

El pulque

como base de la alimentación mexicana



Dr. Rodolfo Ramírez Rodríguez
UNAM

Al final de época de la pax porfiriana en México, se había favorecido el fortalecimiento del grupo terrateniente de hacendados, quienes se apoyaron en el impositivo orden político a la libertad económica que les proporcionó el Estado mexicano, antes del colapso de su sistema con la lucha por mayor participación social con el inicio de la Revolución Mexicana de 1910. Sin embargo, una idea que traspasó ambos periodos de clara diferenciación ideológica y política, fue la creencia entre los grupos dirigentes de la sociedad, de que la ciencia podía moldear a la sociedad siendo un artículo de fe adoptado como doctrina oficial del Estado mexicano. De esta manera los estudios de la primera década del siglo XX se involucraron hasta en el más común de los objetos de consumo: el pulque.

El consumo popular del pulque en la dieta mexicana databa de una antigua construcción sociocultural, que se remontaba al menos tres siglos atrás, con la dominación hispana, o incluso más. La expansión de su consumo entre los grupos indígenas y campesinos del centro del país se debía en gran medida a las cualidades organolépticas del pulque que evitaba el resquemor producido por la comida picante y de ayudar a la digestión y aprovechamiento de la fibra.



Esta comida mexicana, a base del grano del maíz, la leguminosa del frijol y el líquido del *Agave salmiana*, se expandió no sólo en las comunidades rurales sino en las ciudades del país donde se hallaban numerosos contingentes de trabajadores inmigrantes del campo, que basaban sus comidas del día con estos tres elementos. Así encontramos una valiosa referencia del famoso precursor del agrarismo Andrés Molina Enríquez, en su obra *Los grandes problemas nacionales* (1909), que el doctor Silvino Riquelme (descendiente de hacendados del altiplano pulquero de Hidalgo) retoma en una conferencia el 4 de octubre de 1916:

Toda la cocina nacional está hecha para comer maíz... Por otra parte, según hemos dicho ya, el frijol acompaña al maíz, y para comer ambos es de rigor el chile. Como la digestión del maíz y del frijol, es difícil y fuerte, se hace necesario

estimularla poderosamente, y a esa circunstancia se debe, sin duda, el uso del chile en la cocina nacional. Sin el chile, la digestión del maíz y del frijol, ofrecería al organismo serias dificultades. Pero el chile es seriamente irritante y provoca el uso del pulque... [y más adelante dice]..., sólo añadiremos que en el pulque existen materias gomosas que lubrican y defienden a la mucosa del tubo digestivo de la acción irritante del chile.¹

En el libro de Molina Enríquez se señala, a su vez, una cita de un folleto de Riquelme en el que dice: “El pulque es de la categoría de los líquidos

¹ Silvino Riquelme, “El alcoholismo y el pulque” (conferencia del 4 de octubre de 1916) en *Memorias de la Sociedad ‘Antonio Alzate’*, t. 55, México, Imprenta de la Secretaría de Gobernación, 1920, p. 266.

fermentados. Contiene mayor cantidad de elementos nutritivos que la cerveza, la misma proporción de alcohol, y aún menos que algunas, y es más barato; cualidades todas que lo hacen muy apreciable para el uso general, y sobre todo para nuestro pueblo pobre, cuya alimentación es tan deficiente”, y termina diciendo el licenciado Molina que:

A nuestro juicio, la tortilla, el frijol, el chile y el pulque, forman en conjunto la alimentación verdaderamente nacional. Esto no quiere decir, por supuesto, que no haya muchas personas que coman tortilla, frijol y chile, y sustituyan el pulque con el vino o con la cerveza, y que no haya otras que coman tortillas y frijol, y no coman chile, o que coman chile y no coman tortilla y frijol; hay indígenas que sólo comen tortilla con sal, y muchos que ni tortilla llegan a comer, alimentándose

sólo de esquite..., está por averiguar el papel que el pulque desempeña en la referida alimentación, así como el que desempeñan el vino o la cerveza en la de otros países...²

En 1920, el antropólogo Paul Siliceo Pauer confirmaría que: “El mucílago que contiene el pulque no causa enfermedades y sí, por el contrario, calma la irritación producida por el chile; así vemos que es muy común, después de comer picante, tomar pulque para quitar el escozor que produce aquel. Las diferentes sales que contiene, principalmente las de cal, curan la diarrea, según ha quedado demostrado en diversas ocasiones”. Afirmaría que para las personas cuya alimentación azoada era deficiente, y entre éstas

² Silvino Riquelme, La industria pulquera: exposición presentada a la Sociedad Agrícola Mexicana, México, Tipografía particular de la Sociedad Agrícola Mexicana, 1906, cit. en Molina Enríquez, Los grandes problemas nacionales (1909), México, ERA, 1997, pp. 280-281.





se puede contar a la mayoría de los indígenas, que se abstienen de tomar alimentos albuminoides, el pulque suple esa falta.³

Silvino Riquelme en su conferencia “Breves apuntes sobre el pulque” reconoce que el consumo de ciertas bebidas formaba parte de la alimentación mexicana ya que, en algunos casos, reemplazaban algunos “nutrientes” que están fuera del alcance de las posibilidades económicas de ciertos sectores de la población. Por otra parte, recordando unas palabras de esta disertación, Riquelme escribe que:

“...teniendo esta bebida [del pulque] todos los caracteres de las fermentadas y acaso de composición más nutritiva y con propiedades medicinales, reconocidas desde hace muchísimos años por un gran número de médicos, se le debe por fuerza comprender en la categoría de las que deben ser protegidas, tanto para completar la alimentación escasa y deficiente de las clases populares, de la clase obrera y de todos los hombres que necesitan reparar sus fuerzas gastadas en el trabajo, como para evitar los estragos del alcoholismo”.⁴

En esta época era común pensar que las bebidas fermentadas no originaban los efectos de las destiladas y sí, en cambio, ayudaban al organismo humano en la producción de energía derivada de los azúcares, necesaria para el trabajo muscular activo; tal vez por esta razón se haya asociado su consumo a personas que realizaban trabajos arduos y agotadores como cargadores, albañiles o campesinos. Así Riquelme reivindica la validez de este licor habitual como popular fundamento alimenticio: “En este caso se encuentra la bebida nacional, el pulque, que debido a su carácter de fermentada, de alimenticia, de dinámogena [reparadora de fuerza] y además barata, reúne en sí todas las cualidades que la convierten en un auxiliar de importancia, higiénica y socialmente del trabajo”.

Sin embargo, esta declaración la realizó un día después de la promulgación de la Constitución de los Estados

³ Paul Siliceo Pauer, “*El Pulque*”, en *Ethnos*, vol. I, México, 1920, p. 62.

⁴ Silvino Riquelme, “Breves apuntes sobre el pulque considerado desde los puntos de vista higiénico, social y económico” en *Memorias de la Sociedad Científica ‘Antonio Alzate’* (sesión del 6 de febrero de 1917, escrita en abril de 1916), t. 39, México, Imprenta de la Secretaría de Gobernación, 1921, p. 311.

Unidos Mexicanos, del 5 de febrero de 1917, en la cual uno de los móviles políticos era la desarticulación del sistema productivo de las haciendas pulqueras y la búsqueda de la supresión del alto consumo de esta bebida entre las clases mexicanas, que consideraban era el origen de la falta de progreso social y de un sinnúmero de problemáticas asociadas al alcoholismo.

Un proyecto asumido a partir de 1920 fue el cambio en el consumo a otro tipo de alimentos, de la alimentación “occidental”, como lo eran la leche, la carne y el pan, que reemplazaron al pulque, a los frijoles y al maíz en muchas regiones de México. De modo que, como un acto de regeneración de la sociedad mexicana, promovido por la revolución triunfante, el consumo del pulque fue gradualmente proscrito del consumo cotidiano de alimentos en México, lo que abrió la puerta a otras bebidas que ocuparon su lugar a partir de esos años, entre las cuales la cerveza y la industria de los refrescos fueron las más afortunadas, pues llegaron para quedarse,

“Esta bebida reúne en sí todas las cualidades que la convierten en un auxiliar de importancia, higiénica y socialmente del trabajo”

acompañando al almuerzo, la comida, la merienda, o la cena de millones de mexicanos, trayendo entre otras consecuencias el aumento exponencial de la diabetes en el siglo XXI. 🌿

***TECNOAGAVE, REVISTA DE
LA CADENA DE AGAVE Y
SUS DERIVADOS. AÑO 7,
NÚM. 48, JULIO-AGOSTO
DE 2017, pp. 12-17.***

