 2000).

Además, la política fiscal relativa al cobro de impuestos para bebidas alcohólicas resultaba ser parcial y favorecía a industrias como la cervecera, que para la década de los veinte ya era un grupo capaz de negociar las reglamentaciones. Por ejemplo, en 1923, hubo un cambio en el cobro de impuestos a las bebidas alcohólicas, ya que estas se dividieron en dos grupos: por un lado, alcoholes, aguardientes, licores, tequilas, mezcales, vinos, pulque y *tlachique* (sinónimo de aguamiel); por el otro, cerveza y vinos legítimos de uva, caña o fruta. Para el primer grupo, se determinó cobrar el impuesto en forma de derrama —es decir,

14 Reglamento para la Producción, Introducción, Transporte y Venta del Pulque. DOF, tomo XLVII, núm. 22, 27 de marzo de 1928, <http://www.dof.gob.mx> (consultado en julio del 2014).

fijo—, mientras que para la cerveza se decidió continuar con el sistema de cobro sobre ventas de primera mano (Márquez 2007).

La política fiscal de esos años permitió a la industria cervecera obtener mayores beneficios que a los demás productores de bebidas alcohólicas. En 1924, la Secretaría de Hacienda intentó unificar el sistema de cobro de impuestos a todas las bebidas alcohólicas con la introducción del sistema de derrama para la cerveza. Sin embargo, la Asociación Nacional de Fabricantes de Cerveza (ANFC) solicitó al gobierno federal que se mantuviera el impuesto de cuotas fijas por litro. Uno de los propósitos de la ANFC era evitar las conexiones con los fabricantes de alcoholes, ya que aspiraban a diferenciar su producto de las demás bebidas alcohólicas que se producían en México¹⁵. Por ello, preferían mantener un régimen fiscal distinto mediante el cual pudieran influir mucho más tangencialmente en las medidas que afectaban a sus intereses. Como señala Márquez, la política fiscal podía ser modificada desde el lado de los contribuyentes, de manera que este fue uno de los campos en los que bebidas como el pulque, la cerveza y los otros alcoholes se diferenciaban ante el gobierno federal. Por otro lado, las regulaciones hechas a los productores de pulque establecían medidas fiscales más rigurosas.

El 25 de mayo de 1932, se decretó la Ley de Impuestos sobre Aguamiel y Productos de su Fermentación¹⁶, la cual imponía un pago de \$0,018 pesos por litro, que podían ser pagados en efectivo o en timbres¹⁷. En esa ley se hacía mucho más estricta la venta de cualquier derivado de aguamiel, de forma que, en el caso del pulque, por el solo hecho de salir del tinacal se consideraría como consumado el impuesto. Por otro lado, además del control de los expendios de pulque, se agregaba el control sobre los lugares de producción, ya que se señalaba que tales sitios debían permitir el acceso a inspectores y a cualquier empleado designado

-
- 15 Afirman que "por ningún motivo y bajo ningún concepto debe tratarse de establecerse la más ligera conexión con los fabricantes de alcoholes, ya que uno de los puntos por los que siempre hemos pugnado es la separación que debe establecerse entre nuestro producto y los alcoholes y demás bebidas" (Acta de la Segunda Asamblea General Ordinaria de la ANFC celebrada del 30 de marzo al 6 de abril de 1925, citada en Márquez, 2007, 204).
- 16 Ley de Impuestos sobre Aguamiel y Productos de su Fermentación. DOF, tomo LXXII, núm. 20, 25 de mayo de 1932, <http://www.dof.gob.mx> (consultado en julio del 2014).
- 17 En el ámbito federal, el impuesto a las bebidas alcohólicas aparece ligado al timbre en 1884. El timbre se refiere a un impuesto creado en México en 1872, en sustitución del papel sellado. Otorgaba validez oficial mediante estampillas a las operaciones registradas en documentos y libros, además de certificar el pago de la contribución federal. Los envases de vinos, licores y cervezas nacionales y extranjeros debían tener adheridas estampillas con las cuotas establecidas para cada uno. Regularmente, el pulque estuvo fiscalizado bajo ese régimen que posteriormente registró algunos cambios. En 1923, se adoptó el sistema de derramas. Sin embargo, este fue sustituido en 1925 por el sistema de primera mano, de forma que se establecieron cuotas por litro dependiendo del tipo de alcohol y la riqueza alcohólica.

por la Secretaría de Hacienda, a cualquier hora y día que se presentaran en los tinacales, depósitos o magueyeras, disposición con la cual los inspectores podían vigilar permanentemente todo el proceso de producción y venta de pulque. Con el fin de tener un mayor control sobre los barriles de pulque que se vendían en la ciudad de México, en esta ley también se preveía que los productores utilizaran tapas de control y tapones irrellenables aprobados por la Secretaría de Hacienda¹⁸.

El 8 de julio de 1943¹⁹, se publicó una nueva reforma a los artículos 3 y 11 de la Ley sobre Impuestos al Aguamiel y Productos de su Fermentación, que aumentó el pago del impuesto por litro de pulque a razón de \$0,082 en el Distrito Federal y \$0,042 en el resto de los estados del país, pagaderos en timbres o en efectivo. Respecto al artículo 11, se generalizaba a toda persona que transportara pulque, en medios que fueran desde el ferrocarril hasta las bestias de carga, la obligación de permitir la inspección y presentar los documentos requeridos a los agentes fiscales de la Secretaría de Hacienda, de forma que incluso las cargas menores de pulque estaban sujetas a revisión fiscal. Ante la eminente caída del comercio de pulque, en 1944 los productores constituyeron la Cámara Nacional de la Industria Pulquera (CNIP), organismo encargado de atender los asuntos relativos a su comercio, fomentar el desarrollo de la industria a nivel nacional y defender los intereses de los productores asociados, ubicados principalmente en Tlaxcala, Hidalgo, Puebla y el estado de México. Este organismo estaba presidido por Salvador Mayorga y tenía como secretario general a Rafael Dávila Reyes.

En 1944, la CNIP solicitó al secretario de Hacienda y Crédito Público, Eduardo Suárez, el subsidio de \$0,15 por barril de pulque producido para destinarlo a la instalación de laboratorios químicos y la adquisición de maquinaria, a fin de iniciar los primeros experimentos para conservar y envasar el pulque, así como para extraer del maguey fibras y celulosas. De la misma manera, se presentaba la petición de crear un “impuesto único” en la industria pulquera²⁰, que representaba la suma de todos los impuestos que pagaban en ese momento: impuesto sobre el aguamiel y productos de su fermentación, contingencia del productor, impuestos sobre expendio de bebidas alcohólicas, impuesto sobre la

18 “Acuerdo concediendo un plazo a los causantes del impuesto sobre aguamiel y productos de su fermentación para adaptar tapas de control a sus envases”. *DOF*, tomo CXXVIII, núm. 6, 6 de septiembre de 1941, <http://www.dof.gob.mx/> (consultado en julio del 2014).

19 Decreto que Reforma la Ley de Impuestos sobre el Aguamiel y Productos de su Fermentación. *DOF*, tomo CXXXIX, núm. 7, 8 de julio de 1943, <http://www.dof.gob.mx> (consultado en julio del 2014).

20 Archivo General del Estado de Tlaxcala, Oficio dirigido al secretario de Hacienda y Crédito Público, Eduardo Suárez, oficio núm. 550, exp. 1, 20 de diciembre de 1944 (consultado en marzo del 2010).

renta cédula I del productor (permiso para producir), impuesto sobre la renta cédula II del expendedor (permiso para vender), pago por registros, multas, recargos, honorarios y cobranzas, y primas por fianzas. Todo esto sumaba un total de \$12,79 por barril. Con ello se sugería la exención del impuesto del "timbre" para que, en lugar de este, cada productor contara con un talonario que incluyera las características de identificación fiscal del causante y amparara el total de la producción²¹. En el escenario descrito, la controversia por la higiene del pulque persistía. A mediados de la década de los cuarenta, debido, en parte, a la introducción clandestina de pulque a la ciudad de México (que se hacía para evadir los impuestos) y por el supuesto declive de la calidad del aguamiel (que ocasionaba la producción de un pulque de mala calidad), nuevamente se había intensificado el rumor acerca de la adulteración del pulque, lo que implicaba su elaboración de forma "sintética"; es decir, se provocaba la fermentación a partir de agua y azúcar, en lugar de aguamiel. Las consecuencias de esta sustitución se ubicaban en dos planos. Por un lado, se demeritaba el origen, la limpieza y la legitimidad del producto, pues para que un pulque fuera considerado legítimo debía tener entre 3,5 y 6 grados de alcohol, lo cual se traducían en un color, una textura y un sabor idóneos. Por otro lado, la adulteración producía trastornos gastrointestinales a los consumidores, quienes presentaban síntomas como diarrea súbita y, en algunos casos, vómito.

Hacia la década de los treinta, la Secretaría de Salubridad y Asistencia ya había señalado —en el reglamento emitido para la producción, introducción, transporte y venta de pulque en el Distrito Federal— que los "focos de infección" —considerados el origen de la enfermedad— se hallaban en las tinas de cuero de toro donde se preparaba el fermento porque estas acarreaban la proliferación de organismos patógenos. Aunque eventualmente fueron sustituidas por tinas de hule y, luego, de fibra de vidrio, la aparente morbidez del pulque no lograba erradicarse del todo. Para la década de los cincuenta, se intensificaron las revisiones por parte de la Secretaría de Hacienda y la Secretaría de Salubridad y Asistencia, que se llevaban a cabo en la estación de ferrocarril Pantaco, adonde diariamente llegaban los cargamentos del pulque producidos en Tlaxcala, Puebla e Hidalgo. Cuando un productor arribaba a la estación del tren, debía esperar su turno de revisión, que según el reglamento emitido en 1928 se hacía analizando el pulque a partir de muestras de los barriles que se pretendía comercializar. Las muestras eran procesadas en un laboratorio instalado dentro de la misma oficina de

21 Esta propuesta no fue consolidada. Las reformas hacendarias posteriores se limitaron a asignar un porcentaje de las recaudaciones para promover la difícil industrialización de la bebida.

Salubridad, donde se seguía un protocolo de análisis para detectar la existencia de *nematodos* (gusanos parásitos) y organismos patógenos. Asimismo, se determinaba la graduación de alcohol del pulque, para poder comercializarlo. Concluidos estos estudios, se informaba al productor sobre la calidad de su producto. Si cumplía con los requisitos especificados, se le permitía la comercialización de la bebida; de lo contrario, la totalidad de su cargamento era derramada en drenajes instalados en los andenes de la estación. Esta práctica “aseguraba” que la revisión del fermento fuera estricta y justificaba la intervención y regulación por parte de las instituciones en cuanto a la calidad del pulque y su consumo. No obstante, debido a que los derrames de pulque causaban cuantiosas pérdidas a los productores, estos implementaron la estrategia de proponer “arreglos” económicos a los funcionarios de los laboratorios para seguir comercializando el pulque sin mermas tan significativas:

De eso todos estábamos conscientes. Ya el jueves, por decir, llevaba mi barril preparado y ya salía el de Salubridad y decía: “A ver: tu barril salió adulterado”, y ya uno iba a tirarlo. Porque de vez en cuando iba gente, iban reporteros de la televisión porque sí se preocupaban, y veían cuando se tiraban grandes cantidades de pulque y preguntaban por qué o querían información. Y para que eso se siguiera conservando igual, a diario [a] cada productor, que en ese tiempo eran de 100 a 300, mínimo, le tocaba tirar 30 barriles para que se viera espectacular. Era la “finta” nada más, pero nos convenía que nos tiraran tres o cuatro barriles para no estar perdiendo. ¡Hasta esa llegamos!²²

En la década de los cincuenta, el consumo de cerveza ya había superado al de pulque. En diez años se revirtió el consumo de este último: en 1943, el consumo era de 475 millones de litros y para 1953 había descendido a 400 millones. En cambio, la cerveza registró un aumento significativo para esa misma fecha: en 1943, se registró un consumo de 249.576 millones de litros, mientras que en 1953 se incrementó a 564.227 millones. Si bien la comercialización del pulque no creció, sí logró mantenerse. Sin embargo, en los mismos años las cervecerías prácticamente duplicaron el número de establecimientos: en 1945, se registraron 4.557 locales, mientras que para 1953 este número aumentó a 8.562 (Loyola 1953). La expansión de la industria cervecera era, al parecer, resultado de la política de integración industrial que habían adoptado los empresarios del norte del país. Dentro de ese grupo se destacaba la cervecería Cuauhtémoc. Esta empresa

22 Entrevista de la autora a pulquero, enero del 2010, Nanacamilpa, Tlaxcala.

instaló plantas productivas en diferentes lugares del país, acción que le permitió ganar espacios importantes dentro del mercado nacional (Cerutti, Ortega y Palacios 2000, 12).

El escenario contrastaba fuertemente con el de los pulqueros, quienes para esos años aún luchaban por comercializar su producto. Ante el declive del comercio del pulque en la ciudad de México, la tendencia de sembrar cebada en lugar de magueyes se hizo notoria en Nanacamilpa, a finales de la década de los cuarenta. De 1950 a 1970, el número de hectáreas ocupadas por magueyes decreció de 695 a 328, lo que significó una reducción del 47% de la superficie cultivada. Por el contrario, en este mismo periodo la producción de cebada forrajera (cervecera) y para malta tuvo un aumento casi del doble, ya que en 1950 se registró una producción de 731.430 kg, mientras que en 1970 se cosecharon 1.383.170 kg. Por otro lado, dado que el pago para corromper a los funcionarios de gobierno en la ciudad de México era cada vez más cuantioso y las pérdidas por el derrame de pulque eran cada vez mayores, muchos productores dejaron de comercializarlo. Otros optaron por proseguir el comercio ilícito a causa de las estrictas condiciones que imponía la oficina de Salubridad y a lo costoso de las cuotas. La estrategia de estos consistía en transportar el pulque en camiones que les permitían acceder a la capital sin necesidad de enfrentar las revisiones que se efectuaban en la estación de ferrocarril. Esto contribuyó a la ya de por sí precaria situación del comercio del pulque, puesto que muchas veces el fermento era vendido en pulquerías "de segunda y tercera categoría", que se diferenciaban entre sí por la clase social que asistía a ellas y el servicio que proporcionaban. Estas pulquerías eran sitios concurridos por albañiles, cargadores, panaderos, barrenderos y obreros que se reunían allí a la hora de la comida. Al hacerse más fuerte este tipo de mercado, se dice que fue en estos lugares donde se generó el rumor del uso de la "muñeca", bulto o costal con heces fecales de vaca o humano que supuestamente servía para acelerar la fermentación de la bebida, la cual se utilizaba para producir un efecto espumoso en el pulque y disimular su mala calidad. A pesar de la fama de estos lugares, las inspecciones por parte de las autoridades de salud eran poco frecuentes.

La existencia de diversas clases de pulquerías contribuía al mantenimiento de los prejuicios existentes hacia los consumidores. Esto se puede identificar en ciertos argumentos esgrimidos para impulsar la industrialización del pulque. Por ejemplo, las autoridades del Banco Nacional de Crédito Ejidal argüían que se imponía:

La necesidad de envasar el pulque en garrafones con tapones irrelle-
nables a efecto de sustituir los antihigiénicos barriles de madera y de

dar fin, en los centros principales de consumo, a las inmundas casillas donde se adulteraba criminalmente el pulque y se reunían gentes de bajos instintos para gestar delitos gravísimos.²³

Las pulquerías de segunda y tercera categoría eran la prueba más evidente de la necesidad de eliminar estos espacios de presunta suciedad, morbilidad y violencia, donde la adulteración del pulque representaba la pérdida de su valor nutricional, cualidad importante como fuente de vitalidad y salud para la población. Esta era una manera de construir un valor negativo en la esfera pública, a partir del cual se comprobaba que se trataba de una bebida “propia de las clases bajas”.

¿Qué es el pulque? Discurso y valor en el lenguaje científico

Ante un panorama como el descrito, los productores afirmaban que las medidas emprendidas por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, así como las de la Secretaría de Hacienda, terminarían con la producción del fermento debido al aumento del pulque derramado. En su defensa, expresaban que el pulque de mala calidad era adulterado en las pulquerías de la ciudad de México y no en los tinacales. Los pulqueros generaron un discurso para defender y justificar la existencia de su producto en el mercado de bebidas; su intención era obtener el financiamiento para industrializar el pulque. Este proceso duró varios años, durante los cuales se gestionó la inversión en investigaciones científicas que permitieran establecer la composición química del pulque y justificar su higiene ante el Gobierno. Para lograr la aceptación de las instituciones, los productores también insertaron su discurso dentro del lenguaje científico. Este fungía como un lenguaje de valor a partir del cual los pulqueros propiciaban la discusión sobre las bondades del pulque recurriendo, al igual que sus detractores, al discurso científico moderno; aunque sus argumentos también apelaban al carácter patrimonial y moral de este fermento al enfatizar que la población del centro de México había sobrevivido gracias al consumo de este líquido. La principal defensa del aguamiel y el pulque se basaba en sus propiedades nutritivas, motivo por

23 Archivo Histórico del Estado de Tlaxcala, Oficio emitido por el Banco Nacional de Crédito Ejidal a jefaturas de zona 54-01 y 54-02 para impulsar la industrialización del pulque en Tlaxcala, 27 de octubre de 1960.

el cual "era la bebida preferida del pueblo". Se decía que tenía un gran contenido de nutrientes, como vitamina B, fosfatos, carbonatos, sulfatos y sales (fluoruro de potasio, potasio y calcio), de importancia para el funcionamiento celular, el desarrollo físico, la "nutrición del esqueleto" y la regeneración de la sangre. Con estos argumentos se pretendía que las autoridades reconocieran al pulque no solo como una bebida etílica, sino también como parte de la cultura alimentaria de la población, cuyo uso contribuía a subsanar la deficiente alimentación de todas las clases sociales. Los pulqueros señalaban que la solución de los problemas relacionados con el mercadeo del pulque y su higiene consistía en iniciar investigaciones para encontrar levaduras específicas que permitieran su industrialización sin comprometer su contenido nutricional. El motivo que impulsaba la búsqueda de tales levaduras era que la composición química del pulque provocaba su rápida fermentación, por lo cual era difícil envasarlo sin que los recipientes se abultaran debido a la acumulación de gases. Se sugería, entonces, que esta bebida podía ser tan higiénica como la cerveza, pero con un verdadero valor alimenticio, por lo que podría convertirse en una industria netamente nacional²⁴. La CNIP advertía que, para que el pulque pudiera ser rescatado, además de su industrialización, se necesitaba generar una serie de herramientas que garantizaran la asepsia de la bebida desde la extracción del aguamiel. Se insistía en que, a pesar de las acusaciones sobre su insalubridad, el pulque, "por naturaleza", no admitía ningún tipo de contaminación, ya que la suciedad corrompía el proceso de fermentación mismo. De manera que la habilidad de los mayordomos del tinacal no dependía del uso de "sustancias misteriosas" —la semilla, por ejemplo, como en algún momento se había sugerido—, sino de "los dotes" de observación que habían desarrollado a través de la experiencia. Así, se señalaba:

Mala voluntad que al pulque le tienen quienes en verdad no saben de él nada; la ciencia es ahora la principal defensora del aguamiel y el pulque, y la ciencia nos enseña de este producto cosas maravillosas que nadie puede desbaratar, urgiendo solamente un adecuado aprovechamiento de sus muchísimas cualidades; es doloroso el que mejor en el extranjero le hayan prestado atención, como sucedió en los principales laboratorios de la Unión Americana, que ni nuestro gobierno ni los muchos y cuantiosos capitales que se han formado de esta industria, siquiera por conveniencia, le hayan dado la importancia que debe de tener.²⁵

24 Archivo General del Estado de Tlaxcala, Documento escrito por la Asociación Nacional de Productores de Aguamiel y sus Derivados, s. f.

25 Archivo General del Estado de Tlaxcala, Documento escrito por la Asociación Nacional de Productores de Aguamiel y sus Derivados, s. f.

En palabras de los productores, el problema era de primera importancia debido a que tan solo en el Distrito Federal se vendían alrededor de 400.000 litros de pulque semanalmente, lo cual significaba una cantidad superior de venta en comparación con la leche, la cerveza, el vino y otras bebidas. Se consideraba que únicamente a través de la cooperación se podría dar solución a la ya inminente desaparición de las pulquerías. Tal situación no se juzgaba como meramente mercantil, sino como “patriótica”, por el significado del pulque para la historia del país.

En Tlaxcala, varios productores comenzaron a organizarse para tratar de gestionar el rescate de los cultivos de maguey, así como la regularización del comercio de esta bebida en la ciudad de México. Los reclamos de los pulqueros no fructificaron sino hasta algunos años después, en 1952, durante la presidencia de Adolfo Ruiz Cortines, cuando el gobierno federal realizó una campaña nacional contra la desnutrición. En el ámbito rural, se desarrolló un programa “agrosanitario” y se pretendió brindar mejor educación y vestido a los niños campesinos²⁶. Estas campañas sirvieron para impulsar el proyecto de los pulqueros. Asimismo, mientras se lograba promover la investigación, progresaban las gestiones realizadas ante el gobernador de Tlaxcala, Felipe Mazarrasa. En octubre de 1952, se hicieron acuerdos para iniciar las investigaciones, con la meta de determinar el estado de los pulques producidos en Tlaxcala, conocer las posibilidades de corregir los errores existentes mediante el uso de semillas seleccionadas y controladas, y fabricar un producto con características constantes y homogéneas. También se pretendía conocer, con bases científicas, si las bacterias y levaduras del aguamiel y el pulque eran nocivas para la salud o si podía considerarse que ambas bebidas tenían un alto valor nutritivo. De acuerdo con un oficio de 1966, dirigido a Federico Ocampo, presidente del Patronato del Maguey (organismo creado con el objetivo de promover, mediante la investigación científica, el estudio de todos los productos del maguey para su industrialización), un grupo de médicos había hecho algunas investigaciones para respaldar las afirmaciones sobre el contenido vitamínico del pulque. En ese marco, fueron practicados exámenes a personas de distintas zonas de Tlaxcala para determinar la eficiencia de la dieta alimenticia de los campesinos, y el resultado fue la identificación de un mayor número de glóbulos rojos en la gente del altiplano²⁷, lo cual demostraba,

26 Dirección de Investigación y Análisis de la Cámara de Diputados, LX Legislatura, Primer Informe de Gobierno de Adolfo Ruiz Cortines, 1.º de septiembre de 1953, <http://www.diputados.gob.mx/cedia/sia/re/RE-ISS-09-06-11.pdf> (consultado en julio del 2012).

27 Archivo General del Estado de Tlaxcala, Solicitud del funcionamiento del tinacal de Calpulalpan. Oficio dirigido al lic. Federico Ocampo Noble, presidente del patronato del maguey por parte del gobernador del estado de Tlaxcala, lic. Anselmo Cervantes Hernández, 5 de marzo de 1966.

según los investigadores, que el fermento era una buena fuente de nutrientes. Se había logrado forjar un argumento basado en un lenguaje científico, válido ante el gobierno federal, para defender el consumo de pulque. Ciertamente, forjar un discurso es un proceso complejo puesto que "se trata de un acto tanto político como intelectual y no todos los seres humanos tienen acceso a iguales cantidades de poder y conocimiento al intentar narrar y construir sus historias" (Mallon 2003, 84). Entonces, las formas y los lenguajes de protesta o resistencia adoptan las formas y los lenguajes de la dominación para poder ser registrados o escuchados (Roseberry 2002).

"Pulque limpio" / "pulque sucio": dos valoraciones en torno a la legitimidad

En Nanacamilpa, la contradicción entre el "pulque limpio" y el "pulque sucio" da cuenta de la reconfiguración de los contenidos asociados a la valoración del fermento, los cuales se expresaban de manera material, social y simbólica en: 1) la alteración de las dimensiones espacio-tiempo (asociadas al cultivo del maguey y su explotación) que ordenaban el valor en relación con el ciclo productivo del pulque; 2) el desprestigio de sujetos como el tlachiquero y del mayordomo del tinacal, portadores de conocimientos y técnicas locales como la elaboración de la semilla y del pulque propiamente dicho; 3) el desplazamiento de la producción de pulque como una actividad económica rentable y la paulatina sustitución del cultivo y explotación del maguey por cultivos como la cebada y el trigo, lo cual redefinió las relaciones económicas y comerciales en la localidad. Esta transformación debe comprenderse a la luz del complejo proceso de la producción social del valor porque, como lo refiere Elizabeth Ferry (2011), "el poder social del valor proviene de su naturaleza no establecida" (42). Por ello, resulta necesario analizar cómo la gente hace intentos de usar los aspectos no establecidos o definidos del valor, a través de acciones y debates que también lo producen. La rencilla en torno a la legitimidad del pulque permite vislumbrar el valor y su producción social, más allá de su significación económica o material, y lo muestra, al mismo tiempo, como un proceso político en el que sujetos como los productores de pulque interpelan y activan su agencia para resistir y confrontar los poderes que los constriñen. Este proceso conlleva una tensión en la que se manifiestan las disputas por los significados y se fijan nuevas valoraciones que son resultado de una interacción de fuerzas y de intereses. Las constantes regulaciones fiscales y

sanitarias establecidas por el gobierno federal para la producción y venta de pulque afirmaban y limitaban las formas e imágenes aceptables de actividad social. Los funcionarios, rutinas, procedimientos, formularios de impuestos, licencias y registros promovían una forma de control que es al mismo tiempo jurídico y político, así como moral y cultural (Corrigan y Sayer, citados en Roseberry 2002).

Enunciar la potencial morbidez del pulque —derivada, por un lado, de los presuntos microorganismos patógenos propagados durante el proceso de elaboración y, por otro, de su adulteración con excremento— se convirtió en una forma de constreñimiento moral. La evocación de las enfermedades relacionadas con el consumo de pulque trastocaba los elementos de su valoración tradicional, como una bebida “del pueblo” con propiedades nutritivas e incluso medicinales, y la ubicó como una práctica riesgosa. Ello se justificaba a partir del lenguaje científico, que hizo posible recrear, mediante procedimientos burocráticos como los análisis de laboratorio, formas de coerción que a su vez permitieron institucionalizar una forma de valoración. En ese punto podemos observar cómo los lenguajes del valor se concretan en una serie material y discursiva de acciones, que potencialmente generan nuevos sentidos del valor (Ferry 2011). Empero, el debate sobre la valoración del pulque también permite vislumbrar formas de resistencia que se evidencian en el discurso. Los productores de pulque respondieron al gobierno federal situando el valor del maguey y del pulque como un patrimonio local, es decir, una herencia moral de la población. Se trataba de una forma de reivindicación que apelaba a la supervivencia y bienestar de los campesinos. Por ello, el rescate del pulque se juzgaba como una cuestión “patriótica” y como una forma de propiedad. Era un discurso en el que se expresaba el valor y se reafirmaba a la colectividad en relación con sus bienes económicos y morales. Lo anterior nos permite considerar que no se puede comprender el valor como una mera imposición, sino como una construcción en la que hay luchas por parte de los actores y que es expresada de forma dinámica en el lenguaje. En ese sentido, es también una forma de acción.

Referencias

Cerutti, Mario, Isabel Ortega y Lylia

Palacios. 2000. "Empresarios y empresas en el norte de México. Monterrey: del Estado oligárquico a la globalización". *Revista Europea de Estudios Latinoamericanos y del Caribe* 69: 3-27.

Cházaro, Laura. 2000. "Medir y valorar los cuerpos de una nación: un ensayo sobre la estadística médica del siglo XIX en México". Tesis de doctorado, Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Filosofía y Letras, México D. F.

Cortés, Fernando. 1992. *La magueyera. El movimiento revolucionario en Calpulalpan, en sus pueblos y en sus haciendas.* México D. F.: Gobierno del Estado de Tlaxcala.

Dietler, Michael. 2006. "Alcohol: Anthropological/Archaeological Perspectives". *The Annual Review of Anthropology* 35: 229-249. Consultado en septiembre del 2014. <http://www.medanthro.net/adts/wp-content/uploads/2012/08/Dietler-Alcohol.pdf>.

Fajans, Jane. 1988. "The Transformative Value of Food: A Review Essay". *Food and Foodways* 3: 143-146.

Ferry, Elizabeth. 2011. *No solo nuestro. Patrimonio, valor y colectivismo en una cooperativa guanajuatense.* México D. F.: Colmich; Universidad Iberoamericana.

Gonçalves, Oswaldo. 1986. *El maguey y el pulque en los códigos mexicanos.* México D. F.: Fondo de Cultura Económica.

Graeber, David. 2001. *Toward an Anthropological Theory of Value.* Londres: Palgrave.

Leal, Juan y Mario Huacuja. 1982. *Economía y sistema de haciendas en*

México. La hacienda pulquera en el cambio. Siglos XVIII, XIX y XX. México D. F.: Era.

Loyola, Elías. 1953. *La industria del pulque.* México D. F.: Banco de México.

Mallon, Florencia. 2003. *Campesino y nación. La construcción de México y Perú poscoloniales.* México D. F.: Colmich; Ciesas; El Colegio de San Luis.

Márquez, Graciela. 2007. "¿Modernización fiscal? Impuestos sobre bebidas alcohólicas, 1884-1930". En *Cruda realidad. Producción, consumo y fiscalidad de las bebidas alcohólicas en México y América Latina, siglos XVII-XX,* coordinado por E. Sánchez, 186-212. México D. F.: Instituto Mora.

Ramírez, Mario. 2000. *Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera.* México D. F.: Plaza y Valdés.

Roseberry, William. 2002. "Hegemonía y lenguaje contencioso". En *Aspectos cotidianos de la formación del Estado,* compilado por J. Gilbert y D. Nugent, 213-226. México D. F.: Era.

Sánchez, Ernest. 2007. "La fiscalidad del pulque (1763-1835): cambios y continuidades". En *Cruda realidad. Producción, consumo y fiscalidad de las bebidas alcohólicas en México y América Latina, siglos XVII-XX,* coordinado por E. Sánchez, 70-105. México D. F.: Instituto Mora.

Sierra, Patricia. 2005. "El maguey, el pulque y sus deidades". Tesis de maestría en Filosofía y Letras, Universidad Nacional Autónoma de México, México D. F.

Viqueira, Juan. 1995. *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el Siglo de las Luces.* México D. F.: Fondo de Cultura Económica.