

REVISTA PULQUIMIA

- **Xomatli, Xicalli y Caxitl, recipientes milenarios para beber pulque**
Javier Gómez Marín
- **Del Bataclán a La Vencedora**
Arturo Olvera Hernández
- **La odisea del pulque**
Raúl Guerrero Bustamante
- **La cultura pulquera en San Luis Potosí, pasado y presente.**
Gerardo Vela de la Rosa
- **Vida cotidiana en las haciendas pulqueras de los llanos de Apan.**
Rodolfo Ramírez Rodríguez
- **Retrato de hilo blanco.**
Miguel Así sin Apellidos
- **El pulque es el amante perfecto de la comida mexicana.**
Jesús Osornio Leocadio
- **Pastel de maíz y pulque para un corazón apachurrado y Cerditos de pan de yema y pulque.**
Carmen Mendoza Cámara
- **Don Chuy, algo de su vida y el pulque**
Fabián Jalil Martínez Gómez



REVISTA PULQUIMIA



Directorio

Tepoztecatl	Director	Jacinto Preciado Preciado
Mayahuel	Editor	Alejandra Velasco Pegueros
Macuiltochtli	Coordinación	Lizeth Sevilla
Tlacuilo	Diseño Editorial	Javier Gómez Marín



Revista Pulquimia, **Año 1, Volumen 1, Mayo 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 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 Fabián Jalil Martínez Gómez. Fotografía de esta página Itzmalin Benítez.

Índice

- 2** *Editorial*
**El rol de la investigación
pulquera**
Jacinto Preciado, Lizeth Sevilla
y Alejandra Velasco
- 5** *Saber Popular*
**Xomatli, Xicalli y Caxitl,
Recipientes Milenarios para
Beber Pulque**
Javier Gómez Marín
- 10** *Crónica Pulquera*
Del Bataclán a La Vencedora
Arturo Olvera Hernández
- 15** *Crónica Pulquera*
La odisea del pulque
Raúl Guerrero Bustamante
Pachuca, Hidalgo.
- 19** *Pulque en la historia*
**La cultura pulquera en San Luis
Potosí: Pasado y presente**
Gerardo Vela de la Rosa
- 27** *Pulque en la historia*
**Vida cotidiana en las haciendas
pulqueras de los llanos de Apan.**
Rodolfo Ramírez Rodríguez
- 35** *Pulquearte*
Retrato de hilo blanco
Miguel Así sin Apellidos
- 37** *Gastronomía Pulquera*
**El pulque es el amante perfecto
de la comida mexicana**
Jesús Osornio Leocadio
- 40** *Gastronomía Pulquera*
**Pastel de maíz y pulque para un
corazón apachurrado**
Carmen Mendoza Cámara
- 42** *Gastronomía Pulquera*
**Cerditos de pan de yema y
pulque**
Carmen Mendoza Cámara
- 44** *Crónica Pulquera*
**Don Chuy, algo de su vida y el
pulque**
Fabián Jalil Martínez Gómez



El rol de la investigación pulquera

Jacinto Preciado, Lizeth Sevilla y Alejandra Velasco

Difundir el conocimiento de los agaves pulqueros, su labor artesanal e industrial tiene como resultado la adhesión constante de nuevos actores. Se busca implementar tecnología y consumir sus derivados, representar la cultura popular y apoyar tradiciones dentro de la deforme cosmovisión que permea la idiosincrasia mexicana. Esto último debido al creciente número de personas que aportan datos desde su localidad sobre el mundo de los agaves, las redes sociales que compilan información y tienen un trabajo constante en la difusión, sin olvidar a los bebedores asiduos de pulquería que relatan sus vivencias con la bebida y, a la vez, la siguen manteniendo viva.

Conservar tradiciones como el pulque, mas allá de formar una cultura milenaria como lo fue la civilización del maguey, abastece una necesidad básica: nutrir. Es alimento, medicina, elixir remanente que se agradece cuando embriaga y/o alivia.

En la actualidad, si se piensa en pulque surgen todo tipo de teorías sobre la gente que lo toma. Aunque el mundo pulquero tenga mala fama también es verdad que de todas las bebidas es de las menos procesadas y

más natural, que hay una gran sabiduría en la gente que trabaja con el maguey, que ser campesino genera una conexión con la tierra, y que uno



Conejo, Esvin de la Rosa
Colección Casa Blanco

de los tantos beneficios que ofrece el campo y el pulque es una vida longeva y vigorosa.

En cuanto a la situación del pulque en Occidente, no hay un registro preciso de cuando comienza la extracción de su savia. A pesar de estar fuera del Altiplano Central y que el pulque y aguamiel en esta zona no tienen un uso tan vital como en la cultura hñahñu (otomí) donde el agua escasea y el *sei* (1) se vuelve un suplemento de ésta, el pulque es un bien de primera necesidad ya que provee vitaminas, prebióticos y carbohidratos que complementan la alimentación a cualquier edad. Un gran problema es la memoria colectiva que permanece y condena los

fermentos fuera de la cerveza, la más consumida en la actualidad y la que menos propiedades tiene. Hace cien años la bebida mexicana de consumo masivo era el pulque, ahora es una de las tantas tradiciones amenazadas que gracias al esfuerzo de gente preocupada por la situación y el futuro de la cultura pulquera, aún podemos degustarla.

Y en ese tenor, en este primer número contamos con la colaboración de diversos artículos que muestran desde diferentes perspectivas los elementos que conforman a la cultura pulquera, como los recipientes en los

1. *Pulque en lengua hñahñu u otomí.*



Conejo tomando aguamiel
Baho, Colección Casa Blanco, Magueyarte

que desde tiempos antiguos y hasta la actualidad se ha bebido el pulque, los cuales expone y describe Javier Gómez Marín de Puebla, en su artículo "*Xomatli, Xicalli y Caxitl, recipientes milenarios para beber pulque*". Raúl Guerrero Bustamante de Tepeapulco, Hidalgo nos narra "*La odisea del pulque*"; Arturo Olvera Hernández nos lleva "*Del Bataclán a La Vencedora, haciendo escala en el rancho de don Celso*" y Jesús Osornio Leocadio del municipio de Jiquipilco, Estado de México con su texto "*El pulque bebida genuina de México. Evolución del consumo del pulque*", nos ofrece otro panorama de uno de los estados históricamente más pulqueros. Carmen Mendoza Cámara, de Morelos nos comparte dos recetas pulqueras con el vaivén de la palabra; Gerardo Vela de la Rosa, integrante del colectivo *El cariño de un Tlacuache*, en San Luis Potosí, presenta su artículo "*La cultura pulquera en San Luis Potosí. Pasado y presente*" y Rodolfo Ramírez Rodríguez nos lleva por la "*Vida cotidiana en las haciendas pulqueras de los llanos de Apan*".

En las artes, Miguel Así sin Apellidos, originario de Guadalajara, Jalisco, comparte su poema "*Retrato de hilo blanco*" y, finalmente, en las imágenes y el arte fotográfico están las colaboraciones de Héctor Montes de Oca, Ana Santana, Fabián Jalil, Víctor Lara, Itzmalín Benítez, Alain Topete y Humberto Acevedo.

Todos ellos, nos llevan de la mano a conocer un poco más sobre los diversos elementos que conforman a

la cultura pulquera, una de las más antiguas e importantes de México. Y nos hacen recordar que en el centro del país, donde el cultivo de agaves y la producción de pulque son actividades importantes, pocas son las organizaciones que fomentan esta labor; en Occidente no se va más allá del agave azul, por lo que tanto en Jalisco como en zonas predominantemente pulqueras se debe pensar en el pulque como un producto de consumo local y atender un crecimiento controlado de su explotación. Reforestar y conservar especies de agaves pulqueros en su diversidad así como mostrar su composición y describir los beneficios de un consumo moderado propicia una seguridad alimentaria a toda persona que sepa y quiera trabajar el pulque ya que todo esto es producto de la siembra y la paciencia.

Es nuestro deseo que este primer número anime a las nuevas generaciones a continuar, en el campo o en la ciudad y desde las trincheras propias, con esta utopía pulquera-magueyera, que ha tantos ha unido en el camino. 🌿



Magueyal en la Sierra del Tigre, Jalisco
Gabriel Bravo

Xomatli, Xicalli y Caxitl

Recipientes milenarios para beber pulque

Javier Gómez Marín

Puebla, Pue.

El pulque, hoy en pleno siglo XXI, es quizá la bebida fermentada más antigua del continente americano. Durante cientos de años de historia documentada del pulque, su método de extracción y fermentación no ha cambiado, así pues, este “jugo de maguey” o “aguamiel fermentado” ha conservado inalterados sus procesos y métodos ancestrales de producción, donde la industrialización no ha podido tocar a este elixir de los dioses.

Así mismo, los utensilios y la manera en que éstos se utilizan para tomar pulque se han preservado y usado continuamente hasta la actualidad, llegando al punto de modernizarse o adaptarse a los nuevos tiempos, en donde el plástico tomó su lugar en el proceso cultural evolutivo.

Estos recipientes serán descritos a continuación en el orden de antigüedad de su uso.

Xoma

La forma más antigua para tomar pulque es quizás la hoy llamada “xoma”, palabra castellanizada que proviene del náhuatl “xomatli”, que significa “cuchara de barro”. La xoma consiste en una hoja de la penca de maguey, a la cual se le recortan las

espinas y se usa como recipiente para beber pulque y aguamiel. También se le llamaba así a la medida para tomar pulque en la época de los aztecas. La penca como una forma alargada y ovalada, se toma de los extremos con ambas manos y presionado hacia el centro la penca, se introduce el pulque a la boca del bebedor, por el centro de la hoja.

Sin lugar a dudas es la forma pulquera para beber más antigua a lo largo de todo el país, de la cual persiste su uso hasta hoy en día. Los tlachiqueros la utilizan diariamente para tomar y convidar el aguamiel que están extrayendo; así mismo, en los tinacales, también se emplea para



Hombre tomando pulque en xoma dentro del tinacal, Everardo Rivera



Bebiendo Aguamiel
Agustín Estrada

probar la calidad del pulque que está en proceso de fermentación.

No es fácil tomar en una xoma, ya que si se presiona demasiado a ésta penca recortada, o se presiona muy poco, el pulque se derramará por los lados y en lugar de llegar a la boca del bebedor, terminará en el suelo. Este tipo de “envase” es ecológico y es parte de la misma madre del pulque: el maguey, la xoma es pues el recipiente más pulquero que hay.

Jícara

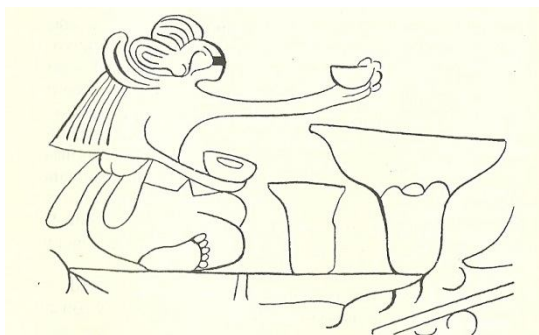
El segundo recipiente utilizado desde hace miles de años y que continua en uso, desde su producción y venta, es la “jícara”. La palabra “jícara, proviene

del náhuatl “xicalli” que significa vasija de madera, calabaza o vaso de calabaza; es un recipiente que sirve para tomar pulque y otros alimentos como el cacao. Estas se obtienen del árbol de jicaras o árbol de tecomate que tiene en promedio cuatro metros de altura, su nombre científico es *crescentia alata*, de él se obtiene la jícara esférica, cortando el fruto por el centro a la mitad se obtienen dos piezas de jícara casi simétricas.

La jícara se usa natural, laqueada y con pintura de aceite. La jícara natural es utilizada tal cual y es el recipiente más barato y popular usado principalmente por los pulquerías ambulantes, ya que su peso es ínfimo y permite que se trasporten en gran

cantidad. Este tipo de jícara también era el envase que los viajeros de a pie llevaban consigo, no pesaba y era ideal para tomar sus bebidas en puestos callejeros, ya que hace muchos años no había los hoy contaminantes vasos desechables, por lo que su función ecológica permite su reutilización. La jícara laqueada tiene de 15 a 20 centímetros de diámetro, en la actualidad comúnmente es pintada de color rojo y negro y con coloridas imágenes de animales. A esta última también se le denomina "jícara de lujo". Éstas se elaboran casi exclusivamente en Olinalá, en el estado de Guerrero. La técnica de laqueado, es la misma que se usaba desde la época prehispánica; se hace en dos variedades, la pintada y la de técnica de rayado, ambas de origen prehispánico y no chino como muchos autores lo afirman.

La muestra viva de ello se encuentra en el Museo del Instituto Nacional de Antropología e Historia en la Ciudad de Tehuacán, Puebla, que resguarda y exhibe esplendidas muestras de estos



Personaje ofreciendo pulque en Jícaras,
detalle del Mural de los Bebedores,
Cholula, Puebla, ca. 100 D.C.
Dibujo: Alberto Beltrán

tipos de jícaras encontradas en la zona arqueológica Popoloca de Tehuacán, El Viejo. Hoy la jícara pintada más comercializada es la variedad con pintura de aceite industrial, que sustituye a las ancestrales jícaras laqueadas, pero tiene los mismos colores y dibujos de la original laqueada, ya que son elaboradas por los mismos artesanos de Olinalá.



Xoma de Guaje

Xoma de Calabazo y Guaje

Esta es una variedad de la jícara, es más grande que la anterior y proviene de una enredadera cultivada cuyo nombre científico es *Legendaria siceraria* y sus variedades *vulgaris*, y *leucantha*. Se le llama indistintamente jícara o xoma (como a la vasija de penca de maguey), siendo este último nombre el más usado para designarla. De esta planta se obtienen también los llamados guajes o calabaza del peregrino. Al guaje se le corta la parte más baja a una altura de 5 a 10 cm y



**El Descubrimiento del Pulque (Xóchitl con Xoma),
Oleo sobre tela, (detalle) Anónimo, 1860,
Col. Museo Sumuaya**

se obtiene la grande xoma de más de 30 cm de ancho, que se usan preferente dentro del tinacal. De esta planta, también se obtiene dos tipos de guaje muy utilizados en la industria pulquera: el acocote y el guaje. El acocote, es una vaina larga de unos 50 cm. de largo y sirve al tlachiquero para succionar el aguamiel de corazón del maguey pulquero. El guaje, fruto periforme con una breve cintura en el centro, sirve para transportar el neutle a largas distancias, ya que no pesa nada y conserva muy bien el pulque. Fue, lo que son hoy, las modernas cantimploras de plástico, muy ligeras.

Cajete

La palabra *cajete*, tiene su origen en la voz náhuatl *caxitl* que significa “recipiente, plato o taza de barro cocido”. Así mismo, también se le designa de esa manera a la cavidad u oquedad que se hace al raspar el corazón del maguey pulquero, donde día a día y durante casi 6 meses, emana el aguamiel. La forma del cajete de barro, tiene su origen en la jícara, este diseño es parecido a una media esfera o plato.

Desde la época prehispánica se utilizaba para tomar la bebida sagrada:



Cajete de barro policromado
Cholula, Pue, ca. 100 DC

el pulque. En la zona arqueológica de Cholula se han encontrado muchos cajetes pulqueros de barro, coloridos y profusamente decorados.

En la época colonial, los cajetes de barro fueron muy populares, eran muy pesados, de hasta 2 y 3 kilos, los arqueólogos hoy los denominan “pateras coloniales”. Fue el recipiente colonial para tomar pulque. En el fondo del cajete, se grababa en realzado las iniciales de la pulquería a la que pertenecía, para evitar el robo o que se confundieran entre las de una pulquería y otra. Estos fueron prohibidos porque ocasionaban graves heridas a los parroquianos en las pulquerías, ya que en los pleitos, estos cajetes eran usados para golpear a los rivales.

Hoy en día, en los estados de Puebla, Tlaxcala y Oaxaca, se producen cajetes de barro pulqueros y también son populares los molcajetes de barro que se usan como recipiente o cajete para beber pulque.

Con la modernidad, las coloridas

palaganas de plástico han sustituido en muchas pulquerías -fijas y ambulantes- a la tradicional jícara, xoma y al cajete, pero su forma y uso se conserva en este recipiente moderno, contaminante y no biodegradable. Hoy, como en la época prehispánica, es posible encontrar grandes mercados de jícara, xomas pulqueras y cajetes. La feria de Tepalcingo en Morelos, que se realiza el tercer viernes de cuaresma de cada año, es quizás la última gran expresión de mercadeo vivo de estos productos.

Se pueden encontrar hoy en día cientos de puestos y varias calles en donde se expenden jícara, xomas y guajes por mayoreo; también asisten productores de desde Olinalá, Guerrero, con sus jícara laqueadas y se concentran en una calle llamada “el cajón de las jícara.”

Nuestra cultura prehispánica es tan fuerte que ni la globalización ha podido terminar con el uso tradicional y los diseños de los antiguos recipientes pulqueros: la xomatli, la xicalli y el caxitl; ejemplo de que la cultura pulquera sigue viva después de miles de años... 🌿



Jícara de Plástico en Cholula
Javier Gómez Marín

Del Bataclán a La Vencedora

Arturo Olvera Hernández

*Para soportar las penas que dejan
siglos de hambre,
el pueblo además del pulque se bebe
su propia sangre...*

Canción popular

Por las puertas abatibles de la pulquería salió con estrépito y de puras nalgas hasta el arroyo el Alma Grande, pelado de 1.80 metros de estatura y unos 100 kilos de peso. Quiso levantarse con el hocico roto, pero detrás venía mi padre a terminar de curtir al monigote que había transado a mi abuelo Pedro en esa misma pulquería, ubicada en el barrio de Copilco el Bajo, en el Distrito Federal. Era un niño, me espanté por el pleito y por lo que pudiera pasarle a mi padre. Después pensé que el pulque era más efectivo que las espinacas que veía tragar a Popeye en la tele.

Mis primeros años los viví en ese barrio situado entre Insurgentes y Avenida Copilco, hoy Eje 10 Sur. Y desde que pude hacer mandados, como a los 6 años, el abuelo Tito me encargaba su litro de pulquito para bajarse el taco. Iniciaba la segunda mitad de la década de los 60 del siglo pasado.

Mayahuel
Delfino Marcial Cerqueda

La cocinita de mí adorada Julia

Entraba y salía continuamente de la pulquería, ubicada a un costado de la casa del abuelo, por el departamento de mujeres, pues estaba prohibido que los escuincles entráramos por la



puerta principal. Pedía mi litro en una botella de vidrio, en las que se envasaba la leche que venía de Zacatlán de las Manzanas. La llenaban y me ofrecían un vasito, de ahí le empecé a tomar sabor al *neutle*. Regresaba con el encargo a la cocinita donde la bisabuela Julia hacía tortillas a mano en un fogón sobre el piso de tierra, me daba mi taco de frijoles con salsa molcajetada; después los viajes por el *pulmón*, así como los vasitos de pulque que me ofrecían, aminoraban la carga del día.

Al poco tiempo, fuimos a vivir a Loreto, el abuelo Tito trabajaba en la fábrica de papel del mismo nombre y le otorgaron una casita, misma que ofreció a mi jefa Guadalupe y su prole, que éramos seis hermanos y mi jefe. Loreto se ubica entre Revolución y Río

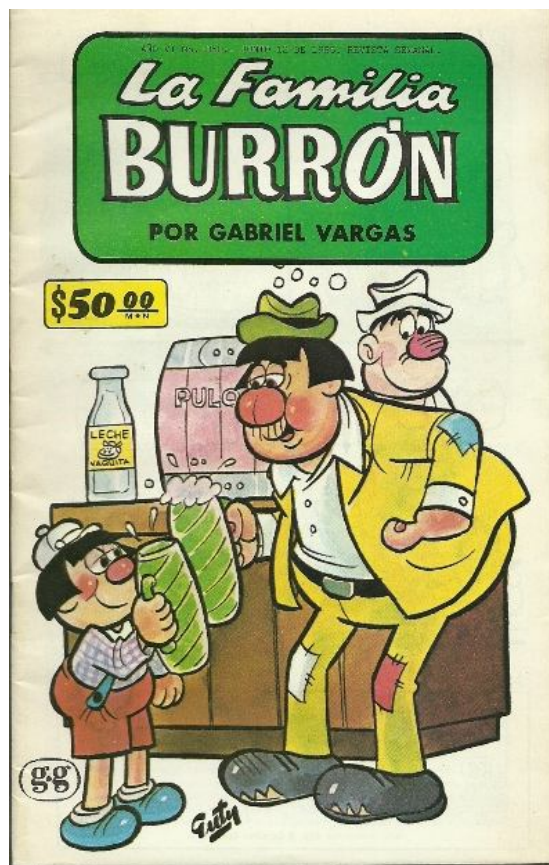
Magdalena, ahora continuación del Eje 10. En el nuevo barrio, acompañaba a mi vale el Nando por el melón de su abuelita, doña Justa, y con su garrafón de vidrio, entrábamos por el departamento de mujeres a la pulquería llamada “Voy de pasada”, el encargado de la pulcacha, nos daba dos vasitos y las ñoras que chupaban ahí, también nos invitaban otra probadita y ya salíamos medio jicotes luego de beber caldo de oso, como lo llamaba don Regino Burrón, personaje creado por el maestro Gabriel Vargas en la excelente publicación titulada “La familia Burrón”.

La pulcacha del Potro y el Bataclán

Ya jovenazo y con la palomilla, íbamos de rigor los lunes a “curarla” con el fresco y delicioso curado de



Pulquería de Baudelio
Ana Santana



La Familiar Burrón
Gabriel Vargas, No 234. 1977

limón que preparaba “El Potro”. Este sitio de recreación y cultura siempre hervía de obreros de la fábrica de papel. La *pulcata* estaba a un costado de la factoría, en la calle Cuauhtémoc, que además tenía su traspatio, donde libábamos los chavos para no toparnos con nuestros jefes y nos fueran a dar unos chingadazos por andar chupando frente a ellos. Aquí se ponía en una esquinita de la salida doña Reme, quién con la ayuda de un anafre y comal doraba cabezas de pollo, previamente cocidas, las ponía en dos tortillas empalmadas, les agregaba salsa roja o verde y pa’ su madre, ¡qué

ricas sabían! luego de jambarse unos buenos litros de curado de jitomate.

En ocasiones nos íbamos al barrio contiguo de Tizapán, a “El Bataclán” que atendía Pedro, quien hacía unos curados de poca madre, su especialidad era el de betabel o el de apio, era un chingón en eso de preparar curados. A veces nos sorprendía con algunos bien exóticos como el de frijol, o un día de muertos preparó uno de calabaza, ¡qué chulada de pulque! Además ponía un *molcajetote* con salsa de chile morita y tomate, que quedaba bien picosa.

En esa época, a mediados de los 70’s, se construía la clínica 8 del IMSS en Río Magdalena, y llegaban muchos albañiles a beber *menro*, pero antes compraban chicharrón, tortillas, aguacates, pápalo, y a ponerle a los tacos con salsa. Eran chidos los *macuas* y hasta nos invitaban un taco. Pa’ su madre que enchiladas nos dábamos.

La Vencedora

Al inicio de la subida a Los Dinamos, antes de La Cañada, en Contreras, se hallaba “La Vencedora”, ahí la especialidad era el de jitomate y de avena, pero había a diario 5 ó 6 diferentes como el de coco, mandarina, fresa y piña. Caray, uno se sentía en un verdadero templo de la diosa Mayahuel, ¡qué pulque más exquisito! Pero antes, ya sea en la entrada o a la salida de la pulquería, había que probar las quesadillas que ahí vendía doña Eufrosina, había de queso con su epazote, de chicharrón

prensado, de flor de calabaza, de pancita (te hago dos), también había *sopecitos* con harto queso, lechuga y salsa verde. No podía faltar el caldo de hongos, calentito, casi hirviendo con un chingo de epazote pa'que amarre. Que ricas garnachas hacía la doña.

La lomas del Cerro del Judío

A finales de los 70's vivimos una temporada en el Cerro del Judío. También de la delegación Contreras, en aquellos tiempos poblado de magueyes. Ahí me enseñó a *rasparlos* el tío Cruz, para que produjeran había que hacerlo por las mañanas y las

tardes, pues en su terreno tenía varios. Y justo frente a su casa, estaba otra loma plagada de magueyes, muchos surtiendo aguamiel, entonces gustaba de trotar en las mañanas por esa lomita, y luego de sudar un rato buscaba una plantita llamada "popotillo", que era recta y hueca, la cortaba de la base, le quitaba las escasas hojas, hacía otro corte en la punta y me quedaba un popote vegetal como de 40 centímetros, miraba que no merodeara el tlachiquero, metía el popote en el cajete del maguey y a libar como chupamirto ¡qué fresco y delicioso el aguamiel directo de la penca!



Guajes Jícaras y Xomas en la Feria de Tepalcingo
Javier Gómez Marín



Viejos bebedores de pulque en Cholula
Javier Gómez Marín

Las correrías de un bebedor de tlachicotón

Conocí muchas pulquerías como “La hija de los apaches” en Cuauhtémoc, aún vigente. “El Vaivén”, “Los Perros” antes de llegar a San Nicolás o “El rico tlamapa” en San Bernabé, de la Delegación Contreras y “La Tempestad” en Mixcoac, “La Parranda” y la ya mencionada “El Bataclán” en Tizapán, todas éstas ya desaparecidas del mapa ciudadano. Pero no pierdo el gusto por el tlachicotón y vagando por los suburbios de la gran *capirucha* pregunto dónde hay pulquito; así he hallado *toreos* por el rumbo del Peñón de los Baños, donde probé el de yerbabuena ¡qué chulada! y otro cerca de mi *cantón*, entre periférico y Tláhuac, en un tianguis donde los fines de semana llega tlachique de Hidalgo.

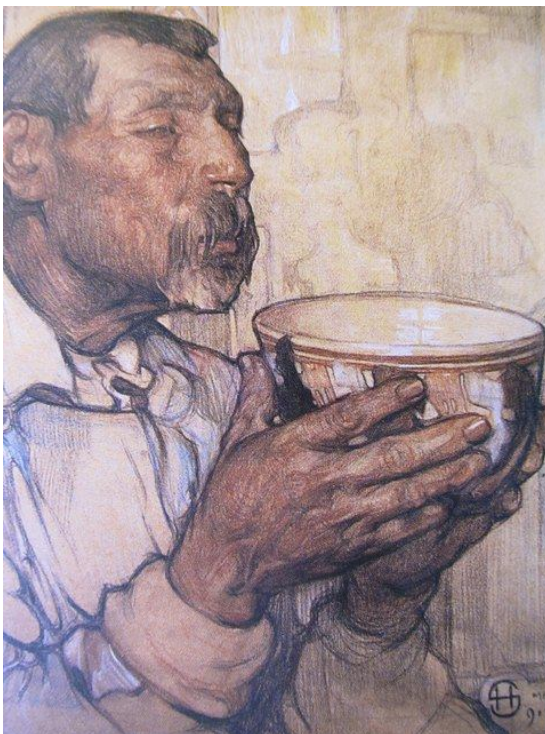
En el pueblito de Santiago Acahulatepec, Iztapalapa, hay varias casas donde venden el de ajo(dido) y curados con buen sabor. Pero para beber el néctar de los dioses, nada como el ranchito de don Celso en el paraje La Escondida, justo donde inicia la autopista hacia Puebla, aún delegación Iztapalapa colindante con Tláhuac. Lugar pedregoso e intrincado, donde crecen buenos magueyes que surten un delicioso tlachique para beberlo debajo de unos de tantos pirules o tepozanes que abundan en su predio. Donde además cría guajolotes, conejos, chivos y borregos. Luego se hace una fogata con leña que ahí abunda, se coloca sobre unos ladrillos un comal de buen tamaño, en tanto se le agrega un chorrito de aceite, y se ponen a freír trozos de longaniza (me tuerzo), cecina y bistec de costilla, además de cebollas, nopales y unos chiles cuaresmeños, y te sientas a comer el taco placero con pápalo, delicia de la culinaria nacional. Que lindas esas tardes en el risueño y a la vez agreste ranchito de don Celso.

Digno de tomarse en cuenta, es que todas las pulquerías que he visitado tienen un altar con la Virgen de Guadalupe, muy bien adornado con flores, veladoras y foquitos, algunos bebedores antes de entrarle a la refriega se santiguan ante la imagen y piden su primer litro con el permiso de la Guadalupana. Aunque yo me santiguo a la entrada con la Morenita y a la salida con Mayahuel. 🌿

La odisea del pulque

Raúl Guerrero Bustamante
Tepeapulco, Hidalgo

Es verdaderamente necesaria una apoteosis para narrar la trascendencia del pulque en la vida de nuestro México, es un producto fruto de la especie vegetal que le dio nombre a nuestra nación, el *metl*, el maguey, que como dijera Gutierre Tibón el nombre México procede de las raíces lingüales nahuas en razón de que la primera sílaba de la palabra México procede de *metl* (*metz*, *mexi*), la *planta divina, sagrada*; además, en el Códice Mendocino, se muestra a un fundador mítico de México que es representado con un maguey sobre la espalda *Tzin(tli)*, y era llamado *Metzin* o *Mexitzin*.



La cultura de la humanidad reside o parte del suelo, de la tierra, y de ahí surgen la comida y la bebida, todo lo anterior se demuestra en el patrimonio colectivo bien atesorado por los pueblos. El vino es un producto que procede del Mediterráneo, ha sido el trabajo, moneda de cambio y sustento de muchos de sus pueblos, sobretodo es una bebida indispensable y definitoria de la cultura europea, algo parecido es la cerveza la cual procede de Egipto. Si hacemos un parangón con Mesoamérica: la bebida que nos define e incluso tiene una más rica historia y una tradición mística es el pulque.

El maguey y el pulque se han dado principalmente en los estados de: Hidalgo, Puebla, Tlaxcala, Estado de México, Distrito Federal y Querétaro; sin olvidar cierta presencia en Guanajuato, Michoacán, Jalisco, parte de Veracruz, Guerrero y Oaxaca. El maguey es una especie que más fácil se da en zonas altas y el pulque requiere cierto clima fresco para preservarse.

El bebedor
Saturnino Hernán
Óleo sobre tela 1914

Para empezar, el pulque ha vivido momentos importantes en su historia, desde el descubrimiento que es revestido de leyenda, pero seguramente tiene algo de verdadero el hecho de que fue algún roedor quien perforó el centro de un maguey para sacar el jugo y quizá esto fue presenciado por el hombre. De invención quizá tolteca, otomí o huasteca, el pulque fue una bebida sagrada, presente en la cultura de muchos pueblos, la bebida de los dioses, por ello el maguey es sagrado, el pulque es bebida ritual para los mexicas. Hoy en día son muchas culturas indígenas que preservan al maguey y el pulque en sus valores como si no hubieran pasado los años, son un ejemplo los otomíes o hñanhús del Valle del Mezquital en Hidalgo, los mazahuas del Estado de México, los huicholes de Jalisco y Nayarit y purépechas de Michoacán.

El pulque resistió la conquista espiritual, a pesar de que llegó la cultura del vino y se sembraba uva en muchos lugares de México. A los españoles les gustó y maravilló el pulque, los criollos y mestizos sin duda fueron los iniciadores del pulque industrial, las haciendas pulqueras nacieron desde los tiempos de la Nueva España.

El pulque, como bien se sabe, fue una industria impresionante durante el Porfiriato, muchos hombres adinerados lo eran porque eran industriales del pulque, la llamada aristocracia pulquera, se dice que José

Vasconcelos inventó el término, el pulque se producía en grandes cantidades, los Llanos de Apan estaban llenos de magueyes, hasta en los altos cerros se sacaba aguamiel para llevarlo a las haciendas –en cuyos cascos palaciegos vivían los ricos hacendados-, verdaderos cosos industriales, con grandes tinacales y operatividad para embarcar barriles y odres de pulque por ferrocarril hacia los grandes centros de consumo. El pulque era consumido en casi todo México gracias a los trenes que lo podían llevar incluso a Sonora, aunque también era producido en muchos lugares del norte del país a baja escala. Es tan trascendente esta industria por



**Mujer Tomando Pulque con Xoma
Fondo Casasola**

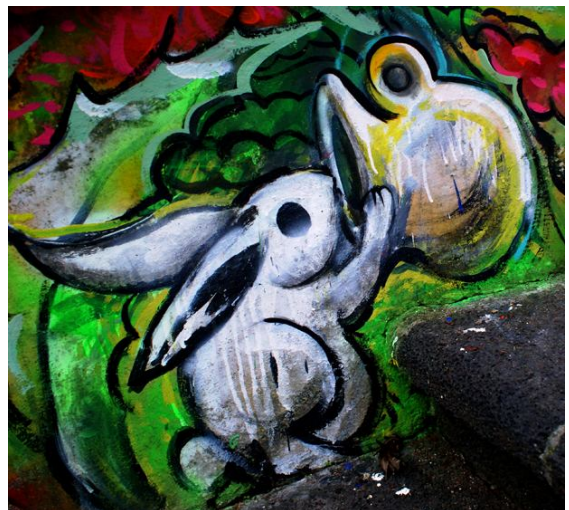
el nivel de consumo, que los impuestos que recaudaba – aproximadamente un 25 por ciento-, eran muy notables, algo comparable a lo que hoy nos deja el petróleo a los mexicanos.

Luego vino la historia por muchos conocida, los enemigos del pulque, la industria de bebidas embotelladas, desvirtúan al pulque, es para muchos inapropiado y obsoleto, poco sofisticado, propio de barbajanes e indios, ergo se deja de consumir, se dejan de plantar magueyes. Antes de eso, la reforma agraria había desmantelado los latifundios pulqueros, las empresas que bien y en gran cantidad lo producían se acabaron, los hacendados de por sí habían huido de México con la Revolución, con todo ello se había condenado el suelo del altiplano hidalguense a la miseria, pues el maguey era lo que mejor se daba, pero las formas desorganizadas de producción y la baja en el consumo hizo que los campesinos se dedicaran a sembrar cebada maltera.

Mucho se ha dicho que el pulque está en riesgo de perderse, con este evidente hecho de que el maguey se cultiva menos y el consumo de la bebida se ha reducido; en muchas culturas africanas existe una creencia de que un ser humano muere definitivamente cuando ha muerto la última de las personas que lo han conocido y recordado, de igual forma podemos creer que hay pulque para

rato si los que lo prueban saben de su calidad y su cultura y no lo olvidan porque sabrán promoverlo. El Pulque se rebela y está en resistencia, sus partidarios buscan la reinención y la base de saberes que permita que su consumo se recupere, que el maguey se siga cultivando. Hoy los bebedores de pulque son jóvenes que aprecian la bebida por sus cualidades de baja graduación alcohólica, natural, de costo accesible, pero sobretodo de una filosofía y relación cosmogónica ritual prehispánica y étnica.

Nosotros los hidalguenses estamos creando el Museo Nacional del Maguey y el Pulque, buscamos la reforestación con magueyes del altiplano y Valle del Mezquital, creemos en una nueva economía y tratamos de certificar conocimientos en torno al maguey y el pulque, quizá con la denominación de origen demos un gran paso, no sería difícil con todo esto recuperar esta bella y ancestral cultura. 🌿





Diosa Mayahuel
Froy Balam

La cultura pulquera en San Luis Potosí

Pasado y presente

Gerardo Vela de la Rosa
San Luis Potosí, México

Origen y expansión de la cultura pulquera

A ciencia exacta se desconoce desde cuándo comenzó a consumirse el pulque en la región que actualmente comprende el estado mexicano de San Luis Potosí, o desde cuándo comenzaron a domesticarse los magueyes para aprovechar los diversos bienes que el atinadamente denominado, “árbol de las maravillas” ofrece. Sin embargo, algo de lo que se puede tener cierta certeza es en lo que se asienta en algunas de las fuentes donde se señala que los indios *guachichiles*, habitantes del entonces Tunal Grande de San Luis Potosí, utilizaban el jugo del agave en lugar del agua “cuando esta no podía obtenerse”, así como otras en las que en años muy recientes del contacto entre españoles y los pobladores del área mencionada la elaboración del pulque era común.

De acuerdo con lo anterior, es muy probable que, efectivamente, la producción y consumo de pulque en distintas zonas del actual territorio potosino, hayan sido prácticas ancestrales entre los pobladores originarios de la región. Sin embargo, tampoco debe descartarse que dicha práctica se haya extendido y perfeccionado tras la incursión de los



Vendedora de aguamiel
El Correo de San Luis
16 de septiembre de 1889

grupos tlaxcaltecas llegados con los españoles, debido a que la zona en la que se puede observar un verdadero arraigo y florecimiento de lo que me atrevo a llamar una cultura pulquera, propia de San Luis Potosí, corresponde a los barrios donde se asentó dicho grupo indígena, es decir Tlaxcala o Tlaxcalilla y Santiago del Río, al norte de la ciudad.

Es común encontrar en documentos de entre los siglos XVII y XIX, información referente a personas de ambos sexos dedicadas a la producción y venta de pulque, así

como que allí se localizaban los principales plantíos de magueyes, extendiéndose hacia poblados más distantes como Mexquitic o Aqualulco. Puede inferirse que también hubo una considerable demanda de la bebida por parte de los habitantes de la zona, pues el número de pulquerías y puestos expendedores de pulque también fueron considerables. La actividad económica relacionada con el pulque por parte de los vecinos de los barrios mencionados no sólo se concentró en la región en cuestión, sino que también transportaban la bebida, a lomo de mula, hacia el primer cuadro de la ciudad, donde también fueron surgiendo otras pulquerías, principalmente en los barrios de San Miguelito y San Sebastián.

Asimismo, también era frecuente hallar vendedoras de pulque en las distintas plazas públicas situadas en el Centro de la ciudad, muchas de ellas procedentes de Tlaxcala y Santiago. De la misma manera, varios de los dueños de las pulquerías céntricas eran vecinos de dichos barrios, lo cual es una muestra del arraigo que tenía la bebida al norte de la ciudad y cómo los mismos habitantes de esa zona contribuyeron a su expansión hacia la franja con mayor densidad poblacional.

Siglo XIX. Consolidación de la cultura pulquera

Es probable que el consumo de pulque y las pulquerías, no sólo como establecimientos expendedores de la

bebida sino como auténticos centros de sociabilidad donde se congregaban individuos de distintas categorías, hayan proliferado al finalizar el siglo XVIII y principios del XIX al grado que las autoridades potosinas se vieron en la necesidad de tomar medidas para ejercer cierto control al respecto, tal y como desde mediados del siglo XVI se había hecho en la capital del virreinato. Los reglamentos emitidos no sólo se enfocaban en prevenir y erradicar los desórdenes que ocasionaba el consumo excesivo de pulque, sino que también los hubo de carácter fiscal. Esto no era una novedad, ya que desde muchos años atrás los funcionarios de la Nueva España habían encontrado en el pulque un producto bastante rentable, al que estuvieron gravando en las principales zonas productoras y consumidoras.



UNA COLONCHERA.

Una colonchera
El Correo de San Luis
16 de septiembre de 1889

A lo largo del siglo XIX dicha afirmación puede observarse en momentos clave de la historia nacional: 1) Durante la década de 1820, cuando el naciente país estaba atravesando por, quizá, el cambio de régimen más importante por el que ha pasado; 2) En 1848, después de que México perdió más de la mitad de su territorio y firmó los tratados de paz con los Estados Unidos; 3) Mediados de la década de 1860, en plena intervención francesa o periodo mejor conocido como segundo imperio; 4) Finales de la década de 1870, que fue el inicio del régimen que tomaría el poder durante los próximos 30 años y que se había propuesto establecer el orden y la paz social de que había carecido el país durante todo el siglo y así alcanzar el tan anhelado progreso; y 5) La última década de esa centuria, cuando el periodo conocido como porfiriato, ya bien consolidado, comenzó a su vez su etapa de autoritarismo y clientelismo que caracterizarían el resto del periodo, siendo además para San Luis Potosí una década difícil en la que el desempleo y la mortandad a causa del hambre y las epidemias fueron una constante.

Toda vez que los reglamentos se iban generando uno tras otro, las pulquerías crecían en número. Como ejemplo, baste mencionar que el ya citado autor Manuel Muro, anotó que en 1843 había en la ciudad 15 pulquerías. Cifra contrastante con la publicada varios años más tarde en un periódico local en la que se

mencionaban 83 propietarios de pulquerías en 1896, sin embargo en otra edición del periódico en la que se publicaba una lista similar de dueños de pulquerías, la cantidad de expendios disminuyó a 65. No obstante, ninguna de las cifras expuestas debe considerarse como definitiva, pues en esos registros sólo se mostraron los establecimientos registrados oficialmente sin que se tomaran en cuenta los que operaron de manera clandestina ni los puestos ambulantes, los cuales también deberían estar registrados.

Conforme se incrementaba el número de pulquerías, obviamente ocurría lo mismo con la oferta de pulque, el cual al ingerirse en grandes cantidades, por tratarse de una bebida alcohólica, llevó a muchos consumidores a cometer tanto delitos considerados como leves así como de sangre. Esto no quiere decir que el pulque haya sido la causa de innumerables crímenes y escándalos cometidos, pero sí un catalizador. El perfil socioeconómico de los delincuentes detenidos en las pulquerías o bajo los efectos del pulque, muestra que se trataba de individuos de escasos recursos económicos y nula educación; con problemas domésticos o "de faldas". Hubo otros tantos a los que su condición marginal los orilló a desarrollar un perfil delictivo como ladrones o a adoptar una personalidad agresiva, oculta durante la sobriedad pero que con el alcohol se desinhibía hasta desencadenar escenas

sangrientas por simples malentendidos verbales o gesticulares entre otros concurrentes de las pulquerías. Los clientes de éstas, en su mayoría desempeñaban trabajos manuales, destacando entre otros los jornaleros, zapateros, curtidores, albañiles, panaderos, carniceros, etc.

Lo anterior llevó a las autoridades y observadores de la época (finiseculares) a responsabilizar al pulque de los “males sociales” y a emprender una campaña de desprestigio en su contra. Fueron muchas las iniciativas llevadas a cabo para erradicar el consumo de pulque, pero ninguna fructificó por tratarse de un producto tan arraigado entre los sectores populares, que constituía incluso parte fundamental de su dieta diaria. Sirva como ejemplo un pequeño estudio realizado en 1881 en la capital del estado, en el que se arrojaron los siguientes datos: de 233 casos de alcoholismo atendidos, 150 individuos tomaban pulque y mezcal, 60 solamente bebían pulque y 23 únicamente mezcal. De los que consumían pulque, 97 tomaban de uno a cinco litros por ingesta y 120 de cinco a diez litros o más.

Como es bien sabido, las pulquerías han adquirido el carácter de verdaderos contenedores de la cultura popular mexicana. Entre ésta, un elemento indiscutiblemente ligado a las pulquerías son los juegos de azar, sin embargo, en este sentido hay que destacar una particularidad de la cultura pulquera potosina: los

jueguitos o *puestitos*. Éstos eran pulquerías ambulantes al aire libre, tabernas o incluso expendios de fruta que durante el año iban de una plazuela a otra con motivo de las fiestas religiosas o civiles. Dichos puestos ofrecían, como principal atractivo—además de la oferta de bebidas embriagantes y compañía de mujeres para los varones—, loterías, ruletas y juegos de baraja. Cabe mencionar que éstos se convirtieron en un verdadero problema para los vecinos de las plazas de los barrios donde se instalaban por la basura que generaban, así como por los actos de “inmoralidad” que provocaba la mezcla del exceso de alcohol y mujeres dispuestas a satisfacer los deseos de sus amantes en turno, sin contar, asimismo, las riñas y hasta homicidios.

No obstante, al parecer, esos puestos no escandalizaban a las autoridades tanto como a los observadores de la época, pues se convirtieron en una verdadera mina de oro para los inspectores que cobraban el impuesto del “disimulo”, es decir el equivalente a la “mordida” en la actualidad, a cambio de permitir que operaran libremente.

Otro elemento característico, no sólo de la cultura pulquera local sino a nivel nacional y al cual se le ha prestado poca atención por parte de los estudiosos del tema es la relación entre el pulque y la feminidad. Por cuestiones de espacio no entraré en detalles sobre cómo dicha relación

puede apreciarse, simbólica, mitológica, histórica y, en general, culturalmente. Aquí sólo mencionaré que en el ámbito local encontramos una participación muy activa de las mujeres en el comercio del pulque desde el siglo XVIII, quizá tomándose como modelo las disposiciones oficiales emitidas en la capital del virreinato en que se establecía que la venta del pulque debía estar en manos de las indígenas.

Mientras que con el transcurrir el siglo XIX, en la ciudad de México, las mujeres como expendedoras de pulque detrás del mostrador de una pulquería o en una plaza pública —como lo hacían las famosas

cuernas—iban cediendo su lugar a los hombres, en San Luis Potosí las mujeres continuaron dedicándose a vender la bebida aún bien entrado el siglo XX. Aunque regularmente asociamos el pasado con un rechazo a que las mujeres se desarrollaran en el sector laboral o productivo, es necesario subrayar que dicha actividad no era mal vista, al contrario, las pulqueras eran vistas con un estatus mayor, refiriéndose los parroquianos a ellas como “doñas”.

Asimismo hay que mencionar que en la actualidad, como se verá en el siguiente apartado, la mujer sigue siendo un elemento estrechamente ligado a la cultura pulquera potosina.



Tlachihero con maguey penca larga; La Cabra, Estanzuela, San Luis Potosí. Javier Gómez Marín

Presente (¿y futuro?) de la cultura pulquera en San Luis Potosí

En este breve apartado mencionaré algunos elementos de la cultura pulquera potosina que han resistido al paso del tiempo y que le dan una suerte de particularidad e incluso de identidad regional. Como se acaba de mencionar algunas líneas arriba, la feminidad ha mantenido una estrecha relación, en general, con la cultura pulquera nacional y, en particular, con la potosina. A nivel local, podemos observar cómo en las familias cuya fuente de ingresos depende del pulque, son los varones quienes se encargan de extraer el aguamiel de los magueyes para la elaboración del pulque y las mujeres son las encargadas de venderlo, ya sea en los mercados, en sus propios domicilios cuando acuden los vecinos a comprarlo o, quienes han logrado establecerse de manera más formal, en las pulquerías, cuyos nombres muchas veces llevan el nombre o apodo de la propietaria o simplemente ostentan nombres que remiten a la feminidad.

Otro elemento ligado a la cultura pulquera local, es el de la gastronomía. Sin lugar a dudas el platillo por excelencia para acompañar al pulque son las tostadas borrachas, las cuales tienen la particularidad de ser más voluminosas que las tostadas tradicionales. Éstas son preparadas con una capa de salsa especial, una de “yerba” (cilantro y cebolla finamente picados), otra capa de frijoles y una de

nopalitos. Dicho platillo puede encontrarse principalmente al norte de la capital potosina, en los barrios de Tlaxcala, Santiago, El Saucito o en los vecinos municipios de Mexquitic y Aqualulco, es decir, como se mencionó al principio de este ensayo, en la principal zona pulquera de San Luis Potosí. Otros platillos típicos de la región que también sirven para acompañar al pulque, aunque en menor medida, son las gordas de horno y las tradicionales enchiladas potosinas, platillos que pueden hallarse con mayor facilidad en diversos puntos de la ciudad.

Finalmente, una bebida alternativa al pulque que ofrecen quienes se dedican a su venta es el colonche, bebida alcohólica fermentada elaborada con el jugo de la tuna cardona. Como la tuna es una fruta de temporada y ésta es entre los meses de agosto a los primeros días de octubre, es en esa época del año que



Tostadas Borrachas
Javier Gómez Marín

puede disfrutarse de un buen colonche, cuya comercialización no está muy extendida, salvo en las zonas más áridas de la entidad. Según los registros documentales, en el pasado, el colonche gozó de cierta popularidad, al grado de que en la ciudad existieron locales para su venta denominados *coloncherías*, las cuales, al igual que la bebida que allí se expendía, fueron consideradas más “peligrosas” que las pulquerías o el pulque.

Finalmente, la historiografía y otros estudios desde el enfoque de las ciencias sociales, así como el sentido común, quizá nos indiquen que la mejor zona para hacer un estudio sobre la producción del pulque sea la que comprende los estados de Tlaxcala, Hidalgo, Puebla o México, así como que el centro de consumo por excelencia haya sido la ciudad de México.

Sin embargo, si nos asomamos un poco a los registros documentales alejados de aquella zona como, en este caso, los de la ciudad de San Luis Potosí y sus alrededores, nos encontraremos que aunque aquí se haya dado en una escala menor, la producción y venta de pulque fueron actividades que estuvieron presentes a lo largo de varios siglos; constataremos, además, que dichas actividades tuvieron características propias, que hubo una geografía muy bien delimitada donde se desarrolló el cultivo del maguey, planta de la que se extraía el pulque que fue la principal

f fuente de ingresos de numerosas mujeres y sus familias, cuya actividad se extendió hacia otras latitudes de la ciudad. Una muestra del florecimiento de la demanda de pulque, fue la propagación de pulquerías en distintos puntos de la ciudad, lo que condujo a las autoridades a que crearan bandos y reglamentos que regularían aquellos espacios.

Al igual que en el principal centro urbano consumidor de pulque, es decir la ciudad de México, en San Luis Potosí la venta de pulque representó



Tlachiadero de San Luis Potosí
Javier Gómez Marín

una alternativa económica para muchas mujeres. Práctica que a diferencia de la ciudad de México—donde paulatinamente fue disminuyendo—, en San Luis Potosí perduró hasta que la industria pulquera entró en declive, pero que, afortunadamente, todavía en la actualidad podemos ver a mujeres atendiendo los escasos expendios de pulque.

Finalmente, investigaciones como esta, a la par de otras tantas sobre el mismo tema que han surgido en años recientes desde diversas disciplinas y áreas del conocimiento, en distintas regiones del país, sirven para exponer

una realidad histórica o actual, pero igualmente marginada, que por años hemos ignorado o que no hemos querido reconocer, pero que allí ha estado, resistiendo el paso del tiempo, haciendo frente a las modas o a las imposiciones culturales; que sin importar lo frágil de su devenir, ha soportado la agresiva irrupción de la globalización, para mostrarnos una parte de la cultura popular que—con todo y sus aspectos positivos y negativos como cualquier fenómeno social y cultural—en conjunto, da identidad a un pueblo y es, precisamente, la conciencia y la sensibilidad de ese pueblo la que garantizará su porvenir. 🌿



Magueyal de Estanzuela, San Luis Potosí. Javier Gómez Marín

Vida cotidiana en las haciendas pulqueras de los llanos de Apan

Rodolfo Ramírez Rodríguez
México, D.F

Dos temas importantes que no han sido debidamente valorados en México son la importancia de aspectos cotidianos como aspectos del patrimonio cultural de nuestro país, así como la divulgación de la historia regional de gran nuestro país. Debido a esto considero necesario una necesaria revaloración de los aspectos cotidianos que forman parte de nuestra identidad nacional, estatal o regional en México que conforman un escenario de aspectos significativos de nuestra historia compartida y de la herencia de las generaciones que nos antecedieron.

Un tema que ha adquirido importancia en los últimos años ha sido una nueva comprensión de los aspectos sociales cotidianos, como la producción artesanal, los alimentos y las bebidas, las fiestas y ritos de las comunidades, y las actividades productivas de cada región, siendo el saber de la historia regional un ámbito del conocimiento de tránsito de la historia y cultura de los muchos “Méxicos” que existen en nuestro país. La zona del altiplano, alrededor del valle de México, ha sido desde tiempos remotos un área importante de tránsito y de intercambio de productos comerciales y culturales. Cuna de la charrería también fue sede de las famosas haciendas pulqueras que existieron entre los siglos XVIII y

XX en México. La región de los llanos de Apan (1), que comprende una intersección entre los estados de México, Hidalgo y Tlaxcala, fue un lugar renombrado debido a la producción del mejor pulque del país, durante el Porfiriato y buena parte del s. XX.

Siendo una vasta zona en donde florecieron más de 200 haciendas y ranchos dedicados principalmente al cultivo del maguey manso y a la elaboración del pulque se fueron creando un saber consuetudinario específico de agricultura, unas relaciones sociales basadas en la estructura de hacienda y una organización que abarcó la producción, distribución y venta del pulque en el principal mercado que fue ciudad de México hasta entrada la década de 1940, cuando debido a la restricción de reglamentos higiénicos, las imposiciones fiscales del Estado revolucionario y la competencia de la cerveza harían que desapareciera uno de los principales ramos económicos de la región y del país.

1. Esta zona se extiende geográficamente por el noreste del estado de México hasta el sureste del estado de Hidalgo y el noroeste del estado de Tlaxcala. En ella tuvieron lugar las haciendas pulqueras más importantes.

Un ejemplo de ello es la historia de la conformación de las haciendas pulqueras en el distrito de Apan, del antiguo estado de México, que formaba parte de la región histórica de los Llanos de Apan junto con los distritos de Otumba, Calpulalpan, Zempoala, Tepeapulco y Tulancingo. Desde la época colonial la zona del altiplano magueyero fue importante para la economía de una región que debido su clima y la calidad del suelo, difícilmente podía obtener rendimientos en los cultivos de cereales u hortalizas.

Así que, desde los primeros siglos de dominación española, el cultivo de la planta del maguey, para elaborar el pulque, se incrementó en gran medida y con el tiempo llegó a ser el fundamento económico de una vasta región.

Las haciendas pulqueras también tenían la dinámica económica de la época del s. XIX: una parte de la producción destinada al mercado, y otra para el auto-abasto o consumo interno. Su división de tierras era un sector de explotación directa para producción comercial, otra para el autoconsumo y un sector de reserva, que variaban según las épocas.

La extensión media oscilaba entre 1,500 a 2,000 hectáreas. Las haciendas eran también unidades político-administrativas a veces más importantes que los pueblos en las regiones donde, debido a su situación geográfica, concentraba el control de los medios de subsistencia.

Las relaciones básicas de trabajo en las haciendas eran de dos tipos: la que se establecía con sus trabajadores permanentes o "*acasillados*" (esta consistía en una relación no salarial que incluía el acceso del trabajador a alguna forma de usufructo de la tierra de la hacienda) y la que se entablaba con los trabajadores estacionales o "*semaneros*", cuya relación era salarial, cuya fuente de trabajadores eran las comunidades campesinas, los ranchos y los minifundios. Además, estaban los trabajadores encargados de recolectar el aguamiel, o *tlachiqueros*, que entregaban el líquido en el tinacal, y eran pagados en monetario.(2)

Al igual que la mayoría de las haciendas mexicanas, las haciendas pulqueras contaban con instalaciones permanentes que cumplían un conjunto específico de actividades económicas (agrícolas, pecuarias, extractivas y manufactureras) y otras vinculadas con la reproducción de las relaciones de producción (como la famosa tienda de raya, cárcel y capilla). Pero su distinción lo daba entonces el *tinacal**, allí se fermentaba, almacenaba y producía el pulque para su comercialización.(3)

2. Rendón Garcini, Ricardo, *Dos haciendas pulqueras en Tlaxcala, 1857-1884*, Gob. de Tlaxcala / UIA, 1990.

* El "*tinacal*" es una palabra híbrida formada por la voz castellana *tina* (recipiente) y por la voz náhuatl *calli* (casa), "la casa de los recipientes", donde se hacía referencia al lugar donde se fermentaba el pulque.

En los llanos de Apan se desarrollaron estructuras socio-culturales especiales debido a la profunda relación que había entre la producción de sus haciendas y pueblos, en torno al cultivo del maguey aguamielero, y a la producción del pulque, que se remontaba a varios siglos de su historia. En esta región se conformó toda una estructura social basada en la especialización y subordinación de los grupos trabajadores a través de una complicada red de relaciones entre los hacendados, sus administradores y los trabajadores en general. Además se fomentaron

prácticas y costumbres de la vida cotidiana que dieron singularidad a la región, promoviendo un sentido de identidad entre la población y de unidad compartida entre las distintas haciendas.

Por ejemplo en la descripción de una hacienda, que nos proporciona el estudioso de la charrería, Leovigildo Islas, se observa que los elementos que enumera eran básicos en la

3. Juan Felipe Leal y Mario Huacuja Rountree, *Economía y sistema de haciendas en México. La hacienda pulquera en el cambio. Siglos XVIII, XIX y XX, México, ERA, 1984, pp. 96-97.*



Lienzoagave. Itzmalin Benitez

infraestructura de cualquier hacienda de la región de los Llanos de Apan sobre la cual giraban todas las relaciones sociales imperantes y la actividad agropecuaria:

...el casco comprendía... la casa principal del propietario, la del administrador y la de los empleados superiores, el despacho, el tinacal, las trojes, el depósito de maquinaria y herramientas, las cocheras, el sillero, los cuartos para huéspedes, el alambique, la tienda, la capilla, la escuela, las caballerizas, los ranchos, los macheros, las zahúrdas, las carrocerías, la herrería etc., todo circundado por bardas de mampostería y adosadas a ellas las habitaciones de los peones, tlachiqueros y demás sirvientes. Este abigarrado conjunto de construcciones era llamado cuartería o calpanería.*
(4)

Los peones al iniciar los trabajos, en las primeras horas de la mañana, más bien de la madrugada, y al terminar sus jornadas, entonaban el Alabado, cántico devoto y doliente compuesto o introducido entre los labradores a fines de del siglo XVII por el misionero franciscano Fray Antonio Margil de Jesús.(5) Cuando los tlachiqueros terminaban sus labores en el tinacal, durante las primeras horas de la noche, entonaban a coro y con la mayor sonoridad el Avemaría, oración impregnada de fe y dulzura que era escuchada con respetuosos silencio por todos los presentes. Otra práctica religiosa usual entre los tlachiqueros

era una maniobra llamada “correr las puntas”, a efectuarse en el tinacal; el que hacía esta operación gritaba con voz potente: “*Alabado sea el misterio de la Santísima Trinidad. ¡Ave María Purísima!*” Quienes lo escuchaban, incluso los patrones, se descubrían respetuosamente la cabeza.(6).

Cada *tlachiquero*** tenía su instrumental. Entre los instrumentos y utensilios que había en el tinacal se encontraban las tinas de cuero de vaca, donde se elaboraba el pulque, el cubo, el embudo de cobre, las zarandas para colar el aguamiel, las chalupas (bateas de madera) para despumar, las jícaras y el banco

*La “calpanería” es una palabra híbrida de las voces náhuatl *calli* casa y *pan* sobre o lugar, y el sufijo castellano *ría* que generalmente indica establecimiento. Su traducción literal sería “lugar donde están las casas”, refiriéndose a la zona habitacional de los peones.

4. Leovigildo Islas Escárcega, “Apan”, en *Artes de México, número especial, Haciendas de México, núm. 79-80, México, 1966.*

5. *Ibidem.*

6. Leovigildo Islas Escárcega, “Las haciendas pulqueras”, en *Artes de México, Revista-libro, Maguey, num. 51, México, año 2000, p. 49.*

***Tlachiquero* se designaba a la persona cuya actividad principal o exclusiva gira en torno del cultivo del maguey, y más específicamente al encargado de las últimas etapas: el *capado*, *raspado* y la extracción del aguamiel (*tlachiqueo*, de la voz nahua *tlachiqui*, acción de raspar).

medidor, a las afueras de éste estaban los marcadores para los magueyes; las castañas, el acocote y el raspador, así como el burro para cargar la mercancía, que formaban propiamente el equipo de propiedad o arrendamiento del tlachiquero, con los cuales extraía y transportaba el aguamiel.

Los trabajadores del tinacal eran además el mayordomo (quien supervisaba la fermentación del pulque), el guardatandas (quien distribuía la cantidad de magueyes para raspar), el capitán (quien dirigía a los tlachiqueros), el tinero (encargado de la limpieza de las tinas), el medidor (que recibía el aguamiel y medía el pulque expendido), los tlachiqueros y los valedores (ayudantes). Había también peones magueyeros especializados en la plantación y cultivo del maguey.

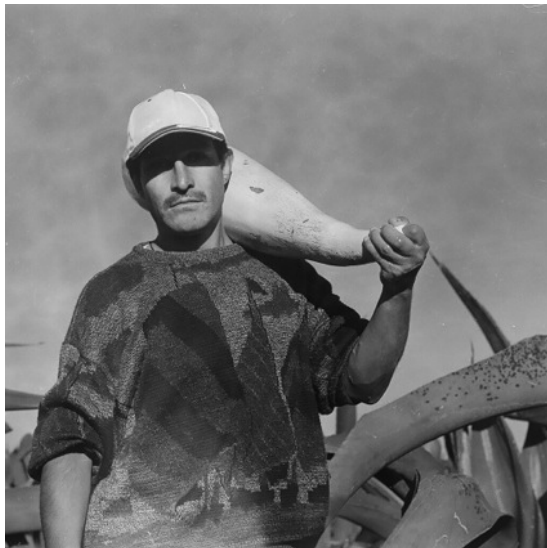
En cuanto a las festividades realizadas en las haciendas, además de la del santo patrono de cada una de ellas, se festejaba el día de la Santa Cruz (3 de Mayo) en los tinacales con verdadera devoción. La cruz siempre estaba colocada en un sitio preferente o en un nicho dentro del tinacal, adornado con flores artificiales y otras alegorías. Todos los tlachiqueros, de manera espontánea, iban depositando semanalmente una pequeña cantidad de dinero destinada, exclusivamente, a celebrar de la mejor manera esta conmemoración, para lo cual el mayordomo designaba a un padrino que se encargaba de instalar la nueva cruz (previamente bendecida) de la mejor forma posible para retirar del lugar a la anterior. Éste entraba al tinacal seguido de los tlachiqueros, algunos de los cuales entonaban cánticos religiosos, y otros hacían estallar cohetones en el patio de la



Hacienda de Tultengo. Alain Topete

finca, todo en medio de una profunda devoción, y después, de gran regocijo.(7)

Durante este festejo se rezaban oraciones y se entonaban cánticos religiosos y "vivas" a la Santa Cruz. Cuando terminaba aquella ceremonia, los nuevos compadres (el mayordomo y el padrino) se abrazaban y todos los presentes aplaudían y lanzaban "vivas" al padrino, quien entonces distribuía tarjetas conmemorativas del acontecimiento entre las personas principales y, para los hijos de los trabajadores, abundante dotación de confites corrientes y otras golosinas. Los danzantes ponían un colorido alegre a este festejo religioso. "Con sus vestidos multicolores, de lustrina, penachos de plumas, diademas con espejitos, portando aros de varas adornadas con flores de papel de



Victor Lara Torres
La serie "Del Primer Maguey al Pulque"

china, danzaban incesantemente al monótono y chillante son de un destemplado violín. Generalmente esos danzantes se entregaban a tan fatigosa actividad, para cumplir alguna "promesa" hecha a la Santa Cruz por motivos de enfermedad u otros contratiempos. Los festejos terminaban con una comida regional que el patrón obsequiaba a sus empleados de toda la hacienda.

En toda la zona de los llanos pulqueros se fueron constituyendo grandes fincas, que en el Porfiriato concentrarían la producción de pulque, convirtiéndolo en la "bebida nacional por excelencia". A finales del s. XIX e inicios del XX, forjarían las fortunas de setenta familias que remodelaron sus construcciones con torreones y almenas que asemejaban un pasado medieval (obras en su mayoría del arquitecto Antonio Rivas Mercado).

Las haciendas representativas del altiplano pulquero como San Bartolmé del Monte, San Francisco Ococtepéc, San Juan Ixtimaco, San Lorenzo, Santiago Tetlapayac, San Antonio Xala, San Miguel y San Antonio Ometusco, Santa María Tecajete y Chimalpa marcan un gran desarrollo social y económico en la zona del altiplano central que sería interrumpido por un gran movimiento social que marcaría nuestra historia e impactaría grandemente en esta región, la

7. Ibidem, p. 50.



Hacienda de Tetlapayac, Hidalgo. Quetzalina Sánchez

Revolución mexicana. Con ella se desestabilizarían las relaciones de producción y comenzaría la lenta desestructuración de las unidades productivas cuyo etapa final fue el la reforma agraria y la creación de ejidos para los peones de las haciendas. Entre 1920 y 1940 se vivió una etapa crítica en el sistema agrario de México, pues pasó de un sistema de latifundios a una fragmentación en parcelas y ejidos, que sostuvo la economía regional hasta la década de 1960, cuando se industrializó con la creación de la zona industrial de Ciudad Sahagún.

No obstante, por lo brevemente expuesto, encontramos que las tradiciones heredadas dentro del ámbito de la vida cotidiana de una gran parte de población en el México central, específicamente de las haciendas, fueron convirtiéndose en expresiones de identidad de tradiciones y costumbres profanas, que contribuyeron al mestizaje cultural del pueblo mexicano. Esta expresión de cultura en su faceta de expresión festiva y cotidiana, fue un factor de inclusión sociocultural para sectores rurales que vivieron el cambio en el s. XX.

En la actualidad, ya no sólo no se conservan estas tradiciones, sino que nuevos aspectos económicos y comerciales se fueron imponiendo sobre los remotos actos culturales. La importancia y el impacto del desarrollo productivo de la industria pulquera (durante finales del Porfiriato y hasta mediados de siglo XX), permeó las actividades cotidianas de la

población trabajadora de los Llanos de Apan y de los encargados de la distribución del producto. A pesar de la irrupción violenta que significó la Revolución Mexicana, y de la imposición de un nuevo régimen socio-político, en esta zona de México continuó el saber tradicional de la explotación de las magueyeras para la producción del pulque y, aunque parezca increíble, siguió el aumento de la demanda del producto hasta mediados de la década de 1950, cuando el porvenir de este negocio se desplomó debido a la mala planeación de los plantíos productores, de mecanismos de mala distribución del ingreso y la precaria tecnología productiva por parte de los pequeños productores ejidales.

A pesar de todo lo dicho las singularidades de la elaboración y venta pulquera en baja escala, siguió siendo una forma de garantizar la supervivencia de gran parte de la población dedicada a las labores del campo, tanto en la región de Apan, como en otros lugares de producción pulquera. Todo el universo vivencial de estas formas de producción agrícola, convivencia social y expresiones culturales se mantuvo en la memoria de la población de los Llanos de Apan, como un recuerdo presente, aunque poco a poco decadente, de todas las variadas formas de relacionarse con una cultura tradicional que sobrevivía gracias a la continuidad de las costumbres heredadas por el saber ancestral de las figuras míticas del eterno y cotidiano maguey y de su bebida espirituosa popular. 🌿

Retrato de hilo blanco

Miguel Así sin Apellidos

Tonalá, Jalisco

La historia te marcó ayer,
amor mío,
cuando bebimos pulque.

Estábamos tan tersos, tan sublimes, tan aliviados
y era la tarde un silencio con sol de las seis.
Bebíamos lentamente el baño abismal del maguey
sobre mi vestido verde.

Recuerdo cada trazo de aquella sombra,
la cámara frente a nosotros, estática y voraz...
la espera de la línea final del sol.

Buscábamos un retrato de tus brazos con sus brazos.
Un contraluz de dos espíritus altaneros.



Héctor Montes de Oca

El frente de tus ojos postrado delante de su cuerpo
con las miles de alas que rodean su corazón
delimitaba el oxígeno de ese contexto.

Un pastizal efímero con un árbol alto
y las secuencias de mis manos bañadas en fermento
para pasear sobre tu epidermis morena.

Moldeé la esencia de tu piel para dar paso al último brillo de sol...
y fui mujer amante, una escultora frente a los llamas verdes
y tu contorno fueron mis brazos y tu regocijo
el recorrido de mis manos
y el líquido ácido aquí, por debajo,
sobre tu rostro,
en mis pies,
en mi monte,
en tu pecho,
en las piernas, nuestras piernas,
en nuestro secreto,
en la tarde silencio con sol de las seis.



Alejandro Cruz y
Eréndira Hernández

Y así nos fuimos, mi vida,
en aquella tierra que cruzaste de niño
y era hoy el momento de la última vez.

Cuando te conocí me amaste
con la forma íntegra de un curado de fresa.

Ayer fue lo que otra noche,
me pediste como féretro un retrato a contraluz
con terciopelo de *neutle*
impreso por mi fuerza en tu cuerpo
para dar espacio a la línea
que el sol provocaría en tu contorno
con el horizonte dormido y el maguey.

Y así nos fuimos, amando,
un presagiado baño, un pulque,
una cámara y yo...
retrato de una tarde silencio con sol de las
seis para recordar tu muerte. 🌿

El pulque es el amante perfecto de la comida mexicana

Jesús Osornio Leocadio
Jiquipilco, Estado de México

Una frase corta, pero que envuelve un gran significado entorno a la importancia que el pulque ocupa dentro de la cocina mexicana, la cual debe ser rescatada del olvido, ya que se encuentra sólo en México, siendo parte de lo que nos identifica y que no es como la cerveza, el vino o incluso el tequila que hoy en día se pueden encontrar prácticamente en cualquier parte del mundo.

Considerada como una bebida sagrada para los pueblos del México antiguo el pulque era consumido sólo por los emperadores o sacerdotes, la mayoría de las veces para entrar en contacto con los dioses, en ceremonias o rituales; sólo había algunas ocasiones en las que era permitido a la población consumir esta bebida tan respetada. El control era muy estricto, por lo que era severamente castigado el abuso de dicha bebida; en base a lo anterior según Fray Bernardino de Sahagún (citado en García, 2007) menciona:

“no solamente los viejos y viejas bebían pulque; pero todos, mozos y mozas, niños y niñas, lo bebían hasta embriagarse”.

Siendo el pulque una bebida representativa de México, cuenta con una valiosa historia así como una tradición y misticismo, ya que en la

antigüedad la relación del hombre con su medio ambiente fue lo que ayudó a la domesticación y aprovechamiento de la naturaleza que los rodeaba, por lo que a su vez originó un respeto y veneración por lo que ésta les ofrecía. Sierra (2005) al respecto refiere que:

El maguey no está vinculado sólo al mundo vegetal, sino también al mundo animal, cósmico y humano, lo que significa que los conceptos se interrelacionan. El maguey está conectado al conejo, porque éste lo utiliza de madriguera; la luna contiene la imagen del conejo sobre su faz, el hombre se embriaga con el licor y se transforma en conejo, se aconeja (Sierra, 2005. pp.8).

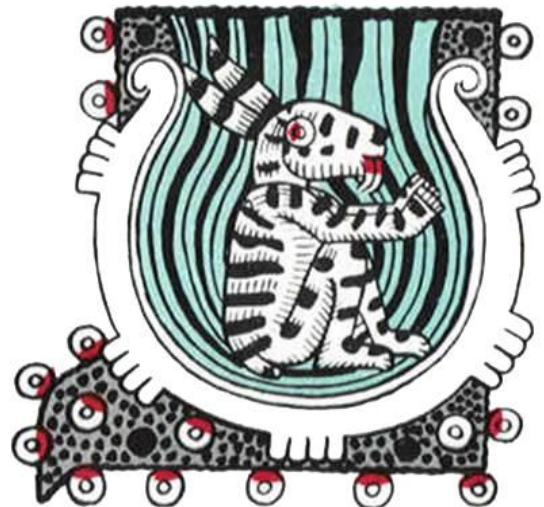


Lámina 55 del Códice Borgia
Representación de la luna como una olla
y en el interior un conejo



Pulkazo
Tupac Emiliano

El consumo del pulque ha presentado diversas transformaciones a lo largo de la historia, en un principio era consumido en ceremonias y ocasiones especiales, pero con la llegada de los españoles se abre el consumo del pulque a toda la población en general como parte de la dieta diaria, lo cual llevó a que perdiera totalmente su significado ritual; pero al mismo tiempo lo ayudó a elevar su producción y popularización entre los nuevos pobladores del México colonial, esto tal vez producido por una aculturación

derivada del choque de dos culturas completamente distintas.

En la actualidad el misticismo es otro, gracias a las pulquerías que fueron y son de gran importancia dentro de la nueva cultura mexicana ya que estas se han encargado de seguir fomentando el consumo de pulque.

La venta y el consumo de pulque han ido de la mano, el lugar donde se vende es el mismo donde se consume; esto generó sus propios espacios de consumo por excelencia: las pulquerías. En algunos lugares del país, de ser jacalones (o jacales) donde se vendía al aire libre, el pulque, actualmente se puede encontrar en varios espacios para su consumo, como pueden ser: pulquerías, también llamadas *pulcatas*, lugares híbridos entre lo rural y lo urbano, estos espacios se encuentran generalmente en las ciudades aunque en algunas ciudades aún se conservan las pulquerías al aire libre, como en Jalisco (Martínez, 2001:514).

Las pulcatas son recintos en los que se dignifica el pulque, ya que se efectúa todos los días la fiesta del *neutle*, a la que todo mundo está invitado. En las pulquerías podemos encontrar desde viejitos hasta chavos conviviendo en un espacio de algarabía, que invita al regocijo disfrutando de un pulque sea natural o curado. Todo esto acompañado de una rica botana que puede ir desde charales con nopales, lentejas,

frijoles, chicharrón en chile verde o inclusive en ocasiones especiales, específicamente en celebraciones como lo es el día de la Virgen de Guadalupe podemos encontrar mixiotes, carnitas, mole.

El pulque ocupa un lugar importante dentro de la gastronomía mexicana, ya que es la bebida por excelencia del pueblo mexicano; pero a pesar de esto muchos mexicanos en la actualidad no lo han probado nunca en su vida; siendo que el pulque puede ser consumido en diversas maneras, desde los curados de diversos sabores, el pan de pulque, las salsas de chilaca con charales y pulque, tamales colados, chinicuiles en salsa roja, flor del maguey que se comen guisadas

con cebolla o la miel de maguey la cual es elaborada con las pencas de la planta a la cual en algunos lugares conocen como menecuiltli, entre una gran variedad más de productos que podemos disfrutar gracias al maguey.

Bibliografía

Aguirre, G. (1992), *El proceso de aculturación en México*. México: Fondo de Cultura Económica.

García, R. (2007) *Cocina Prehispánica Mexicana*: México: Panorama

Martínez, J. (2001), *Testimonios sobre el maguey y el pulque*. México: La Rana.

Sierra, L.(2005) *El maguey, el pulque y sus deidades*. México: UNAM.

Díaz, A. (2009), *Las Pulquerías de la ciudad de México en el siglo XIX. Revista Bicentenario. El ayer y hoy de México. Volumen 2.* 🌿



Pulque Shop C.B. Waite, 1906

Pastel de maíz y pulque para un corazón apachurrado

Carmen Mendoza Cámara

Es un pastel cuya consistencia es densa por llevar harina de maíz. Tiene mucho aroma y son de esos sabores que no se olvidan. Es un pastel muy sencillo y ese es el mérito, dentro de su sencillez está su virtud. Es delicioso. Lleva sólo la cantidad necesaria de harina de trigo para hacerlo más suave, pero repito, su textura es húmeda y pesada. Se enriquece con las semillas de chía, la chía es un alimento prehispánico bien mexicano, como el maíz y el pulque. La chía es rica en proteínas y Omega 3. Me gusta sentir entre los dientes la textura crocante de sus semillas. En otras ocasiones que he hecho panes acostumbro a utilizar chía en lugar de ajonjolí. Puede ser un recurso muy mexicano para suplir las semillas de *poppy seed* o adormidera que casi no se consiguen aquí.



¿Qué lleva?

Horno precalentado a 180°

Ingredientes:

1 taza de pulque natural,
si es de varios días es mejor
1 taza de leche evaporada
1 ½ de harina de maíz (no confundir
con Maseca) es harina de grano
de maíz seco, molida. Como la que
se se usa para hacer platillos
sudamericanos. Yo la compré en el
mercado de Medellín, en el D.F.
3/4 taza de harina de trigo
2 cucharadas de maicena
½ taza de mantequilla salada
3 huevos
½ taza de azúcar
1 cucharadita de polvo de hornear
o royal
1 cucharada de canela en polvo
¾ taza de semillas de chía
2 cucharaditas de harina de trigo
para el molde

¿Cómo se hace?

En la licuadora se coloca la taza de pulque y la taza de leche evaporada, la harina de maíz, la de trigo, la maicena, la canela y los polvos de hornear. Una vez integrada esta mezcla se reserva. En un recipiente grande y hondo se bate la mantequilla con el azúcar hasta que se disuelva. Se incorporan uno a

uno los huevos. Se agrega la mezcla de las harinas con leche y pulque. Se revuelve bien y por último se añade las semillas de chía.

Se engrasa el molde de su preferencia (yo usé uno redondo) con mantequilla y se agregan las dos cucharaditas de harina, se hace rodar por toda la superficie la harina para evitar que se pegue. O se puede cortar un círculo del diámetro del molde con papel de estraza y se engrasa, así es más seguro que no se pegue al fondo el pastel.

Se vacía la mezcla y se mete al horno. Se llevó casi 40 minutos, a 180° o hasta que se introduzca un palillo en el centro del molde y salga seco.

El pastel así es rico, simple, sin fuegos artificiales ni adornos. Sin embargo le agregué dulce de guayabas encima, como cobertura y queda a la perfección, sin restarle sabor, antes al contrario, lo eleva.

¿Cómo se hace el dulce de guayaba?

Ingredientes:

- 1 kilo de guayabas
- 2 piloncillos grandes
- 2 litros de agua.

Las guayabas se lavan, se parten por la mitad, se quitan las semillas y se cortan en rajas de tres centímetros. El agua se pone a hervir en una cacerola amplia y se le agregan los dos piloncillos se y deja que se consuma

un poco menos de la mitad, a que espese un poco. En ese momento se agregan las guayabas en rajas. Se baja el fuego y se deja cociendo por espacio de 25 minutos.

La casa de llenará de aromas, disfrute.

Pasado el tiempo se revisa que no se haya consumido demasiado el agua y que las guayabas estén cocidas. Se apaga, se deja enfriar y al servir cada rebanada de pastel se le pone encima las guayabas en dulce.

Es un postre muy rico, lleno de aromas, sabores y texturas, especial para corazones apesadumbrados. 🌿



**Agüita de miel
Tupac Emiliano**

Cerditos de pan de yema y pulque

Carmen Mendoza Cámara

¿Qué llevan?

Ingredientes:

500 gr de harina de trigo
60 gr. de manteca de puerco
100 gr. de azúcar
9 yemas de huevo
Aproximadamente 150 gr. de pulque natural, bastante añejo.
Semillas de pepita o almendra
Un poco de leche evaporada

¿Cómo se hacen?

Sobre la mesa se hace una fuente con la harina, en el centro se hace un pozo y se agrega la manteca, azúcar y yemas.

Se mezclan poco a poco los ingredientes y se va agregando el pulque con mucho cuidado, con moderación para que no quede una masa pasada de líquido.

Una vez integrados todos los ingredientes se procede a batir con fuerza unas 100 veces de vuelta y vuelta de la masa. Ya que queda de una textura suave y flexible, se hace una bolita y se envuelve en una bolsa de plástico en un lugar sin corrientes de aire.

Yo la hice desde la noche, y al otro día a la 13:00hrs formé los cerditos.

¿Cómo se forman?

1. Se divide la masa en porciones de 90 gr. se bolean la masa y se aplasta con un rodillo para hacer un ovalo que se deja más grueso de la parte del centro.



2. Un extremo se corta a la mitad con un cuchillo para darle forma a las orejas, y el otro extremo se enrolla hacia el centro.



3. Se junta hacia el centro haciendo presión.



4. Las orejas se doblan hacia abajo.



5. Con alguna semilla comestible se hunde para formar los ojos.



6. Se barnizan con leche evaporada.



7. Se deja reposar a que fermente unas tres horas.

No es un pan con levadura normal, así que requiere más tiempo de reposo.

No alzan demasiado pero si lo suficiente para una buena miga.

8. Se meten al horno precalentado a 180°, por 30 minutos o hasta que estén dorados. 🌿

Don Chuy, algo de su vida y el pulque

Fabián Jalil Martínez Gómez
Textos y fotografías



Don Chuy hace dos raspadas al día, se levanta antes de que salga el sol, (no sabe de horarios de verano) sale de su casa en Unión de Guadalupe hacia su parcela, que está a unos kilómetros sobre el camino a la cabecera de Atoyac en la sierra del tigre.

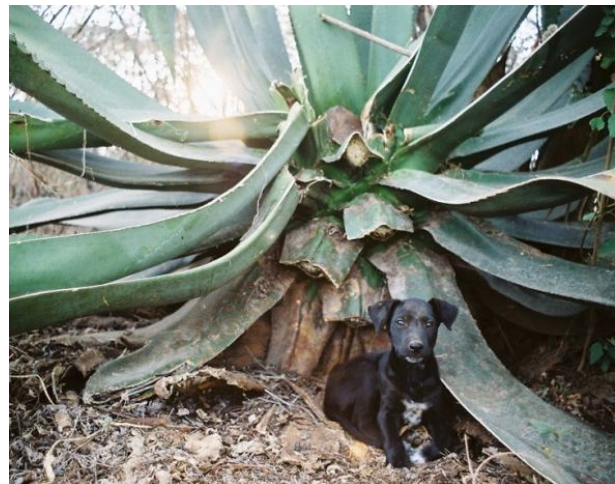


Ahí deja su camioneta y emprende su camino ya sea a pie o en el requesón con frijoles, su caballo, se adentra en la sierra a buscar los mezcales y les extrae los litros de aguamiel acumulados del día anterior, los raspa y les pone su tapa que es una penca para que luego no se lo tomen los animales ni se le metan los insectos, aunque a veces es ineludible.



Deja el pulque, a lo mejor ya se acabo el del día anterior y si beben pulque ahí en Unión de Guadalupe, ya que descansa un poco se regresa a recolectar lo de la raspada de la mañana, se puede pasar el rato ahí en su parcela, se echa otros pulques, ah y dice, yo no sé cómo le hacen para combinar el pulque, que con frutas, el pulque sabe bueno solo, o con coca cola, se ríe y luego dice no deberás y nos sirve, se la pasa ahí tranquilo sin prisas, con sus más de ochenta años, un pulque diario. 🌿

Después regresa a atender su parcela , primero darle de comer a las vacas y ordeñarlas; cuando fui había un becerro que su mamá no le hacía caso y no le daba leche y tenía que darle con un biberonsote, una pajarete y un pulque mínimo si se echa diario, después a desgranar elote, levantar la cosecha, sembrar, limpiar, según, en la tarde se regresa a su casa a comer donde su esposa ya lo espera con algo bien sabroso.



REVISTA PULQUIMIA

