

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/259759047>

# REVISTA PULQUIMIA No. 3 DICIEMBRE 2013 El Maguey y el Pulque en las artes audiovisuales

Data · December 2013

CITATIONS  
0

READS  
383

3 authors, including:



**Jacinto Preciado**  
University of Guadalajara  
8 PUBLICATIONS 0 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)



**Lizeth Sevilla**  
University of Guadalajara  
3 PUBLICATIONS 0 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:



Revista Pulquimia [View project](#)



Agavoteca [View project](#)

# REVISTA PULQUIMIA

- **El Maguey y el Pulque en las artes audiovisuales**  
*Jacinto Preciado, Lizeth Sevilla y Alejandra Velasco*
- **Maguey, poesía...y una historia de amor**  
*Elvia Chaparro*
- **Las representaciones del maguey y del pulque en las culturas de Mesoamérica**  
*Rodolfo Ramírez Rodríguez*
- **Fractal quiotero**  
Itzmalín Benítez
- **El quiote o escapo floral del maguey y sus usos**  
**Primera Parte**  
*Samuel Rangel Calderón*
- **Maguey, creador de maravillas**  
Orestes Montero



# REVISTA PULQUIMIA



## Directorio

**Mayahuel** Coordinación *Alejandra Velasco Pegueros*

**Macuiltochtli** Coordinación *Lizeth Sevilla*

**Tepoztécatl** Coordinación *Jacinto Preciado Camarena*

**Tlacuilo** Diseño Editorial *Javier Gómez Marín*



Revista Pulquimia, **Año 1, Volumen 1, Número 3, Diciembre del 2013**, Pedro Loza 719, Guadalajara Jalisco, México, C.P. 44100. Publicación editada por el "Colectivo Pulquimia: Trasmutando la Decadencia en Maravilla..." E-mail: [pulquimia@hotmail.com](mailto:pulquimia@hotmail.com) Sitio web: <http://pulquimia.com> D.R. Reservas de Derecho de Autor. **Esta revista tiene como objetivo difundir la cultura del maguey y el pulque, es de libre distribución y sin fines de lucro. Prohibida su venta. Se permite la reproducción siempre y cuando se cite la fuente y los autores.** Fotografía de portada: Hombres en una pulquería Nacho López, 1950. Fotografía de esta página: Penca, Elvia Chaparro.

# Índice

**2**

**El Maguey y el Pulque  
en las artes audiovisuales**  
*Jacinto Preciado, Lizeth Sevilla  
y Alejandra Velasco*

**8**

**Maguey,  
poesía...y una historia de amor**  
*Elvia Chaparro*

**22**

**Las representaciones del  
maguey y del pulque en las  
culturas de Mesoamérica**  
*Rodolfo Ramírez Rodríguez*

**32**

**Fractal quiotero**  
*Itzmalín Benítez*

**34**

**El quiote o escapo floral  
del maguey y sus usos**  
*Primera Parte*  
*Samuel Rangel Calderón*

**45**

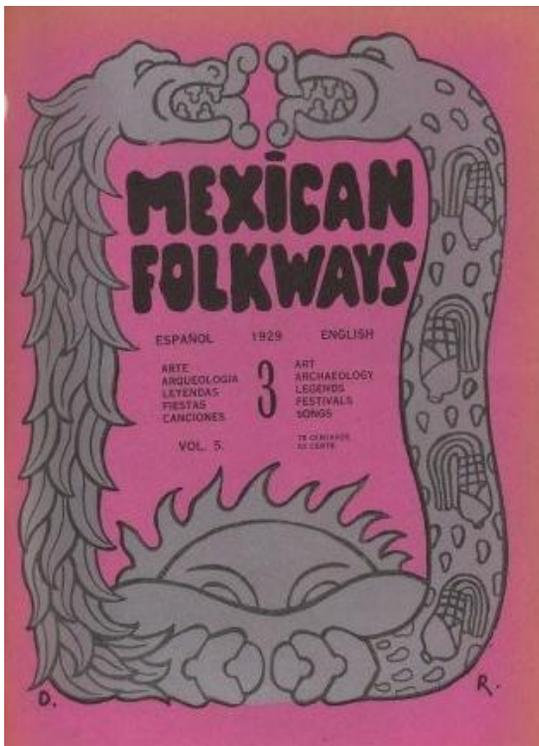
**Maguey, creador de maravillas**  
*Orestes Montero*



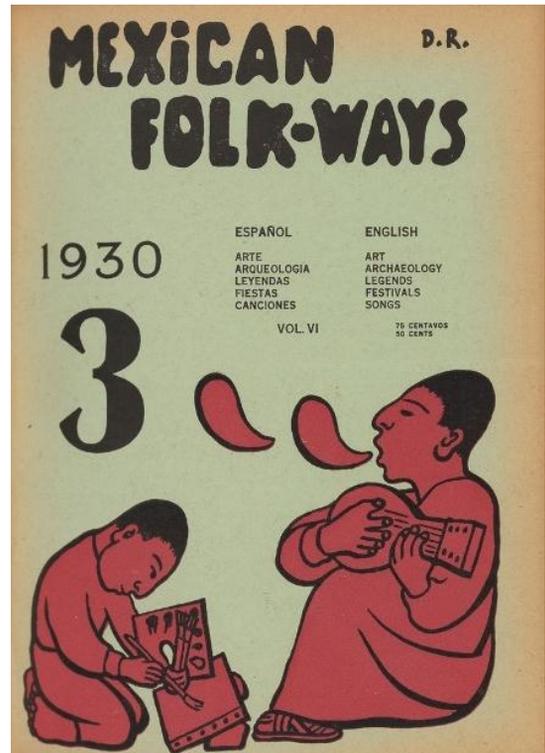
# El Maguey y el Pulque en las artes audiovisuales

Jacinto Preciado, Lizeth Sevilla y Alejandra Velasco

Gran parte de la memoria y la historia del pulque nos la muestran las bastas imágenes de diversos fotógrafos que han llevado su atención y su lente hacia el maguey, el pulque y la cultura pulquera. Quien no recordará esa foto famosa de dos pulqueros brindando afuera de una pulquería de la Merced, y al lado de ellos, un hombre a quien los 400 conejos ya arrullaron, misma que pasó a ser una de las imágenes más emblemáticas no sólo del ámbito pulquero, sino de la cultura mexicana

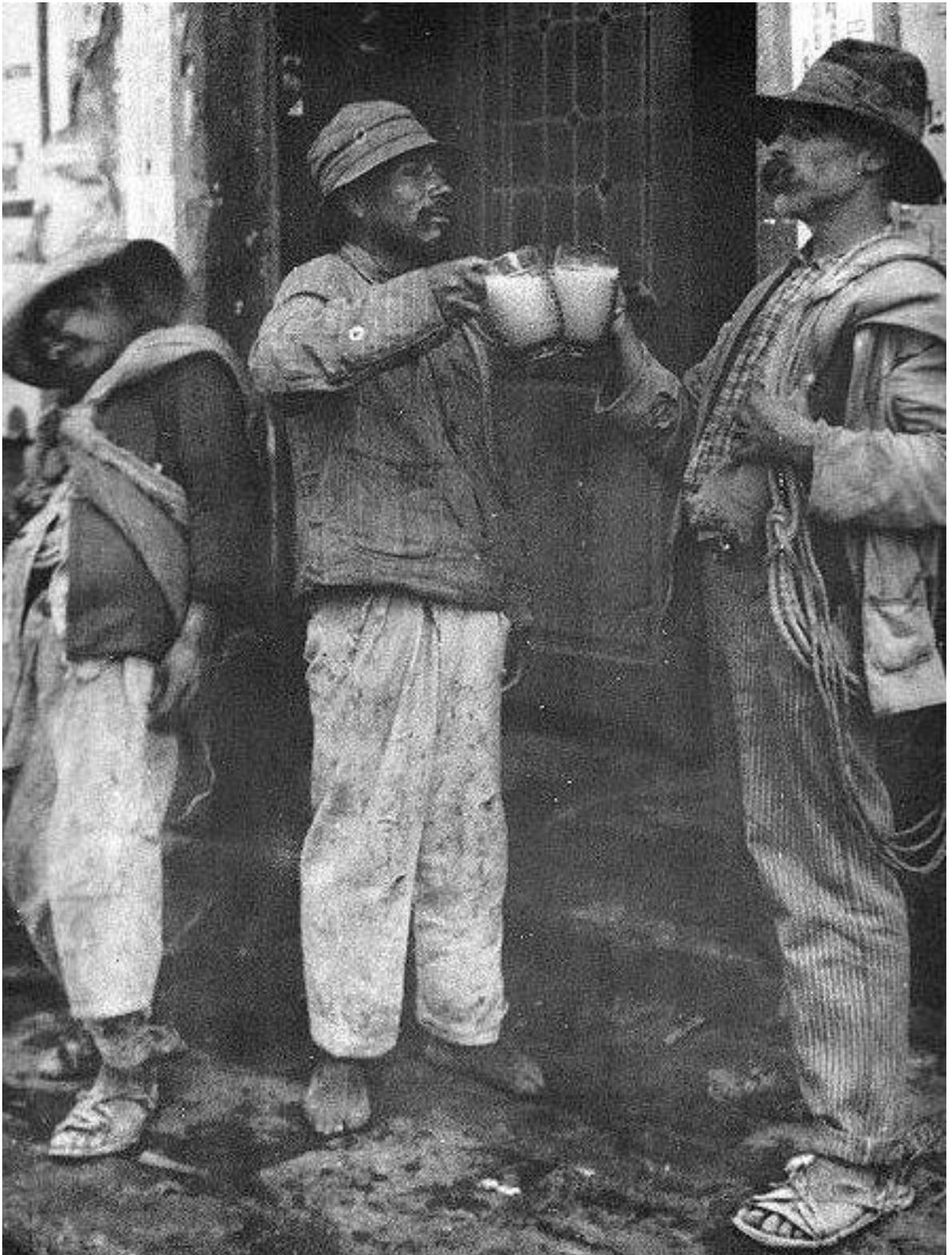


Portadas de la Revista Mexican Folkways, volumen V, 1929 y volumen VI, 1930



en general, por lo menos en el centro y occidente de México. “Los Mecapaleros”, es una fotografía de Ismael Casasola, a quien le debemos gran parte de la historia pulquera en imágenes, desde los rebosantes magueyales de los Llanos de Apan, los cascos de las haciendas con su ejército de magueyes y tlachiqueros, hasta los personajes de las pulquerías y las pulquerías mismas a finales del siglo XIX e inicios del XX.

La fotografía, como recurso artístico, tuvo un gran auge en México



Hombres brindan afuera de una pulquería, 1920, Fondo Casasola Fototeca de Pachuca INAH

en un momento clave. El movimiento muralista inspirado en el pueblo y algunas técnicas provenientes de otros países propiciaron grandes personajes, quienes fueron abriendo camino para llegar a los espacios creativos donde artistas como Diego Rivera y David Alfaro Siqueiros dialogaron con la imagen fija que invita a viajar. Durante el movimiento abstracto en torno al maguey personalidades como Edward Weston y Tina Modotti retrataron las cactáceas, agaváceas y el paisaje de la vida cotidiana como símbolos que identificaron al país y crearon una nueva tendencia tanto en la fotografía como en el cine. Una revista que

marcó esa época fue el proyecto de Tina Modotti llamado “Mexican Folkways”.

Elementos como el maguey, el mezcal y el pulque comenzaron a ser expuestos de una forma denigrante pero siempre con un toque artístico. Un gran ejemplo es la película de Sergei Eisenstein, “Que viva México”, donde el maguey se expone majestuoso pero la forma en que se bebe el pulque se muestra como algo antihigiénico y embrutecedor. O el caso de Gabriel Figueroa, quien tuvo una participación exhaustiva en la época del cine de oro donde el mezcal



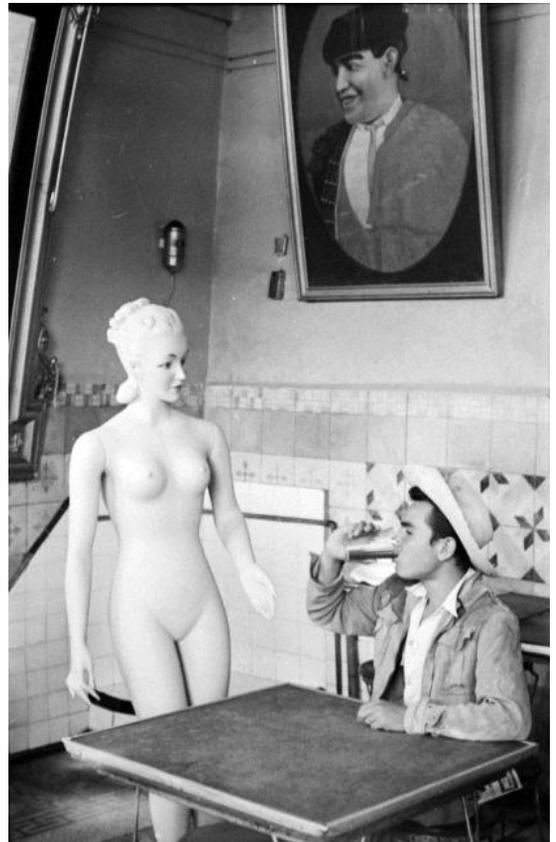
Fotograma de la película “Que Viva México”, dirigida por Sergei M. Eisenstein, 1933  
 Archivo Javier Gómez Marín

es visto como un vino corriente que solo beben los machos golpeadores; sin embargo su trabajo artístico del paisaje mexicano es reconocido mundialmente.

Fotógrafos como Hugo Brehme y su aprendiz Manuel Álvarez Bravo, Mariana Yampolski, Graciela Iturbide y un sin fin de artistas prosiguieron en esta línea de la mexicanidad, muy apreciada hoy en día. Imágenes que muestran a un país donde el surrealismo es tan común que el arte se pinta solo.

Entre los destacados fotógrafos pulqueros se encuentra también Nacho López, quien por ahí de los 50's del siglo XX se dedicó a darle voz al pulque y a las pulquerías en la ciudad de México, así como a los pulqueros que en ellas encontraban un remanso para su vida. Con su serie sobre las pulquerías y los personajes que a ellas concurrían, López rompió el silencio pulquero de aquellos tiempos, en los que las campañas antialcohólicas de los gobiernos postrevolucionarios habían llevado al exilio simbólico a la bebida y mostró una cultura que, junto a las personas que le daban vida, se negaba a desaparecer a pesar de las campañas de salubridad y al afán de "modernización" y "desarrollo" de México tan codiciados por los gobiernos en turno.

Como un homenaje a aquellos que nos han mostrado desde otro ángulo la cultura del pulque, desde ese, el del ver, de observar, de conocer a los



Joven bebe pulque junto a un maniquí, Nacho López, 1953

otros y reconocerse en ellos, este número de Pulquimia está dedicado al arte foto-gráfico que en la actualidad se está haciendo sobre el maguey y el pulque. Inspirados en aquellas imágenes pero desde su historia, desde su ver y su hacer, los artistas gráficos que engalanan a este número nos muestran la magia del maguey y del pulque en la actualidad después de un largo recorrido histórico por el que la bebida ha pasado, el cual no ha estado exento de desprestigios y vicisitudes pero también de alegrías compartidos con un buen pulquito.



Tlachiadero chupando el pulque, Hugo Brehme, 1925. Archivo Javier Gómez Marín

Elvia Chaparro, desde la Sierra Norte de Puebla, nos lleva con su mirada a través de *“MAGUEY, poesía y una historia de amor”*, por las veredas de Plan de Guadalupe, en la Sierra Norte de Puebla, para conocer a Guadalupe Albino y Ricardo Ramírez Castelán, una pareja de tlachiaderos que con su amor y con el amor que profesan al maguey y el pulque, inspiran a cualquiera en la vida. Itzmalín Benítez, a través de su ojo tapatío, nos muestra la parte más alta del maguey y su corona de flores, la flor del quiote, que majestuosa adorna los magueyes de la Sierra del Tigre, en Jalisco. Orestes Montero Cruz nos engalana con algunos dibujos sobre el maguey, desde su particular forma de crear como artista visual.

Por supuesto, los artículos no podían faltar para acompañar la

memoria fotográfica del maguey y el pulque. Por ello, Rodolfo Ramírez nos remonta a la época prehispánica con su artículo *“Las representaciones del maguey y del pulque en las culturas de Mesoamérica”* en el que nos muestra algunas imágenes sobre Mayahuel en los códices mexicanos y nos habla de la importancia de ambos elementos en la cultura mexicana. Samuel Rangel en la primera entrega de su artículo *“El quiote o escapo floral del maguey y sus usos”* nos lleva, desde su profesión de biólogo, a una interesante mirada sobre el quiote y los diversos usos que los hñahñus del Valle del Mezquital, Hidalgo, dan a esta parte del maguey, con lo cual demuestra una vez más la importancia de esta planta en una de las culturas en las que el *u’ada* (maguey) y el *sei* ( pulque) han formado parte importante de su subsistencia y vida cotidiana.

Dejamos aquí una probadita grafica del árbol de las maravillas y su neutle, que durante tanto tiempo se ha ido quedando con nosotros, no solamente en la memoria colectiva de pueblos enteros, sino también en la memoria sociocultural de todos los que al encontrarnos con una fotografía, un documental o un texto, regresamos infaliblemente el tiempo y revivimos cómo se saborearon el pulque nuestra gente, pero también tenemos la oportunidad de reafirmar ahora, con nuestras generaciones venideras, a qué nos sabrá el pulque si difundimos su cultura. 🌿



Sembrando magueyes en Nanacamilpa. Javier Gómez Marín

# Maguey, poesía...y una historia de amor

Textos y fotografías  
**Elvia Chaparro**

Con un intento muy puro, respetando el color natural del tiempo e intentando hacer una buena toma desde la cámara, la fotógrafa Elvia Chaparro propone una historia de amor en vuelta en poesía de Maguey. Cuando el cultivo, cuidado, producción y acaecimiento de la planta componen el arte de vivir de una pareja con historia de amor y raíces.



**Maguey**  
*Con una altura de 2 metros ubicado en la Ranchería, Plan de Guadalupe, perteneciente al municipio de Tlatlauqui, Puebla.*

copyright ©ElviaChaparro



**Don Ricardo Marcos Ramírez Castelán**

*Don Ricardo Marcos Ramírez Castelán, hijo de Don Aurelio Ramírez Guevara, aprendió la poesía del Maguey para convertirlo en su diario arte de vivir.*

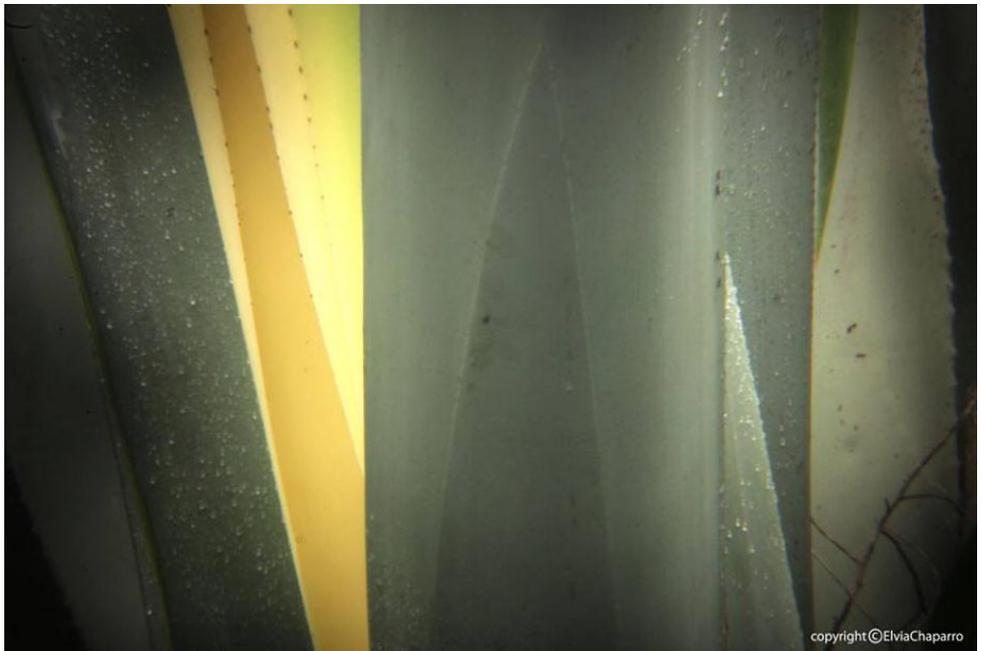
Este foto ensayo propone la conceptualización de las tomas, en una idea abstracta y minimalista; respetando lo intacto del entorno con la firme voluntad de elevar los recuerdos que sensiblemente se ven manifestados en el más profundo sentido que el presente pueda revelar ante el acto fotográfico. 🌿

*\*Las palabras técnicas son utilizadas según el uso de costumbres lingüísticas de los protagonistas de esta historia.*



**Penca**  
*“evocadores son los rupestres grabados de la naturaleza...”*

**Espacios**  
*Espacios casi opacados por la neblina y cuidadosamente buscados por la lente para encontrarnos con la diferenciación de colores en sus diversas texturas tonales”*





copyright © Elvia Chaparro

**Libertad**

*En la espaciada ranchería Plan de Guadalupe se expande una sensación de libertad por el derecho a vivir con dignidad.*



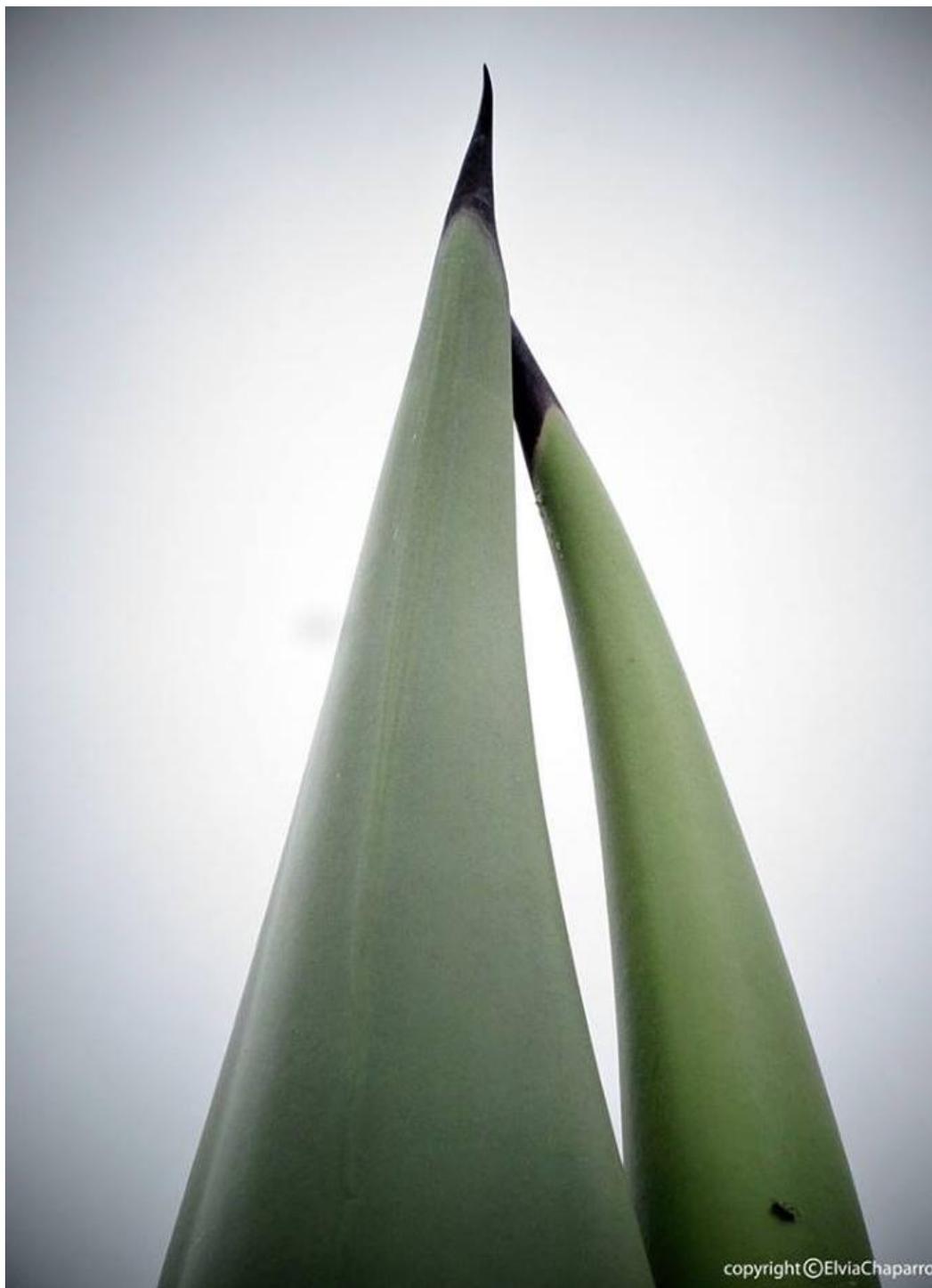
**Pareja**

*Doña Guadalupe Patricio Albino grandilocuente  
compañera de Don Ricardo es un pilar de  
enredaderas quien hace brotar con su amorosa  
sabiduría la tradición familiar.*

**Tiempo... la casa del Maguey**

*Entre recuerdos y la íntegra vida que hoy día llevan  
los corazones que la vigilan, la casa del Maguey  
persiste con sabio linaje.*





**Amor**  
*“la imagen del amor, no requiere explicación”*



**Fieles**

*“Reverdecedores colores otoñales reposan en la tierra que se convirtió pared, sobre la tierra que me vio nacer... sobre la nueva penca descansando en mis venas y en mi pecho repleto de una vida que yo llamaría eterna....”*

**Medidor**

*La arqueología de los objetos como máxima interpretación del uso de costumbres dentro de la antropología familiar.*





**Ixtle, Hilo de Maguey**

*Colgado en la negra pared del tizne se encuentra el correoso y útil IXTLE de immaculado color blanco.*



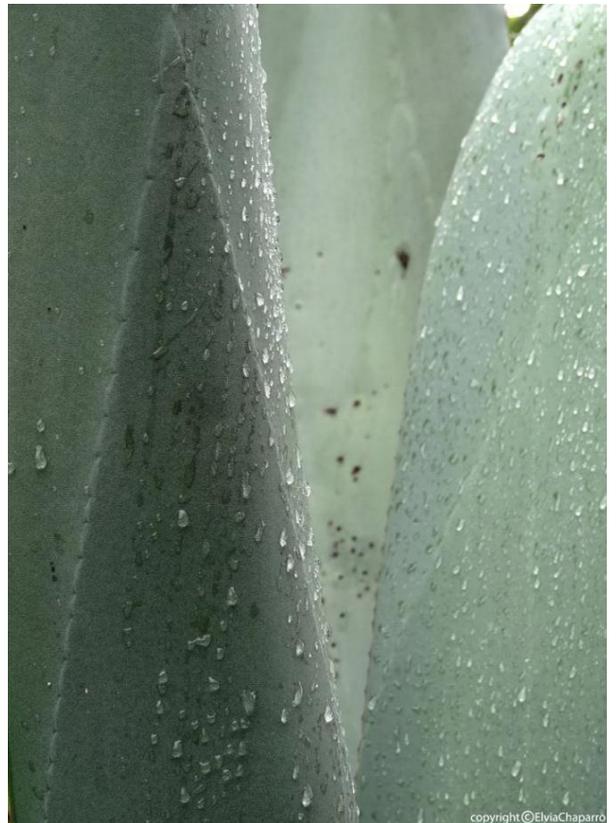
copyright © Elvia Chaparro

**Cuidadores del Maguey**  
*Doña Lupita y Don Ricardo acompañándose  
en el perseguir la Cultura del Maguey como  
un arte de vida.*



**Rojo Collar, sobre la obscura piel de la penca**  
*“son perlas bordadas en una piel que produce vida  
para la natalidad...  
el pulque es muy bueno para el periodo de  
lactancia, afirma Doña Lupita”.*

copyright © ElviaChaparro



**Humedades**  
*“resbalantes gotas acarician la sabia blanca  
que la penca guarda”*

copyright © ElviaChaparro



**Recuerdos de familia**  
*"Ahi..... persisten las más  
entrañables y escondidas memorias"*



**Herencia**

*Y la pequeña nietecita Laysha Arizbeth Ramírez  
Patricio noble compañía de esta historia de amor y  
producción.*



**Recuerdos**

*“piezas asentadas, otras pasajeras.... así como el vaivén de las memorias”*

**Resistencia**

*“miro y pareciera que estas muy lejos,  
observo y descubro el latir de tu espacio,  
vislumbro y nace en mí,  
la necesidad de volverme a recordar ....  
Entonces así me siento frente a ti....RESISTO”*





copyright © Elvia Chaparro

**Corazón, Meyolote de Maguey**  
*Como si fuera un altar,  
aquí se quedó tu corazón;  
para dar elixir de blanca lucidez  
a la humanidad. 🌿*

# Las representaciones del maguey y del pulque en las culturas de Mesoamérica

**Rodolfo Ramírez Rodríguez**

*Universidad Nacional Autónoma de México*

Las imágenes culturales que a continuación presentamos fueron creadas por una serie de culturas diversas antecesoras de la mexicana; sin embargo, en último término, son parte de su herencia histórica ya que los valores que fueron importantes en cada época histórica siguen siendo recordados, transmitidos e incluso valorados en la época actual.



Mayahuel, arquetipo de la madre nutricia, Códice Fejérváry-Mayer, lám. 28

El origen de las culturas magueyera y pulquera tienen sus orígenes en las sociedades campesinas del centro del país en donde, a lo largo del tiempo, han interactuado numerosas civilizaciones que han aportado aspectos significativos a los procesos productivos, las costumbres, la vida cotidiana y hasta en las representaciones artísticas. Estas interacciones de la percepción y la representación, elaboradas propiamente por el pueblo, funcionan como un mecanismo de reconocimiento social e ideológico, pues permiten a un grupo social la identificación en la actividad productiva que es señalada en la imagen representada, creándose al mismo tiempo un mecanismo de identidad particular. En otras palabras, las representaciones son creaciones colectivas que subsisten y se deben a un pueblo que les da vida y vigencia.

De manera que las representaciones populares o colectivas, ya sean artísticas, prácticas, técnicas o de creencias, expresan una cultura específica y conforman los vehículos de identificación de un grupo dedicado a una actividad particular que es capaz de transformar su cotidianidad por medio de las

imágenes culturales que han quedado para la posteridad.

En la actualidad el maguey se ha convertido en un símbolo de la cultura mexicana. Hoy en día, a nivel mundial, se conoce a las bebidas destiladas de agave que han dado fama a México entre los conocedores por las cualidades alcohólicas del tequila y el mezcal. En cambio el pulque cuenta otra historia, siendo una bebida fermentada del agave, sufrió una denostación pública por casi 100 años, que lo situó fuera de las expectativas de la población mexicana, a pesar que detentó por muchos siglos el calificativo de “bebida nacional”, ¿cómo ocurrió esto? y ¿por qué ahora tiene tanta importancia el rescate del pulque en nuestro país? Son preguntas

que trataremos de resolver yendo a los orígenes de todo: la historia.

Siendo el maguey un vegetal tan característico del campo mexicano, la historia de esta planta va de la mano con la historia de nuestro país, incluso de nuestra nación. Pero el uso y el conocimiento de esta planta admirable, va más allá de un ámbito temporal cercano y de la civilización, actual, pues de hecho ha acompañado a numerosas culturas que han sabido a aprovechar los beneficios que otorga la planta, pues de ella se han sacado no sólo bebidas, sino también alimentos, fibras para vestir, remedios medicinales y hasta insumos para la construcción de casas en ambientes geográficos de difícil supervivencia como en las áridas mesetas.



Sin Título. Fabián Jalil Martínez Gómez

El debate actual sobre qué uso del maguey fue primero: si la extracción de la savia o aguamiel o la elaboración temprana de bebidas destiladas, a través de la cocción de la planta, considero queda superado al conocerse que la utilización de la planta fue integral desde tiempos antiguos, pues no sólo se descubrió la extracción de la savia para mitigar la sed en regiones áridas, si no también se sabe que en muchas ocasiones era cocido para aprovechar sus partes tiernas para ser comidas, además de que, con una controlada explotación, se podía extraer sus fibras y realizar variados trabajos desde ropa, lazos o ayates y hasta papel; todo esto además del aprovechamiento alimenticio de las flores o *gualumbos* y del *mixiote* o cutícula de la penca, sin menospreciar la fauna parásita que se podía ingerir como los gusanos rojos (*xinicuiles*) y blancos (*meocuiles*), etc., que se crían en diversas temporadas en sus pencas y de los *escamoles* o larvas de hormigas que encuban en las raíces de las plantas de maguey.

### **Mitos y cosmogonías en Mesoamérica antigua**

Ahora bien, históricamente fueron varias civilizaciones las que, por desarrollarse en vastas regiones geográficas en donde el maguey era una especie endémica, supieron aprovechar y preservar su conocimiento, y que en algunos casos como los Ñhã ñhu, o cultura otomí, llega hasta nuestros días (pues se cree

que es una de las primeras culturas ancestrales de Mesoamérica). Otras culturas en las que se ha comprobado un conocimiento empírico sobre el maguey han sido las del Golfo de México, como el Tajín y la civilización huasteca; en el centro del país se tiene referencia del uso del *ocaxtle* o raspador de maguey en las ciudades de Teotihuacán, Cholula y en las culturas nahuatlacas o teochichimecas como Tula; en el occidente del país también se conoce que los purépechas se beneficiaron del pulque; así como también los grupos de filiación



**Tlachiadero (Pulque Maker),**  
Museo Metropolitano de New York  
100 AC–300 DC, Jalisco, México

mixteca-zapoteca, en donde la utilización del agave se ha diversificado al mismo tiempo en el proceso de fermentación y destilación de las bebidas obtenidas, pudiendo producir al mismo tiempo pulque y mezcal. Hubo también investigadores en el siglo XX que señalaron el conocimiento del pulque en la cultura maya(1).

Como hemos señalado, en otro lugar, existen más de ocho milenios de aprendizaje del conocimiento agrícola, relativo a la explotación del maguey, en las sociedades recolectoras en el centro y norte del actual México, y al menos 25 siglos de una cultura pulquera, en donde la mayoría de las civilizaciones de Mesoamérica, han

aprovechado los beneficios del aguamiel y conocido su proceso de fermentación para convertirlo en el conocido pulque(2).

---

1.- Algunos textos son: R. Martín del Campo, "El pulque en el México precortesiano", *Anales del Instituto de Biología*, 1938, pp. 5-23 / Ma. Carmen Lechuga García y Francisco Rivas Castro, *La arqueología del pulque*, México, tesis de arqueología, ENAH, 1989, vol. 2, pp. 292 -306. / José García Payón, *Los enigmas del Tajín, la ciudad sagrada de Huracán, Chacmol en la apoteosis del pulque*, México, INAH, 1973, pp. 31-57. / Antonio Barrera-Vásquez, *El pulque entre los mayas*, Mérida, Impresora Oriente, 1941.

2.- Ramírez Rodríguez, Rodolfo, *El Maguey y el Pulque: Memoria y Tradición convertidas en Historia, 1884-1993*, México, tesis de historia, BUAP - FFYL, 2004, p. 3.



Humberto Acevedo  
Foto

*El reino del maguey*, Humberto Acevedo Trinidad

Ahora sólo para develar una relación de nuestra cultura actual con la cultura prehispánica más próxima en el tiempo en Mesoamérica: la cultura mexicana, vulgarmente conocida como azteca (que es donde el imaginario colectivo popular ha tomado la mayoría mitos, leyendas y prácticas conocidas del saber pulquero), retomaremos algunas imágenes culturales que a la fecha han sido tan divulgadas, que bien pueden ser considerados como parte de la

memoria colectiva y de la cultura popular mexicana.

El saber del maguey en la cultura mexicana, se había enriquecido con numerosas tradiciones culturales de los pueblos vecinos, sometidos por este imperio, más recordaban un accidental descubrimiento con una princesa (tal vez de etnia otomí) de nombre Xóchitl que presentó, no como se piensa, el pulque al gobernante de Tula, sino la miel de



Mayahuel como *Ayopechtli*, "la que está sobre la tortuga", protectora de los vientres maduros que se hacen vida, Códice Laud, lámina 9.

magüey, que era producida con la cocción del aguamiel y era un manjar muy refinado en esa época(3).

En cambio el descubrimiento del pulque era tan antiguo que las fuentes nahuas lo refieren como un mito (no leyenda como la de Xóchitl), en donde una mujer llamada Mayahuel (probablemente de origen olmeca, otomí o huasteca) sería divinizada en el panteón mexica, pues había descubierto cómo extraer el aguamiel, conociendo la edad madura de la planta para realizar la operación de la extracción del quíote (castración) y luego de un tiempo raspar y extraer el líquido o savia de su interior.

En cambio el saber de la fermentación del pulque se la debemos a los “400 conejos” o Centzontotochtín, término que significa innumerables dioses del pulque(4), siendo el principal Pantecatí, quien descubrió las raíces que fortalecían la fermentación del aguamiel, aunque también estaban entre otros Tezcatzoncatí, Tepoztecatí, Chimalpanecatí, Toltecatí, Izquitecatí y Ometochtli\*, siendo de recordar que cada uno de ellos tenía un templo en comunidades nahuas dispersadas por el centro del país (Pantecatí – Pantitlán, Tepoztecatí–Tepoztlán, Toltecatí –Tula, Tezcatzoncatí – Tezcatzonco, Chimalpanecatí – Chimalpa y el dios tutelar de los ebrios recurrentes Ometochtli –Ometusco) que, si somos observadores, están asociadas con históricos lugares de cultivo del magüey y del pulque.

Sin embargo, la mayor concreción de la cosmovisión mexica sobre el magüey se encuentra en el mito nahua de la creación de la planta. En éste se menciona la participación de una diosa virgen que vivía en el cielo cósmico y que deseaba conocer la tierra, enterándose de ellos un dios principal Ehecatl-Quetzalcoatl, el dios del viento, fue a verla para viajar con ella a este mundo, y cuando llegaron a él se unieron amorosamente y se transformaron en dos árboles floridos entrecruzados; sin embargo, al enterarse de su huida, sus hermanas y su abuela celosas fueron a buscarla a la tierra, donde la encontraron

3.- Ángel María Garibay Kintana, “Historia de Xóchitl”, en *Épica Náhuatl*, México, UNAM, 1959, pp. 88-90.

4.- Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. I, México, Porrúa, 1979, pp. 75-76.

\* Hemos dejado los nombres en náhuatl sin acento porque su gramática indica que todas las palabras se acentúan de manera grave.



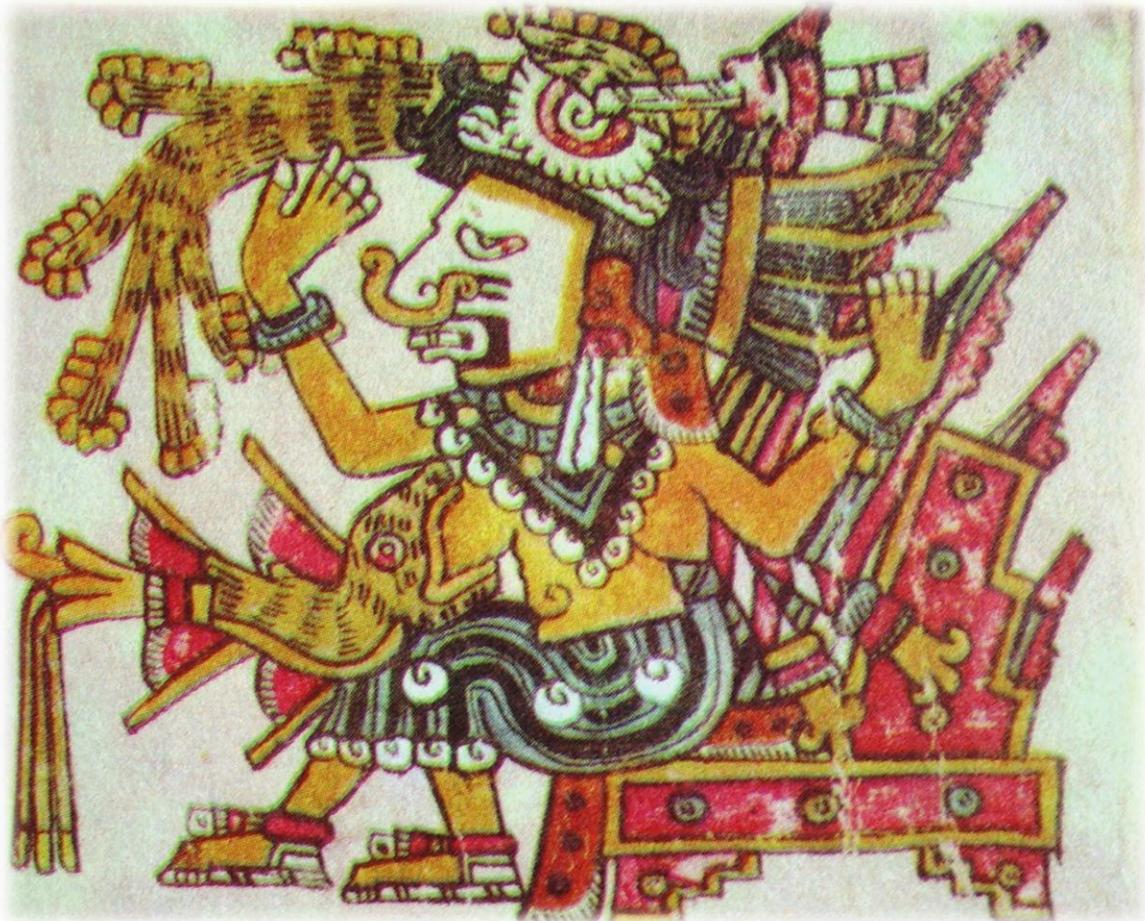
Tepoztecatl, Códice Magliabecchiano

transformada en planta, la cual arrancaron y separaron del árbol de Quetzalcoatl, y luego de despedazarla la comieron, cuando se hubieron marchado, el dios retomó su forma y recogió los restos y los enterró con cuidado, siendo origen del maguey de pulque; pues sabiendo de la necesidad humana por el gusto por la vida, y de obtener alegría en su corazón de algún modo, para que fuera recordada transformó a Mayahuel en la mítica planta de los 400 pechos o pencas(5).

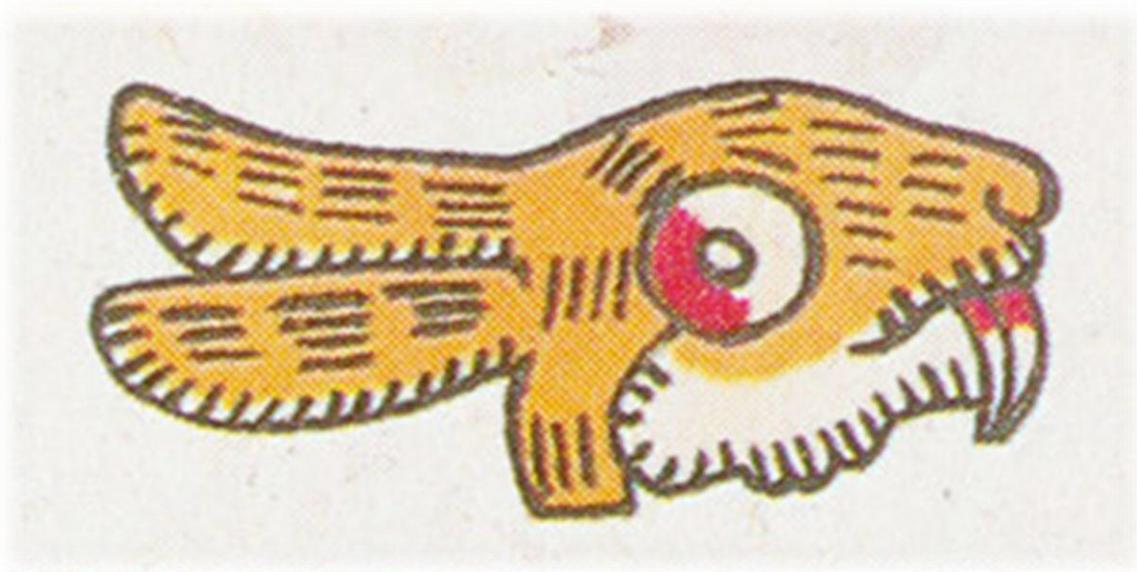
En la cultura mexicana el pulque se convirtió en la bebida ritual por

excelencia, aunque no era la única y tampoco era la prevaleciente en culturas ajenas a la nahua; sin embargo, el *octli* o pulque fue considerado como el principal intoxicante, bebida medicinal, e incluso líquido sacrificial que provenía de la leche de la diosa Mayahuel; por su parte el *metl* o maguey, era considerado como principio femenino, que estaba ligado al sol, a la naturaleza.

5.- Ángel María Garibay Kintana, *Teogonía e historia de los mexicanos, tres opúsculos del s. XVI*, México, Porrúa, 1985, pp. 106-107.



Mayahuel amamantando un pez, como símbolo de la humanidad, Códice Borgia, lám. 16

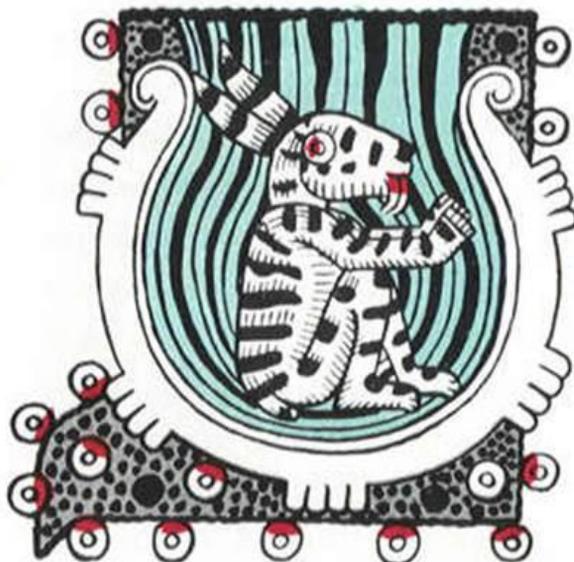


Glifo de Tochtli o Conejo, Códice Borgia.

y fertilidad, mientras el pulque estaba unido con la luna y ejemplificaba la procreación, pues estaba relacionado con la implicación de ser un líquido “dador de la vida” en los rituales (6).

La relación del maguey con la luna y con algunos mamíferos como el conejo, el *metoro* o rata de campo, se debe a la asociación que hacía esa cultura con los aspectos de fertilidad. Así la relación con el conejo queda establecida con la idea legendaria que el primer bebedor de pulque fue un conejo, pues además de ser un animal sabio y viejo, por su pelambre blanco, fue el ser viviente que descubrió que mordisqueando el centro de la planta podía succionar el aguamiel; además, al pasar un tiempo y regresar a tomarlo estaba ya fermentado, por lo que al saciar su sed este animalito sentía regocijo, se bamboleaba y quedaba tirado en el campo, con los ojos rojos como borracho.

Otra percepción de la fecundidad asociaba a la luna, era porque no sólo el conejo se encontraba en su cara iluminada o porque estaba enamorado de ella, sino porque la luna marcaba



Conejo en la Luna, Códice Borgia

6.- Oswaldo Gonçalves de Lima, *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*, México, FCE, 1978, pp. 30 y 51.

un modo efectivo de medir los tiempos de la naturaleza humana pues, cada 28 días cumplía su ciclo al igual que el periodo de ovulación o de gestación en la mujer. De manera que la luna era la fuerza cósmica que regía el ámbito de la fertilidad y la vida, tan importante era que no se podían plantar magueyes si la luna no era propicia, se castraban cuando la luna era creciente, al igual que al iniciar la raspa del interior de un maguey para extraer la savia; tanto era su relación que el cajete raspado de un maguey maduro siempre se asemeja a la imagen de una luna en la planta, un círculo blanco que servía de receptáculo a la savia o sangre del maguey. Las fases lunares influían

entonces sobre la vegetación, y la disminución o aumento de la producción de aguamiel variaban según ellas(7).

Sin embargo, con la conquista española perdió su antigua dignidad de ser el licor de los dioses, para convertirse en la bebida popular que se denominó pulque, posiblemente una corrupción castellana del término *polihqui octli* o “bebida fermentada o descompuesta”; no obstante, por curiosas circunstancias del destino, se continuó el ritual prehispánico en la elaboración de la bebida fermentada,

---

7.- Yólotl González Torres, *El culto a los astros entre los antiguos mexicanos*, México, SEP-Setentas, 1975.



Detalle de la pintura mural “La Industria del Maguey y el Amate”, Diego Rivera, 1951, Palacio Nacional de México (tiene la representación de un tlachiquero prehispánico).



Fotograma de la película “La Escondida” de Roberto Gavaldón ,1956; escena donde cantan los tlachiqueros el alabado en un tinacal. Archivo Javier Gómez Marín

pues a lo largo del periodo colonial, y a pesar de sufrir la continua persecución religiosa de estar inmiscuido en rituales idolátricos a las antiguas deidades, cuando se conformaron las primeras unidades especiales de producción de los tinacales en haciendas y ranchos se adoptó las fórmulas del Alabado y el Ave María, oraciones que en realidad reemplazaron y ocultaron la antigua devoción y las plegarias a Mayahuel y a los dioses del pulque. Además de ello, es de resaltar que los cánticos religiosos, promovidos por Fray Antonio de Margil, desde el s. XVI, se hayan mantenido en el altiplano central hasta finales del s. XX, lo que demuestra una expresión de la necesidad del ritual profano-religiosa en estas actividades productivas.

Pero el mayor impacto de la conquista española fue que la bebida ritual se popularizó al grado de olvidar su contenido mítico y religioso, comenzando un próspero negocio comercial, el cual daría mucha fortuna a varias familias castellanas y, en cambio, el olvido trágico de su pasado cosmogónico entre los consumidores entre los habitantes de México. Así, la bebida pasó a ser de un líquido ritual a una modesta bebida que saciaba hambre, dolor y explotación laboral para la mayoría de la población indígena y mestiza que se acostumbró a degustar el fiel compañero de sus penas y alegrías por más de trescientos años. 🌿

Contacto: [antares\\_s@hotmail.com](mailto:antares_s@hotmail.com)

# Fractal quiotero

Fotografías  
Itzmalín Benítez



Fractal Quiotero 1



Fractal Quiotero 2

# El quiote o escapo floral del maguey y sus usos\*

Samuel Rangel Calderón\*\*

La inflorescencia, escapo floral o quiote (“bo”) es otra parte de los agaves que se utiliza cotidianamente desde la época prehispánica por la cultura Ñähñu (otomí) que habita en el



Quiote: La floración de maguey.  
Códice Nuttall

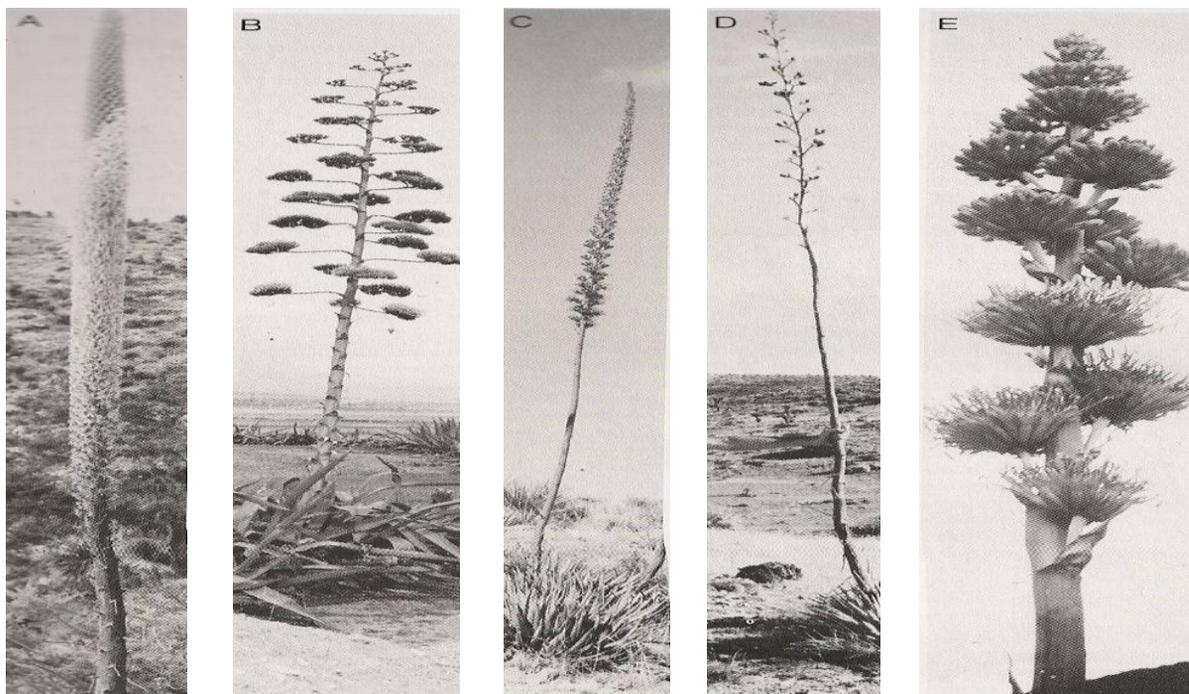
Valle del Mezquital, Hidalgo. Las observaciones realizadas sobre la utilización de este recurso abarcaron algunas comunidades ubicadas en municipios tales como Nicolás Flores, Zimapán, Cardonal e Ixmiquilpan principalmente, las cuales formaron parte de un trabajo más extenso sobre etnobotánica de agaves (Rangel,1987).

La importancia biológica, ecológica y social que tienen los escapos florales en esta región semiárida va desde su función en el aspecto de reproducción sexual así como elementos que proporcionan alimento y refugio a insectos, aves, mamíferos y reptiles, además del aprovechamiento de flores y quiotes por grupos humanos y animales domésticos. Por otra parte el uso de los quiotes de agaves cultivados y silvestres se hace de manera racional no dejándolos crecer o cortándolos desordenadamente. Por ejemplo, dejan crecer los quiotes de magueyes considerados pulqueros si estos resultan demasiado pequeños y así aprovechar las flores en capullo y ya abiertas.

---

\*Primera parte (de dos) del artículo. La segunda entrega se podrá leer en el próximo número de la revista “Pulquimia”

\*\*Puntos de vista y sugerencias se reciben en: [sarancal\\_33@yahoo.com.mx](mailto:sarancal_33@yahoo.com.mx)



**Fig. 1 Formas de inflorescencias en agaves o magueyes:** A- Espiga (forma típica), B- Panícula (forma típica), C- Espigada (forma intermedia), D- Racemosa (forma intermedia), E- Racemosa ó Paniculada (forma intermedia).

De alguna manera todo lo anterior se refleja en la siguiente expresión: “[...] el maguey (*Agave* spp.) es todavía más importante[...] entra en todas las partes de la vida familiar otomí[...] Todo lo que uno hace se utiliza, ya sea el maguey o algún producto derivado de él. Entra en el comercio, la religión y el trabajo. En todas estas cosas hay aspectos de la explotación del maguey” (Salinas, 1984).

### **Agave lechuguilla Torr. (“Ts’u’ta”, “lechuguilla”)**

Desde finales de marzo a principios de mayo nace la inflorescencia, la cual y de acuerdo a Gentry (1982) es una espiga o tiene forma espigada (Fig. 1) y crece hasta alcanzar su altura normal

(3 – 4.5 m) al mismo tiempo que se desarrollan los capullos florales; en junio y julio se presenta la floración (antesis) con flores color amarillo verdoso de 30 – 37 mm de longitud, las cápsulas y semillas llegan a su madurez en octubre y noviembre.

“A los quiotes [del “ts’u’ta”] se les permite terminar de florecer y luego los cortan, los amontonan y los secan [...] Si no los van a usar, de inmediato atan los quiotes y los almacenan en algún lado, parados, no acostados en el suelo. Así, si llueve, no se pudren fácilmente” (Salinas, 1984).

a) Las personas consumen los capullos florales llamados “golumbos” y los quiotes tiernos recién brotados o crecidos.

b) En el campo, el ganado caprino y lanar principalmente además de bovinos y asnos, se comen los quiotes tiernos y las flores.

c) Abejas, avispas, hormigas, mariposas y colibríes consumen la miel de las flores, además de otros pájaros.

d) Las semillas son consumidas por pájaros y ratones de campo.

e) Con la parte basal del quiote (tronco o tallo), hacen embudos para verter el aguamiel y el pulque.

f) Sirven para sostener el material con que techan las casas y gallineros; a



Quiote naciendo en un agave de pita  
Javier Gómez Marín

veces combinados con los quiotes de maguey.

g) Para cercar el solar y las paredes de las casas hechas con pencas de maguey, y por lo general combinados con los quiotes de maguey.

h) Se utilizan como “coa” para la siembra del maíz u otras semillas.

i) Sirven como mangos de plumeros y escobas hechas con ramas.

j) Son usados como “garrochas” para la recolección de tunas poniendo en la punta y en forma perpendicular una púa grande de maguey amarrada con “xixi” (borde basal o parte blanca de la penca u hoja de magueyes pulqueros) para ensartar la base de la fruta y así desprenderla del nopal.

k) Los utilizan para enjear el huerto familiar.

l) Se ponen alrededor del cuadro o cepa a donde se trasplantaron árboles pequeños u otras plantas de ornato para así protegerlas del ganado.

m) Se utilizan bastante en la construcción de las estructuras que sirven para los fuegos artificiales (“castillos”, “toritos” y “remolinos”); también se utilizan aunque en menor proporción, el carrizo y otros tallos.

n) Los pastores los utilizan para arrear las cabras y borregos.

o) Montados sobre troncos de mezquite, piedras u otras cosas, sirven

como sostén para poner a secar la fibra extraída de las hojas de lechuguilla.

p) Secos sirven como combustible.

### **A.striata Zucc. ssp. striata (“Tha’mni”, “Junquillo”)**

En febrero y marzo nace el escapo floral en forma de espiga y crece hasta alcanzar su altura normal (1.67- 3.30 m) al mismo tiempo que se produce el desarrollo de los capullos florales; en junio y julio se presenta la floración (anthesis) con flores color rojo a púrpura de 33-38 mm de longitud, las cápsulas y semillas llegan a su madurez en octubre y noviembre.

a) Las personas consumen los capullos florales y quiotes tiernos recién brotados.

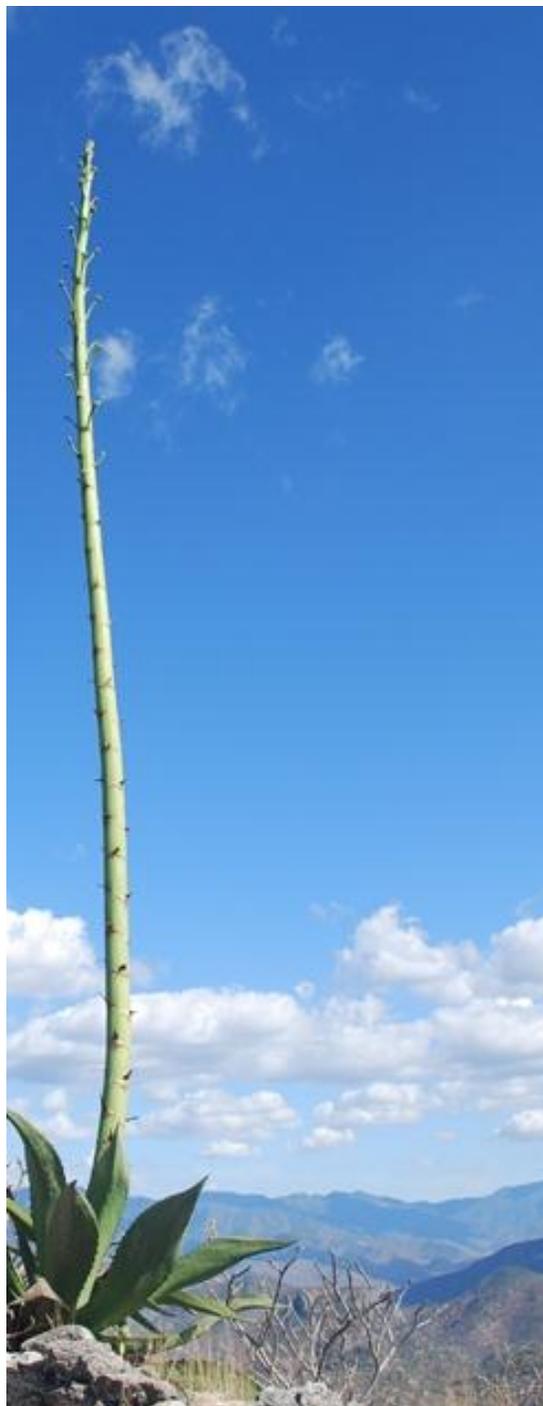
b) Flores y quiotes tiernos son consumidos por el ganado caprino y lanar principalmente.

c) Colibríes y otros pájaros, avispas, abejas, mariposas y hormigas consumen el néctar de las flores.

d) Las semillas son consumidas por ratones de campo y pájaros.

e) Hay un gusano blanco o larva (*Castnia chelone* Hopffer) “zu’etha’mni”, que se desarrolla en el tronco, parte basal del quiote, el cual es muy estimado entre la comunidad otomí y se consume como el “gusano blanco de maguey” (Rangel y Barrera,

1994). También se desarrolla aunque en mucho menor proporción en la “lechuguilla” o “ts’u’ta”.



Quiote en Herve el Agua, Oaxaca  
Javier Gómez Marín

En seguida se mencionan las especies y los diferentes usos que se les da a los escapos florales de los magueyes pulqueros en su mayoría, aunque a veces se indica el agave que no se utiliza o es exclusivo para tal fin:

- *A.aff. peacockii* Croucher (“Uajä”, “Sisal”). De acuerdo a sus características morfológicas, el “uajä” se coloca en una posición intermedia entre un verdadero maguey y la “lechuguilla”, ya que debido a sus dimensiones no se parece del todo a los magueyes pulqueros y a la vez es más grande que la “lechuguilla” en todos los aspectos. Partiendo de esta observación y quizás por ser la característica principal, se dice que el

quiate de este agave es casi igual de grueso o parecido al del maguey. De finales de junio a julio nace el escapo floral en forma de panícula racemosa (Fig. 2) y crece hasta alcanzar su altura normal (4.5-7m) al mismo tiempo que se desarrollan los capullos florales; en octubre y noviembre se presenta la floración (antesis) con flores de color amarillo verdosas de 54-62 mm de longitud, las cápsulas y semillas llegan a su madurez desde finales de abril hasta principios de junio.

- *A.americana* L. var. *americana* (“T’ax’uada”, “Maguey blanco”). De enero a marzo nace el escapo floral en forma de panícula con 15-24 ramas laterales y crece hasta alcanzar su



Fig. 2 Agave aff. peacockii

altura normal (7 m) al mismo tiempo que se produce el desarrollo de las panículas y capullos florales; de mayo a julio se presenta la floración (antesis) con flores amarillas de 73-83 mm de longitud, las cápsulas y semillas llegan a su madurez en noviembre o hasta principios de diciembre.

- *A.americana* L., ssp. *protamericana* Gentry (“Mbängät’ax’uada”, “Magüey blanco cimarrón”). Desde mediados de mayo a finales de junio o principios de julio finaliza el desarrollo de la panícula (6.5 m) con 19 ramas laterales y capullos florales, y hacia la



Magüey con quito, Wilhelm, 1810, litografía, Alemania  
Archivo Javier Gómez Marín



Flor de magüey, Wilhelm, 1810, litografía, Alemania  
Archivo Javier Gómez Marín

mitad de julio a agosto se presenta la floración (antesis) con flores de 90-98 mm de longitud, las cápsulas y semillas llegan a su madurez en noviembre.

- *A.mapisaga* Trel., var. *mapisaga* (“Ma’ye”, “Magüey penca larga”). De septiembre a mediados de noviembre nace el escapo floral en forma de panícula con 24-25 ramas laterales y crece hasta alcanzar su altura normal (7-8 m) al mismo tiempo que se produce el desarrollo de las panículas y capullos florales rojizos; en mayo y junio se presenta la floración (antesis)

con flores color amarillo-verdosos de 81-98 mm de longitud, las cápsulas y semillas llegan a su madurez en octubre y noviembre.

- *A.salmiana* Otto ex Salm, var. *salmiana* (“Xa’mni”, “Määxo”, “Maguey manso”). En septiembre y octubre nace el escapo floral en forma de panícula con 15-24 ramas laterales y crece hasta alcanzar su altura normal (7-8 m) al mismo tiempo que se produce el desarrollo de las panículas y capullos florales; en mayo y junio se presenta la floración (antesis) con flores color amarillo-verdosas de 83-120 mm de longitud, las cápsulas y semillas llegan a su madurez en octubre y noviembre.

- *A.salmiana* Otto ex Salm, ssp. *crassispina* (Trel.) Gentry (“Mbänk’uada”, “Maguey verde cimarrón”). La inflorescencia es como la especie aunque generalmente de 5-6 m de altura; y las flores de 83-85 mm de longitud.

- *A.salmiana* var. *angustifolia* Berger (“Nts’ä’mini”, “Maguey puya larga”). Presenta características semejantes por sus hojas lineares a la var. *mapisaga* pero el tipo de flores e inflorescencia indican relación y similitud con la especie.

- El aguamiel se deposita en la cavidad del tronco, parte basal del quiate, unos 15 días o más después de quebrantarse o quitar el recién nacido escapo o pedúnculo floral.

- Los capullos florales se comen antes de que abran porque después amargan, a los capullos o botones florales se les conoce como “golumbos”. Se hierven y exprimen, después se comen así o se preparan con chile, cebolla, ajo, sal y aceite.
- El quiate se come muy tierno de unos 40 cm de crecido, lo trozan y sancochan como calabaza; también se prepara en horno de hoyo como la barbacoa.
- El hongo blanco ( *Pleurotus cornucopioides* (Fr.) Guillet ) “T’axjot’a”, crece dentro de la cavidad de los magueyes aguamieleros agotados; se prepara y come en mole, también horneado y envuelto en un pedazo de hoja tierna de maguey u hoja de elote, se le pone cebolla, ajo, chile y sal, tarda una hora en cocerse. Se recolecta en tiempos de aguas, generalmente de agosto a octubre.
- El gusano rojo (*Comadia redtembacheri* (Hammsch.) “Thenkue”, es una larva que se desarrolla en el tronco (tallo) y raíz de las crías de maguey de aproximadamente 2 años de edad; para localizarlos se buscan las plantas marchitas y con las hojas rojizas, después hay que escarbar o ladear el maguey para conseguir estos gusanos (se extraen con las manos). Cuando llueve bastante, solitos salen a la superficie; se recolecta de agosto a octubre y se

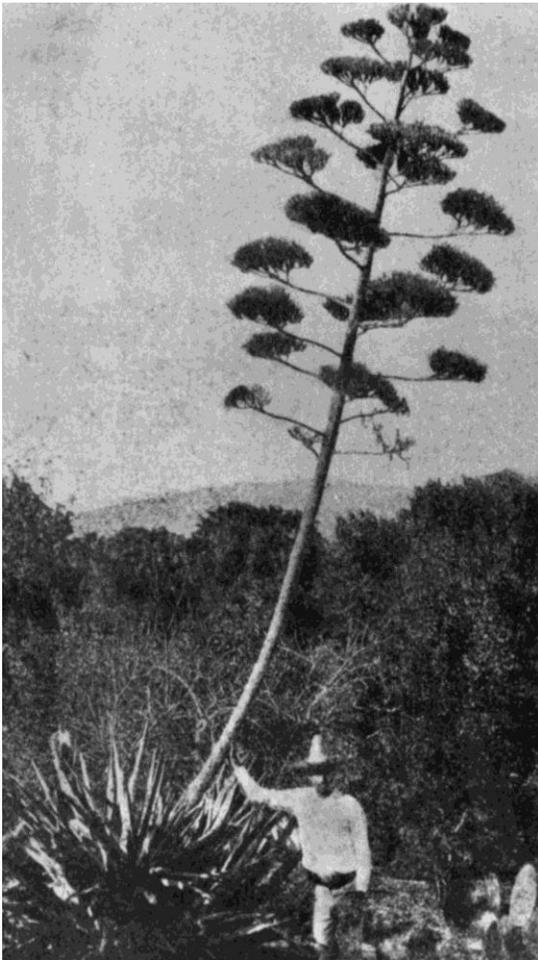
come crudo o asado en su misma grasa, combinado con chile, jitomate y sal.

- En el campo los quiotes junto con las flores, son consumidos por chivos, ovejas, burros y reses, así como los quiotes tiernos que se les dan al “quebrantar” o “capar” los magueyes pulqueros.
- Se dice que “antes” se hacían camillas con quiotes y ayates para transportar al cementerio a los difuntos y así sin ataúd colocarlos en la fosa.
- “Otras personas juntan los quiotes del sisal (“uajä”) y cuando tienen suficientes construyen en sus casas un techo de plataforma baja, llamado “tapanco”. Hacen el tapanco colocando los quiotes lado a lado de un extremo a otro dentro de la casa, aproximadamente a un metro y medio por encima del piso [...]” (Salinas, 1984).
- Los troncos o tallos de los magueyes aguamieleros agotados y aprovechando la cavidad, son utilizados como macetas.



Casa de maguey. Mariana Yampolsky,  
González Ortega, Hidalgo, 1994

- Los troncos secos junto con las raíces, son utilizados como leña o combustible.
- Cuando un maguey se agota, a veces no se desentierran los troncos y se dejan ahí para evitar la erosión (“agarran” el suelo).
- Se usan como paralelas para construir escaleras de mano, siendo los escalones de este mismo material o de mezquite; todo se amarra con “xixi”.



Agave tequilana Weber con el bohordo floral y su floración, León Diguët, 1910

- Cuando hay flores es usual la presencia de avispas, abejas, moscas, hormigas, abejorros, colibríes, palomas y otras aves, además de lagartijas y murciélagos, la miel y polen es su principal alimento en unos e insectos en otros. Las semillas son consumidas por ratones de campo, ardillas, pájaros y palomas.
- Algunas aves, como los pájaros carpinteros, hacen sus nidos dentro de los quiotes.
- Sirven para cercar la propiedad, huertos familiares y hacer corrales para el ganado.
- Para sostener los diferentes materiales con que cubren o techan las casas y gallineros.
- Ya secos y aprovechando la forma arborescente que tienen, son cortados y utilizados para adornarlos como “árboles de navidad”. No se utiliza el quiote del “uajä” para este fin.
- Como estructura en la construcción de casas y gallineros, así como para la estructura del local o casa en donde se guarda el pulque.
- Se utilizan como sostén de la cimbra cuando se “echan” los “colados” de las casas modernas.
- Son utilizados como postes para los alambres de la luz.
- Sirven como bancas para sentarse.

- Se usan como postes para asegurar el “telar de cintura” durante el tejido de ayates.
- Se utilizan en las casas como marcos para sostener con “xixi” o bisagras las puertas de madera.
- Con ellos construyen los puestos de los vendedores durante las fiestas de las comunidades o en los mercados.
- Sirven para construir camas para dormir y mesas.
- Durante los juegos de fútbol llanero sirven para hacer el marco o la portería; también sirven como postes para amarrar la red y jugar volibol.
- Sirven como “garrochas” para el lazo del tendadero.
- Secos sirven como leña.
- Se utilizan en la construcción de ermitas y arcos que se usan durante las procesiones; también para hacer cruces. 🌿

---

### **Bibliografía**

Gentry, H. S., *Agaves of Continental North America*. Univ. Ariz. Press., Tucson. 1982, 670 pp.

Rangel, C. S., *Etnobotánica de los agaves del Valle del Mezquital*. Tesis de Lic. en Biología. E.N.E.P. “Iztacala”, U.N.A.M., México. 1987, 155 pp.

Rangel, C. S. y C. Barrera, *Gusano de junquillo (zu'uetha'mni): Insecto comestible en el Valle del Mezquital, Hidalgo*. Publicado en El Sol de Hidalgo, el 23 de septiembre de 1994.

Salinas, P. J., *Etnografía del Otomí*. Instituto Nacional Indigenista, México. 1984, 377 pp.



Tres flores de quiote de maguey silvestre, Valle de Tehuacán. Javier Gómez Marín

# Maguery, creador de maravillas

Orestes Montero

*Artista visual*

Estas ilustraciones son parte de un proyecto que pretende ser un medio de difusión de la cultura del maguery y el pulque mediante un enfoque gráfico en sus cualidades visuales.

La propuesta valora y retoma los elementos y estética prehispánica de documentos arqueológicos, como códices y mapas precolombinos, y conjunta elementos del diseño contemporáneo para crear ilustraciones que son un sincretismo de la identidad pulquera en su devenir histórico.



Videotl",  
tinta sobre papel, 2013



Metl, tinta sobre papel, 2013



Meztlí icualocatí,  
gráfica digital, 2013



Kamanalatoli, gráfica digital, 2013

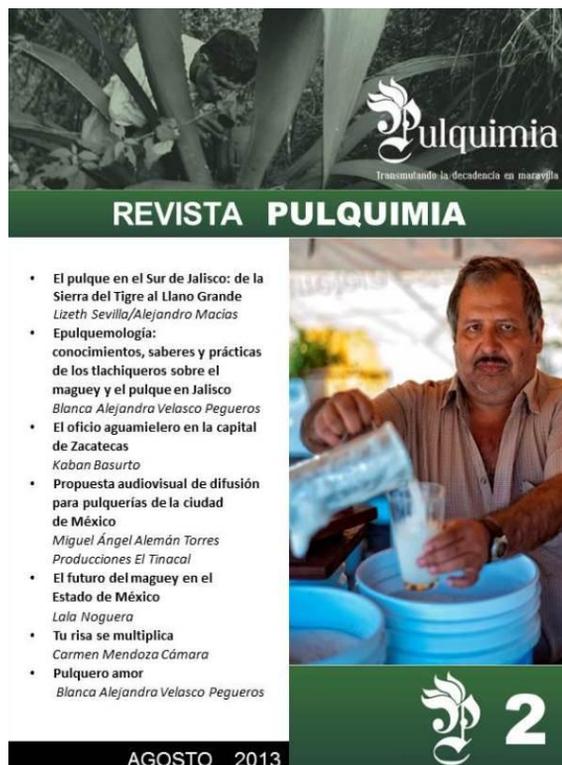
# REVISTA PULQUIMIA

Descarga gratis en PDF los números 1 y 2 de Revista PULQUIMIA y viaja por medio de la lectura a través del mundo de la cultura pulquera

## Revista PULQUIMIA No. 1



## Revista PULQUIMIA No. 2



Búscala y descárgala en: [es.scribd.com](http://es.scribd.com/doc/153063691/Revista-Pulquimia-No-1-Mayo-2013)  
<http://es.scribd.com/doc/153063691/Revista-Pulquimia-No-1-Mayo-2013>

Búscala y descárgala en: [es.scribd.com](http://es.scribd.com/doc/163342200/Revista-Pulquimia-No-2-Agosto-2013)  
<http://es.scribd.com/doc/163342200/Revista-Pulquimia-No-2-Agosto-2013>

