

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/267212616>

REVISTA PULQUIMIA NO 4

Article · April 2014

CITATIONS

0

READS

320

4 authors, including:



Jacinto Preciado

University of Guadalajara

8 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](#)



Pulquimia

Transmutando la decadencia en maravilla

REVISTA PULQUIMIA

- La pulquería en la memoria colectiva del mexicano** Editorial
- La Pulquería** Jorge García Benítez
- Sin Rockola... no hay pulcata** Miguel Ángel Alemán
- Pulquerías: el declive de una tradición 1900-1935** Ana Victoria Rojas Vega
- Neopulquerías: la nueva opción del consumo de pulque** Paul Jiménez
- Pulquerías de ayer y de hoy** Lala Noguera
- Las Pulquerías** Raúl Guerrero Guerrero
- Elaboración de quiote horneado o dulce de quiote** Samuel Rangel Calderón
- Las pulquerías: espacios lúdicos** Raúl Guerrero Bustamante
- La Pulquería más grande del mundo** Javier Gómez Marín



● Número Especial ●
PULQUERIAS

ABRIL 2014

Pulquimia 4

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 4, Abril del 2014**, 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 portada: Jicareros de la Pulquería La Titina, Javier Gómez Marín. Fotografía en esta página: Quite Silvestre de Zapotitlán, Javier Gómez Marín.

Índice

2

**La pulquería en la memoria
colectiva del mexicano**

*Lizeth Sevilla, Alejandra Velasco,
Javier Gómez Marín y Jacinto
Preciado*

8

**La Pulquería,
el templo del pulque**

Jorge García Benítez

12

Sin Rockola... no hay pulcata

Miguel Ángel Alemán

24

**Pulquerías:
el declive de una tradición
(1900-1935)**

Ana Victoria Rojas Vega

35

**Neopulquerías:
la nueva opción del consumo de
pulque**

Paul Jiménez

42

Pulquerías de ayer y de hoy

Lala Noguera

46

Las Pulquerías

Raúl Guerrero Guerrero

50

**Elaboración de quiote horneado
o dulce de quiote**

*Segunda Parte de: El quiote o escapo
floral del maguey y sus usos
Samuel Rangel Calderón*

58

Las pulquerías: espacios lúdicos

Raúl Guerrero Bustamante

69

**La Pulquería más grande del
mundo:**

Javier Gómez Marín



La pulquería en la memoria colectiva del mexicano

**Lizeth Sevilla, Alejandra Velasco,
Javier Gómez Marín y Jacinto Preciado**

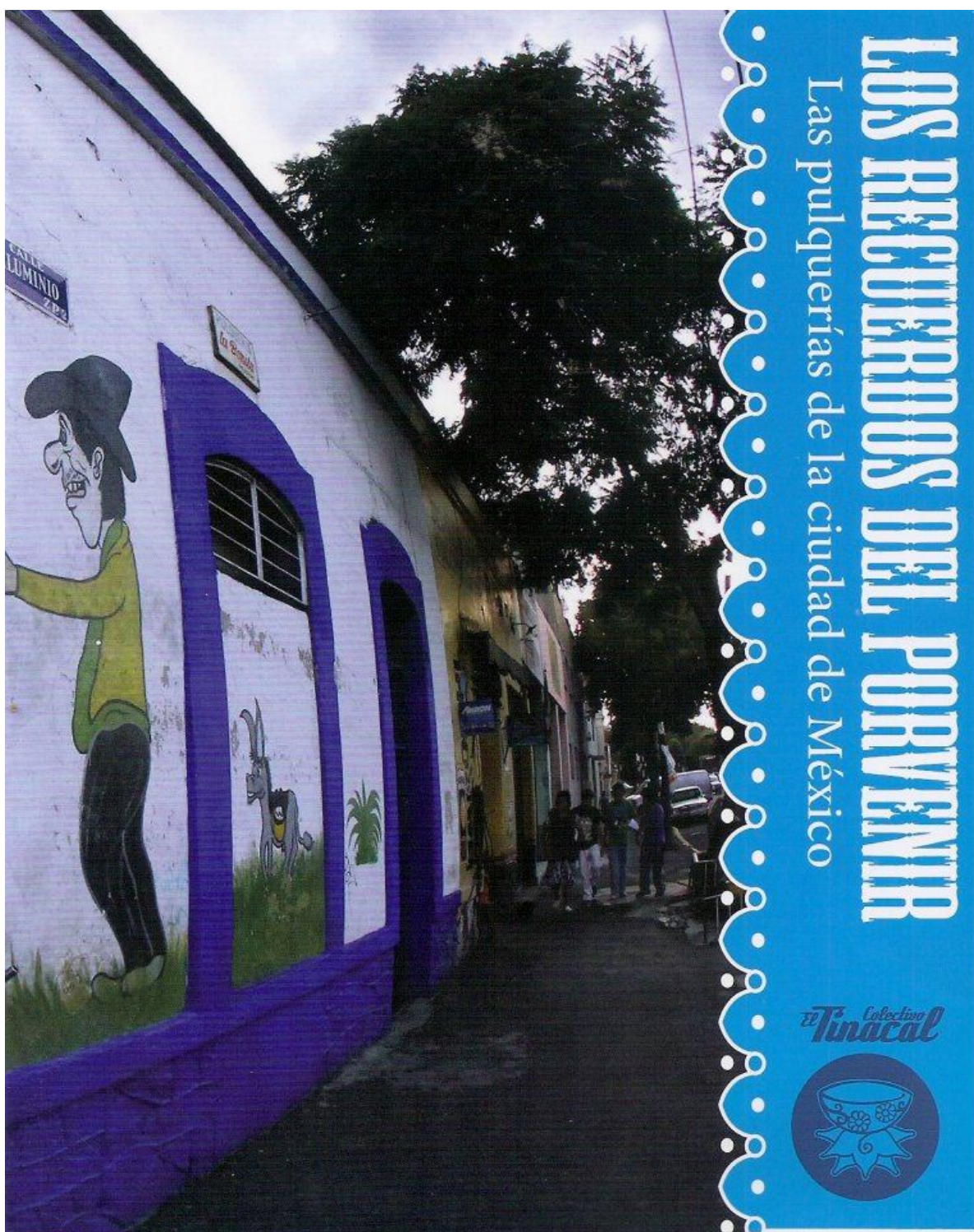
En esta cuarta entrega de Pulquimia abrimos las puertas de la Pulquería como un espacio de identidad, de dignificación y memoria colectiva para compartir con nuestros amigos lectores los textos que nos traen los bebedores desde los archivos históricos, desde lo que dice la gente en aquellos recintos, muchos de ellos vivos desde finales del siglo XIX y que

continúan resistiendo o transformándose a las nuevas condiciones que impone el nuevo siglo, otros resurgiendo de la desmitificación del pulque y finalmente, los que nos cuentan las vivencias.

Las pulquerías como espacios sociales y de reunión para beber pul-



Pulquería de principios del siglo XX, un espacio de lujo y chauvinismo, Salud...



Portada del libro: "Los recuerdos del porvenir: las pulquerías de la ciudad de México", del Colectivo "El Tinacal, Editado por PACMYC, Secretaría Cultura DF, Junio 2012; publicación que reseña las 72 pulquerías vivas del DF. Versión electrónica del libro: <http://t.co/WPjC9OhI>

que han sido uno de los más importantes elementos de la cultura pulquera, específicamente en la ciudad de México. Sus antecedentes datan desde la Colonia, época en la que empezaron a establecerse los primeros “jacalones” en las periferias de la ciudad debido al aumento del consumo de pulque en la población y a la necesidad de organizar y controlar geográficamente a los bebedores de pulque y los espacios destinados para consumirlo. Paulatinamente, las pulquerías fueron modificándose; con la expedición de licencias para pulqueri-

as pasaron de ser simples jacalones o expendios de pulque a establecimientos en forma, con una mezcla de los bares o cantinas a la usanza de España y elementos de la cultura mexicana.

Desde la apertura del primer giro de pulquería con el mandato de Porfirio Díaz, también se desprendieron una serie de sucesos que marcarían el destino de estos espacios en que coincidían hombres y mujeres de todos los barrios de México. Y es que la pulquería como espacio de convi-



Pulquería “Voy a Ver si Puedo”

vencia para compartir el pulque con los amigos y los recién conocidos, las anécdotas del día a día, las penas y las alegrías se ha visto marcada por la persecución social y la ignorancia de quien desde hace poco más de un siglo han cerrado sus puertas, propiciando que más allá de desaparecerlas, éstas resistan en el tiempo.

A pesar de ello, en la actualidad se pueden encontrar en la Ciudad de México alrededor de 60 pulquerías tradicionales. Hablar de una pulquería tradicional implica remitirse a una serie de características que en su conjunto no siempre se comparten en todos los contextos; por ejemplo, hablar de las pulquerías, como escribió el Colectivo el Tinacal en el libro *“Los recuerdos del porvenir. Las pulquerías de la ciudad de México”*, es hablar de espacios sociales singulares con elementos culturales propios de éstos, como el altar a la virgen de Guadalupe, los departamentos para mujeres, la canaleta, la rocola, el molcajete, la botana y su licencia, además de la comida, un elemento que en estos espacios ha sido representativo por ser, de acuerdo a las descripciones que hace el colectivo, casi el único alimento para muchos asistentes, entre ellos jornaleros u obreros, y es que con el primer Tornillo o Maceta llevaba su botana gratis, unos tacos de chicharrón con chile rojo, nopales con chile o gusanos en molcajete.



Maceta con pulque. Día Siete

Esta última peculiaridad hace que las pulquerías sean no sólo un espacio de consumo de pulque y/ o embriaguez, sino lugares a los que acuden personas de diferentes edades, oficios y condiciones sociales quienes encuentran en las pulquerías momentos de diversión y compañía para compartir la comida y el pulque diario, para después continuar con la jornada laboral y con la vida misma.

En el caso de las pulquerías de otras regiones de México, el espacio y la convivencia social es diferente, en las comunidades rurales los espacios en los que se reúne la gente a beber pulque no necesita un permiso, se be-

be pulque en el campo, donde se saca el aguamiel de los magueyes, se bebe pulque en pequeños establecimientos que construye la gente a partir de ranchitos, con piedras y tablas como únicos muebles, se bebe pulque con hombres, mujeres y niños. Y para mostrarnos un poco de los diversos significados, convivencias y formas de colectividad que en cada región se le da al beber pulque en grupo, ya sea en las ciudades o en las de los cerros y planicies.

En este número, Jorge García Benítez, propietario de la pulquería Salón Casino, nos presenta una reseña

sobre este espacio que durante años, ha sido parte fundamental de la idiosincrasia de la ciudad de México y alrededores, “Las pulquerías”. Miguel Ángel Alemán, del colectivo El Tinacal, nos comparte una parte fundamental de la pulquería, en su artículo “Sin rockola no hay pulcata”. Ana Victoria Rojas Vega, estudiante de la Escuela Nacional de Antropología e Historia presenta “Pulquerías, el declive de una tradición”. También tenemos en este número la colaboración de Paul Jiménez, del Colectivo el Tinacal, que durante algún tiempo ha trabajado el tema de las representaciones actuales de la pulquería, esta vez nos comparte



Pulquería de “ranchito”. Lizeth Sevilla

su artículo “Neopulquerías, la nueva opción del consumo de pulque”. Lala Noguera, activista sobre el agave y sus derivados nos comparte una reseña sobre Las pulquerías de ayer y hoy”.

En este número dedicado a la Pulque-ría, no puede faltar un texto clásico de Don Raúl Guerrero Guerrero, denominado “**Las pulquerías**”, como un homenaje a un personaje tan importante en el país sobre los estudios del pulque. También tenemos la colaboración de su nieto, Raúl Guerrero Bustamante, con el artículo “**Las pulquerías: espacios lúdicos. Baraja, rayuela, palo ensebado, juegos de palabras y cábula**”.

Dentro de los espacios en los que se bebe pulque, no puede faltar lo que se come y más si esto proviene directo del maguey. Samuel Rangel Calderón nos comparte su artículo “Elaboración del quiote horneado o dulce de quiote.” Javier Gómez Marín nos trae a las páginas de Pulquimia “La Pulquería más grande del mundo: martes de carnaval en Huejotzingo, Puebla”.

Todos ellos, además de mostrarnos diferentes ángulos de las pulquerías, nos enseñan también cómo lo tradicional se va transformando gradualmente, lo cual se puede observar en los cambios de algunas pulquerías antiguas de la Ciudad de México, en donde debido a la alta demanda de los jóvenes modificaron algunos de sus elementos para darles cabida, hecho que ha provocado no sólo un fenómeno sociocultural interesante que ha



Tornillo con pulque. Día Siete

comenzado a ser investigado desde disciplinas como la antropología y la sociología, sino también una reconfiguración en la concepción de la bebida y de los lugares para beberla: las neopulquerías, espacios que desde hace alrededor de cuatro años han venido estableciéndose en diferentes estados y en diversas zonas como espacios de revalorización del pulque pero también de grito abierto por lo que las nuevas generaciones y las tendencias actuales marcadas por un modelo económico en que imperan las marcas y registros comerciales hicieron con el octli.

Renovarse o morir, dice el dicho; el pulque y las pulquerías, lo confirma la historia, saben bien de eso, del nacer, del morir y el renacer en un ciclo infinito de vida y muerte. 🌿

La Pulquería, el templo del pulque

Jorge García Benítez

Propietario de la Pulquería "Salón Casino"

La pulcata, la oficina, el templo del pulque, como la gente quiera llamarle. Siempre un lugar de encuentro para los amigos, la pareja y hasta para la familia, donde todos pasan un rato agradable.

Con sus puertas viejas y abatibles que al entrar te transporta a un lugar mágico apartado del estrés y el caos de la ciudad. Al entrar y levantar la cabeza observas a la virgen quien es patrona y dueña de las pulquerías, volteas a otro lado, y el colorido de sus

paredes decoradas con cuadros de antaño y con sus murales que hacen alusión a la tradición pulquera. Las mesas de madera vieja, los bancos gastados y mal atornillados, hacen que te sientas como en algún pueblo de Tlaxcala o Hidalgo. Fijas tu mirada en la barra y te das cuenta de los sabores del curado (hechos con fruta de la temporada), pero cuando volteas y vez la salsa te es irresistible pedir una tortilla y degustar un exquisito taco tan picoso que lo único que se te ocurre es tomarle a tu jarro y quitarte



Parroquianos del "Salón Casino"

Taco de botana en el Salón Casino



Jorge García Benítez, "jicareo" del Salón Casino



Pulqueros del Salón Casino

lo enchilado. Qué tiempos aquellos donde todos éramos una gran familia. Todos de la misma mesa saboreando una cubeta, compartirla y jugar rayuela o rentoy.

Yo pertenezco a una familia jicarera con una enorme tradición, desde mis abuelos, mis padres, un servidor y ahora mis hijos. Sin lugar a duda la pulquería ha cambiado, ya no te encuentras a la gente adulta de aquellos ayeres, ahora la mayoría son jóvenes, con uno que otro señor de edad que se tiene que adaptar a la modernidad y al cambio que esta teniendo el pulque. Pero las pulcatas seguirán siendo pulcatas mientras solo

vendan pulque, ¡Eso es una verdadera pulquería!, quizá algunas más modernas que otras, con sus pantallas planas, sus sistema de sonido y alguna que otra mesera, pero la virgen y la familia siguen, porque en la pulquería todo es fiesta y relajó, pero también respeto.

Porque EN LA PULQUERÍA ENTRAN DESCONOCIDOS, PERO SALEN COMO AMIGOS... 🌿

****Fotografías son cortesía de Pulquería "Salón Casino"**



Tres generaciones en el "Salón Casino"



Vitroleros con los famosos curados de la Ppulquería Salón Casino

Sin Rockola... no hay pulcata

Fotografías y texto
Miguel Ángel Alemán

Sin música no hay amor, sin rockola no hay pulcata, esta es una serie de imágenes donde Miguel Ángel Alemán nos muestra en este fotoreportaje las maquinas emisoras de las melodías de pulquerías de la ciudad de México...

La forma de divertirse dentro de las pulquerías ha variado mucho, desde los juegos de rayuela o el rentoy, pero también la música es un elemento primordial para que los parroquianos pasen un rato agradable. La música la encontramos desde los norteños o cancioneros, que aún toan en algunas pulquerías, pero lo más común para amenizar el oído son las rockolas, las hay desde las que reproducen discos de acetatos de 45 revoluciones por minuto, hasta las más avanzadas en tecnología. Y el repertorio es cada vez más variado, desde música norteña hasta los más raros grupos de rock, para satisfacer el gusto de todos los sectores de la comunidad pulquera. 🌿



Rockola en pulquería El Mexicano



Rockola en pulquería La Línea de Fuego

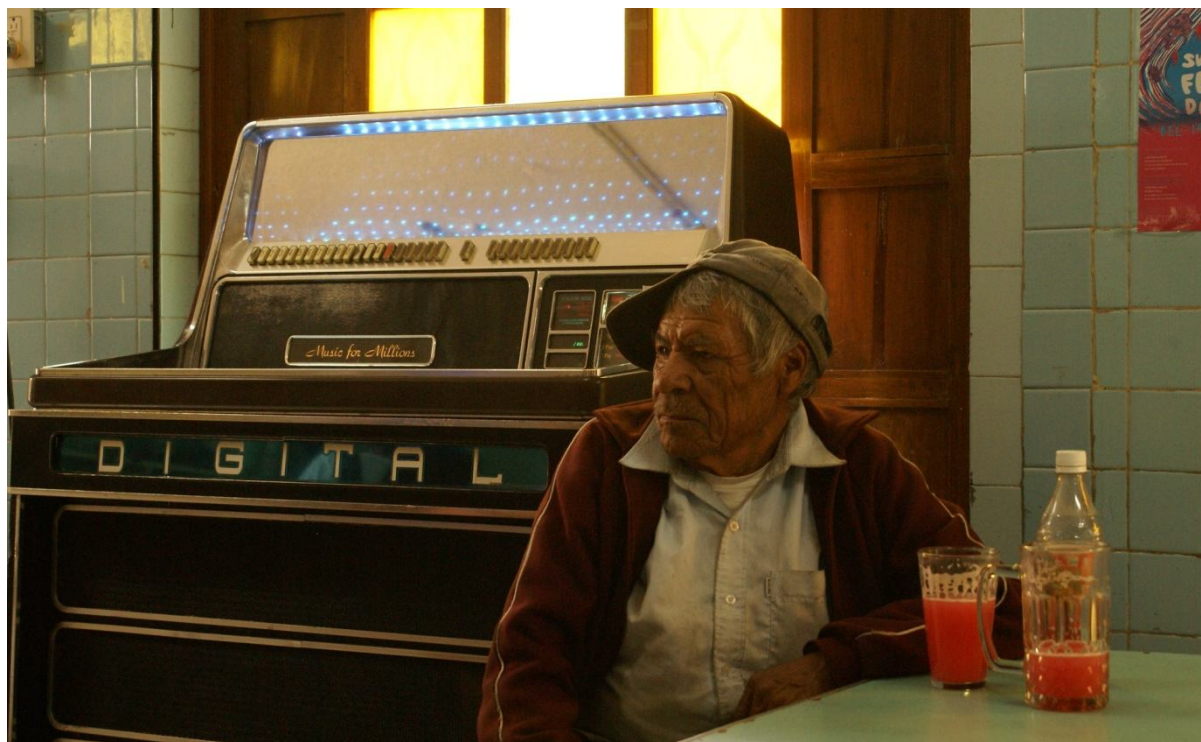
Si hasta en mi propia cara,
coqueteabas mi vida,
que será a mis espaldas y yo preso por ti...

Las rejas no matan, pero si tu maldito querer...

*Fragmento de la letra de la canción
Las rejas no matan de Javier Solís*



Rockola en pulquería Los Zorros



Rockola en pulquería La Rosita



Rockola en pulquería La Gloria



Rockola en pulquería La Tlaxcalteca



Rockola en pulquería La Chiripa



Rockola en pulquería La Paloma Azul

Rockola en pulquería Las Batallas





Rockola en pulquería La Unión de los Amigos



Rockola en pulquería La Onda Fría

Rockola en pulquería La Hija de los Apaches



Rockola en pulquería Mi Negra



Rockola en pulquería La Bonita



Rockola en pulquería El Jarabe Mexicano

Pulquerías: el declive de una tradición (1900-1935)

Ana Victoria Rojas Vega
Estudiante ENAH

La venta al menudeo se ha realizado en expendios exclusivos para la comercialización de pulque, los cuales son mejor conocidos como pulquerías o pulcatas.

Las primeras ordenanzas que regulaban estos expendios datan de 1671 y, desde entonces, las autoridades de la ciudad jamás cesaron de ocuparse de las pulquerías.

Los motivos por los cuales la jurisdicción de la Ciudad se encargaba con tanto fervor de regular dichos expendios, nos dicen Juan Felipe Leal y Mario Rountree, fueron dos, tanto por razones de orden público, cuanto por la importancia que los impuestos sobre la industrialización y el expendio del pulque tenían en los ingresos fiscales de la ciudad (Leal, 1982: 102).



Pulquería "Tiro al Blanco"



Pulquería "Salón Venus"

A pesar de que el gobierno de Porfirio Díaz fue próspero para la industria del pulque, es también durante este periodo cuando comenzaron a gestarse infinidad de ataques y campañas en su contra; [...] a su vez las pulquerías eran vistas como centros de vicio donde las personas acudían a embrutecerse gastando sus salarios y energías en actividades improductivas (Ramírez, 2012: 23). Estas descripciones respecto al pulque y las pulquerías se vinieron dando desde la llegada de los españoles, nunca cesó la persecución de este binomio de la industria pulquera; sin embargo habían subsistido a críticas y campañas que bus-

caban no solo la desaparición de las pulquerías, si no prohibir por completo el consumo de pulque.

A pesar de la resistencia, es para el siglo XX que las pulquerías comenzaron a desaparecer poco a poco; en la actualidad es común escuchar que esta desaparición se dio por medio de campañas de desprestigio que la industria cervecera utilizó para denigrar a la industria pulquera. Es por lo anterior, que en este trabajo se pretende conocer qué otras causas llevaron a las pulquerías al borde de la extinción. El periodo que se analizará será aproximadamente hasta los años treinta del

siglo pasado, esto se realizará por medio del análisis de algunas fuentes periodísticas, y otros documentos publicados durante aquellas primeras décadas. Lo anterior, sin dejar de lado aspectos sociales y culturales que se hicieron presentes durante aquel periodo.

Leal y Rountree, respecto a la evolución de las pulquerías a finales del siglo XIX y principios del XX mencionan que, entre 1885 y 1901 las pulquerías tuvieron un ligero decremento; un aumento entre 1901 y 1905; una baja sostenida entre 1905 y 1915; una recuperación en 1916 y una brutal caída en los años subsecuentes.

Así mismo dan explicación de cada uno de estos periodos, sosteniendo que entre 1885 y 1901 la disminución pudo haber sido por una aplicación más rigurosa de los reglamentos respectivos por parte de un gobierno creciente consolidado y eficaz (Leal, 1984: 103). Mientras tanto, no solo estos autores, si no otros más, concuerdan en que la disminución en el número de pulquerías entre 1905 a 1916, tienen explicación debido a las actividades de la Compañía Expendedora de Pulques.

Se sabe que la Compañía Expendedora de Pulques, gestada en el seno del porfiriato, se conformó por



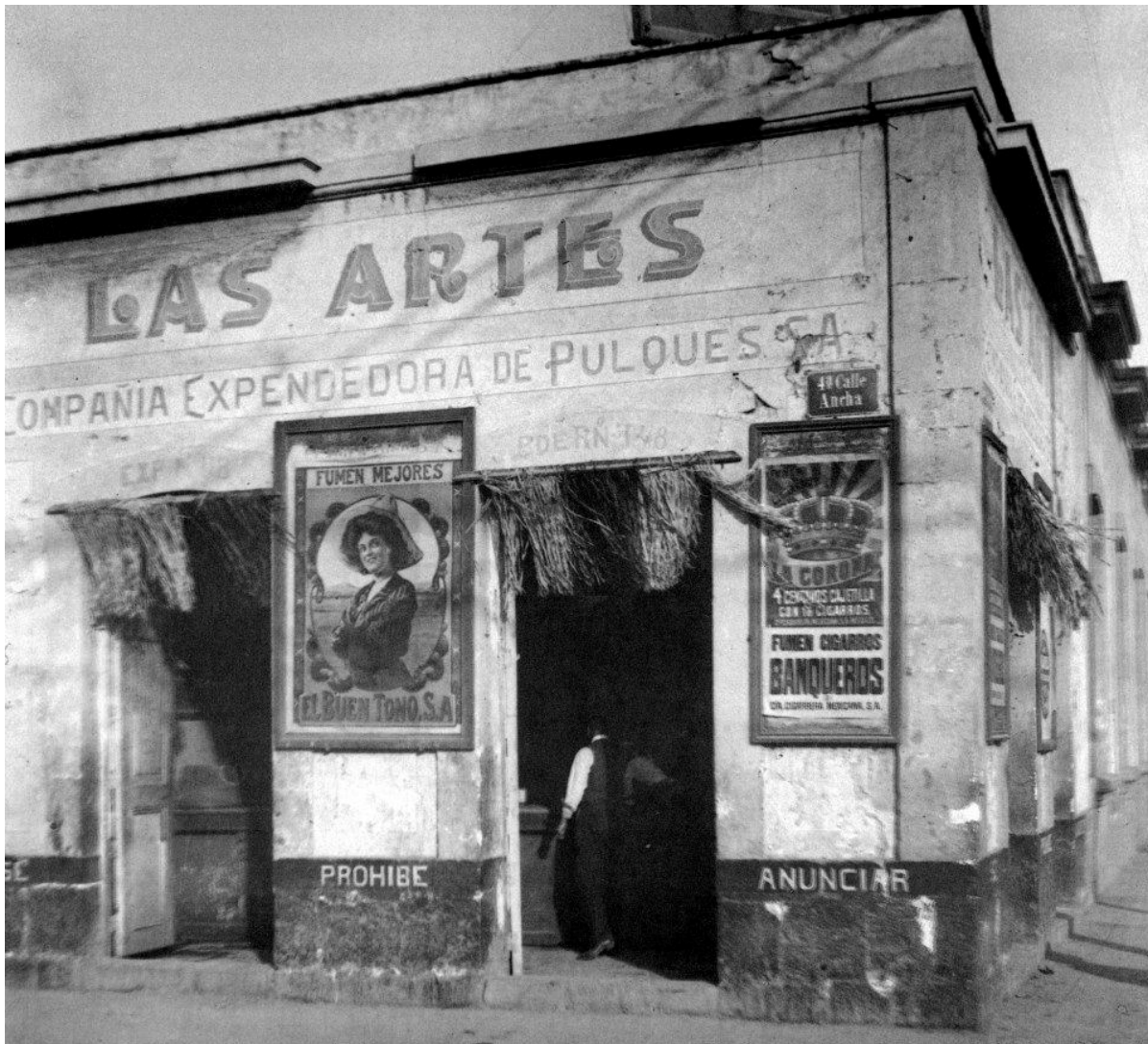
Pulquería "Los Amores de Cupido"

diferentes familias que controlaban la mayor parte de las haciendas pulqueras. Entre los socios y las personas allegadas a la Compañía estaban destacados integrantes del grupo de *los científicos*, quienes se hallaban ligados a la administración porfirista (Leal, 1984: 126). Este grupo comenzó a realizar prácticas monopólicas y, al tener el apoyo de las diferentes administraciones públicas entre 1909 y 1914, comenzaron a influir en el cierre de pulquerías que pudieran afectar sus intereses comerciales.

A pesar de la expansión y control que pudo obtener esta organización monopólica, en 1915 la Compañía Expendidora de Pulques se declaró en quiebra, el motivo de esta crisis en la compañía, se pudo dar, de acuerdo a distintos autores con los cuales concuerdo, a la constante interrupción del complejo circuito de comercialización del pulque; es decir, a interrupciones del transporte ferroviario, ocasionadas por el uso militar que se dio por aquellos días a los ferrocarriles mexicanos (Leal, 1984: 131), lo cual impedía la llegada del pul-



Pulquería "la Fronteriza"



Pulquería "Las Artes"

que a las aduanas pulqueras y por ende a las pulquerías.

Con la desaparición de la Compañía de Pulques, se abrieron nuevas oportunidades para los expendios de pulque que habían quedado fuera de aquella organización. Así pues, las pulquerías continuaron operando, siendo el Ayuntamiento de la ciudad de México, el encargado de hacer cum-

plir las reglamentaciones de la época en dichos expendios (Ramírez, 2012: 24). Sin embargo, a partir de 1920, la producción de pulque comenzó a descender y distintas haciendas registraron fuertes pérdidas. Todo indica que la crisis de la economía pulquera en su conjunto parece haber sido motivada por una sobrepoblación relativa (Leal, 1984: 132) de magueyes en diferentes haciendas pulqueras.



Pulquería “ El Triunfo de la Onda Fria”

Aunada a la falta de previsión de los hacendados, quienes habían extendido demasiado sus plantíos de magueyes (Leal, 1984: 132), el pulque y las pulquerías también se enfrentaron a “los regímenes instituidos después de la Revolución, que trataron de reconstruir a la sociedad y de transformar la condición de las “masas” que participaron en la insurrección, emergiendo así como nuevos actores políticos. Desde esta perspectiva es posible entender el desarrollo de un nacionalismo oficial que se articuló fundamentalmente en los ámbitos de la educación y la cultura, así como el esfuerzo por organizar corporativamente a las clases medias y populares a través de una extensa red de partidos, sindicatos, organizaciones campesinas y ligas. (Urias, 2004: 87-88)

Así pues, dentro de la construcción y surgimiento de una nueva sociedad mexicana basada en la educación y cultura, la erradicación del alcoholismo se volvió una política estatal generalizada, un pretexto para moralizar al “nuevo mexicano” (Méndez, 2004: 5). Siguiendo esta línea José Vasconcelos en 1921 publica en la revista *El Maestro* un artículo titulado “Aristocracia pulquera” en donde condena el consumo de pulque entre los mexicanos, al respecto menciona:

En todos los lugares civilizados del mundo, el Gobierno cuida de vigilar la calidad de la leche, la calidad de los alimentos de uso común; en ninguna parte del mundo es más mala la leche ni más cara que en la zona del maguey; en nin-

guna parte es más escaso el pan y en ninguna parte es mayor el hambre; un hambre tan desaforada, y tan perversamente disimulada, que cada vez que se debate la cuestión del pulque, se ha recurrido a médicos que en nombre de una falsa ciencia, declaran que el pulque es alimento. (Vasconcelos: 1921, 215)

Tan sólo por esto son conocidos los que entre ellos se reputan aristócratas. [...] A ellos, familias sin gloria, pergaminos de maguey, aristocracia pulquera. Mientras subsistan no será posible educar, no será posible salvar a la población del centro de México. (Vasconcelos, 1921: 217)

Hacia 1929, la producción de pulque seguía decreciendo, así mismo los ataques hacia esta bebida continuaban haciéndose presentes; a lo anterior debemos agregar que en ese año el entonces presidente de México, Emilio Portes Gil, comenzó una Campaña Nacional Antialcohólica. Cuyo punto más importante, desde mi punto de vista, que pudo haber afectado a las pulquerías fue el siguiente:

Prohibición por parte de los Gobiernos y Ayuntamientos de los Estados y del Gobierno Federal, para que, a partir del día en que se expidió el programa, se permita la apertura de ningún centro de vicio, en el concepto de que aquellos que, por cualquiera circunstancia se clausuren, serán dados de baja definitivamente (El abogado cristiano, 1929: 1).

Con este punto se deja claro que se suspende la expedición de nuevas licencias para la venta de pulque en el Distrito Federal, además de esto, si alguna pulquería era clausurada por algún motivo, era imposible volver a solicitar la licencia. Lo anterior además

de traer problemas a la industria del pulque, seguramente también repercutió en la recaudación de aranceles dentro de la capital. Otros puntos importantes dentro de esta campaña fueron la impartición de educación antialcohólica obligatoria en la edad escolar, además de la creación Ligas Antialcohólicas a diferentes niveles sociales.

En la década de los treinta siguieron las campañas antialcohólicas y la caída de la industria pulquera, ya entrado en el periodo cardenista se podía leer en periódicos como *El Nacional* notas del siguiente tipo:

La pulquería envenena a las ciudades de la meseta central. Es antirrevolucionaria. Es anacrónica. Los días que vivimos son de lucha social y en esta lucha el pueblo debe poner todo su cerebro y todos sus brazos. El pulque, en diversas épocas de nuestra historia, ha sido la mejor arma empleada por gobiernos caducos para provocar el embrutecimiento de los pueblos. Pero ahora es incongruente con el Régimen, porque la más alta aspiración revolucionaria es despertar totalmente a las masas; llevarlas a la expansión de sus fuerzas vitales y ponerlas dentro del ritmo de los progresos humanos. De allí que la Secretaría de Agricultura juzgue que no se deba seguir tolerando el lamentable vicio y, mucho menos, fomentar el cultivo del maguey en vastas regiones del país [...] La defensa pública que se ha hecho del pulque en los últimos días ha provocado declaraciones del laboratorio bioquímico de la Secretaría de Agricultura: no es verdad —ha dicho más o menos— que el “mal comprendido licor” sea alimento ni mucho menos que tenga propiedades semejantes a las de la leche. Es veneno, tal cual se expende en nuestras ciudades. Y es la causa determinante de nuestra criminalidad; del lamenta-

ble espectáculo callejero; de la ruina muscular e intelectual de muchos de nuestros hombres, y de su agresividad inmotivada que los lleva con frecuencia a lamentables excesos. (El Nacional, 1935: 1)

Esta nota es clara, al pulque y a la pulquería se les veía como un lastre que venía cargando la revolución desde la época de la Colonia, y por el cual no se habían podido cumplir los ideales de progreso de la Revolución Mexicana.

Sin embargo, la industria del pulque también tenía que defenderse de todos estos ataques que venían del seno de los gobernantes postrevolucionarios. Así, en 1935 se edita *En defensa del pulque*, una publicación a cargo de José Paz, en donde se hace un recuento de diferentes estudios que se le habían realizado al pulque. Además, es una publicación que busca la reivindicación del pulque, dando respuesta a todos las campañas de desprestigio que sufrió esta bebida desde la Colonia; al respecto podemos leer:

No es extraño que con pretextos aparentes de moralidad, pero en realidad con fines de lucro, ciertas autoridades emprendan campañas contra el pulque, con el doble objetivo de ganar una notoriedad barata en las colinas de los periódicos, y alcanzar algunas docenas de miles de pesos de los asustadizos y ricos pulqueros.

A despecho de todos los prejuicios seculares y las persecuciones, el pulque ha logrado subsistir imponiéndose desde la época colonial entre aquella clase que no pudiendo gustar por sus condiciones económicas el vino importado, se conformaba con paladear el rico OCTLI.

Todavía hace unos 30 años una buena porción de nuestra clase media tomaba pulque a la hora de la comida, y se necesitó la introducción del agua de Xochimilco para que algunos, andando el tiempo dejaran su arraigada costumbre. (Paz, 1935: 171-172)

En cuanto al estado de la industria pulquera en aquella época Paz menciona:

El negocio del pulque en la actualidad, debido a las persecuciones, a la competencia de la Cerveza y otras bebidas, a los muy crecidos impuestos y más que nada, a la sobreproducción, no sólo ha dejado de ser un brillante negocio, sino que muchas veces y en determinados periodos del año, deja grandes pérdidas. (Paz, 1935: 177)

Con lo anterior, el autor deja claro que la industria pulquera en esta época

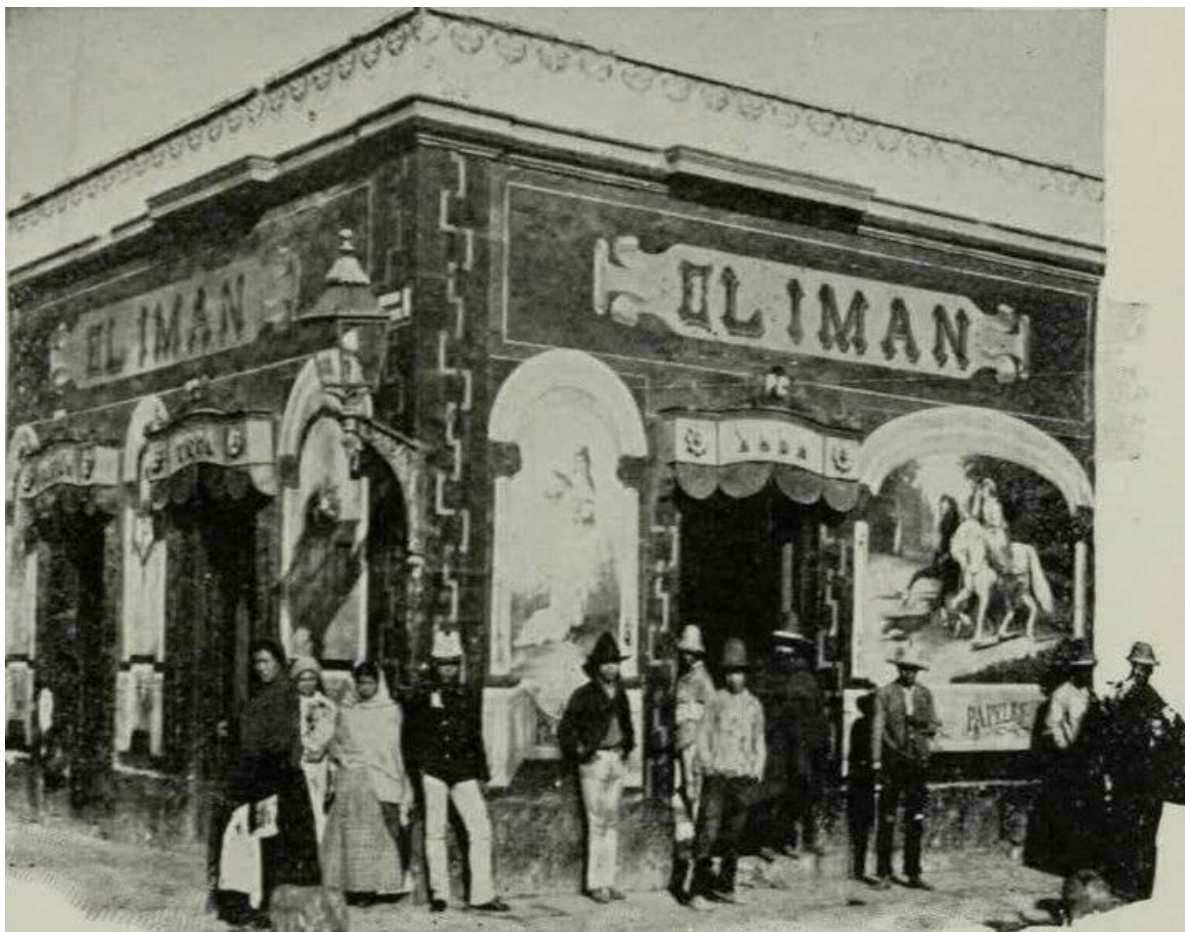
ca se vio completamente en desventaja a comparación de otras bebidas que se comercializaban, como la cerveza, alcoholes destilados o los refrescos, los cuales comenzaban a posicionarse en el mercado como un producto que gustaba a la población. Finalmente, Páz en su texto nos dice:

[...] nosotros, óiganlo bien los conferencistas antialcohólicos y los moralistas, no defendemos el vicio alcohólico, sino el uso del pulque, como podríamos defender el uso del pan o de las tortillas, si hubiera gente suficientemente inconsciente y arbitraria para prohibirlos.

Los vicios, admitiendo que el ABUSO del pulque, conduzca al alcoholismo, como conduce el ABUSO de los vinos, de la cerveza y otras bebidas fermentadas, no se combaten



Pulquería "La Alegria"



Pulquería "El Imán"

entre las masas populares con decretos ni con discursos, ni con castigos, sino elevando sus condiciones económicas y por ende, las posibilidades de adquirir una educación o una cultura superiores capaces de controlar o restringir las inclinaciones morbosas y las contravenciones a la moral. (Paz, 1935: 191-192)

Con esto, desde mi punto de vista, José Paz deja claro que la industria pulquera ya no era aquella de principios del siglo XX que contaba con el apoyo de la élite gobernante y que buscaba el beneficio de unos cuantos, si no que se refiere a una industria en decadencia, que mantenía en aquella época a más de medio millón de seres humanos mexicanos (Paz, 1935: 189).

Si bien, podemos darnos cuenta de que la desaparición paulatina de las pulquerías durante las primeras tres décadas del siglo XX estuvo ligada a una serie de factores políticos, económicos e ideológicos. La industria pulquera se caracterizó por ser una de las más sólidas, lo cual le dio estabilidad a los expendios de pulque en la capital. Con la llegada de la Compañía Expendedora de Pulques, se deja ver que el control de la industria por mucho tiempo recayó en una "aristocracia pulquera" la cual se vino gestando desde el siglo XVIII y estuvo muy ligada con los intereses del Estado.

Ahora bien, es durante la Revolución mexicana que se vieron reflejados grandes cambios en la política e ideología del Estado, esto tuvo como consecuencia la creciente persecución del alcoholismo, ligado desde siempre con el consumo de pulque. Estos cambios ideológicos fue-

ron, desde mi punto de vista, el factor decisivo para que las pulquerías fueran olvidadas poco a poco por los habitantes de la Ciudad de México, llegando estas a ser consideradas a finales del siglo XX como unas verdaderas piezas de museo. 🌿

Obras consultadas

"Apuntes de actualidad. La pulquería y el pueblo." *El Nacional*, 20 de abril 1935: 1.

Araya Espinoza, Alejandra. "De los límites de la Modernidad a la subversión de la obscenidad: vagos, mendigos y populacho en México, 1821-1871." En *Culturas de pobreza y resistencia: estudios de marginados, proscritos y descontentos, México, 1804-1910*. Comp. Romana Falcón. México: El Colegio de México: Universidad Autónoma de Querétaro, 2005.

"Campaña antialcohólica: Habla el señor presidente de la República, Licenciado Emilio Portes Gil: Programa Sintético de la Campaña." *El abogado cristiano*, 17 de oct. 1929: 1, 7.

Leal, Juan Felipe. *Economía y sistema de hacienda en México: La hacienda pulquera en el cambio, siglo XVIII, XIX y XX*. México: Era, 1984.

Loyola Montemayor, Elías. *La industria del pulque*. México: Banco de México, 1956.

Paz, José. *En defensa del pulque*. México: J. Paz, 1935.

Martínez A., José Antonio. *Testimonios sobre el maguey y el pulque*. México: Ediciones la Rana, 2001.

Méndez Reyes, Jesús. *De crudas y moralidad: campañas antialcohólicas en los gobiernos de la postrevolución (1916-1931)*. México, 2004. [www.economia.unam.mx/amhe/memoria/simposio09/Jesus MENDEZ REYEZ.pdf](http://www.economia.unam.mx/amhe/memoria/simposio09/Jesus%20MENDEZ%20REYEZ.pdf)

Ramírez Aldama, Alberto Felipe y Velasco Pegueros, Alejandra, et. al. *Los recuerdos del porvenir: Las pulquerías de la ciudad de México*. México: Talleres Jorge Marroquí de los Santos, 2012.

Urías Horcasitas, Beatriz. "De moral y regeneración: el programa de "ingeniería social" posrevolucionario visto a través de las revistas masónicas mexicanas, 1930-1945." *Cuicuilco* 11.32 (2004).

Vasconcelos, José. "Aristocracia pulquera." *El Maestro: Revista de cultura nacional*. III (1921).

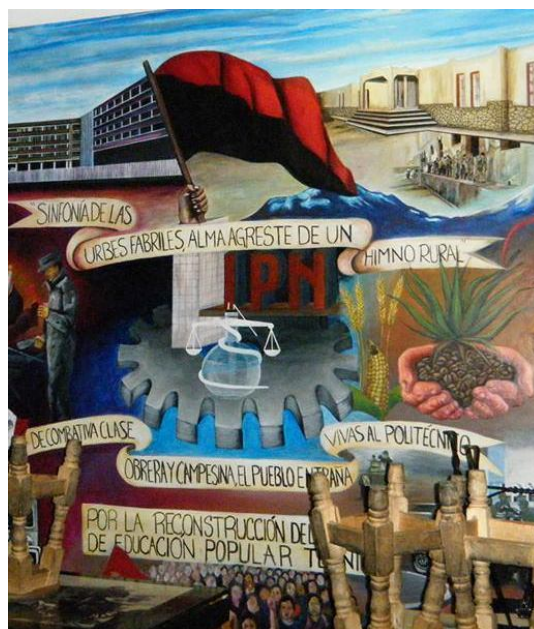
Neopulquerías: la nueva opción del consumo de pulque

Paul Jiménez
Colectivo El Tinacal

La venta y consumo de pulque generalmente han venido juntos, es decir, donde se vende el pulque al menudeo ahí mismo se consume. Tal y como lo hemos venido observando anteriormente, generó sus propios espacios de consumo por excelencia: las pulquerías.

De ser jacalones donde se vendía al aire libre, el pulque, actualmente se puede encontrar en varios espacios para su consumo:

- Pulquería: También llamada pulcata. El espacio por excelencia dedicado al pulque. Híbrido entre lo rural y lo urbano, estos espacios se encuentran generalmente en las ciudades.
- Expendio: También llamado pulquero(1). Lugar donde se vende pulque y a veces se permite su consumo. Sin ser precisamente una pulquería, puede contener ciertos elementos tradicionales. Generalmente son patios más o menos grandes de casas.
- Toreo: Lugar donde se vende pulque a hurtadillas y clandestinamente. Puede ser ambulante o establecido. Viene de toro, ya que se “torea” a las autoridades, es decir, se está siempre al pendiente de que éstas no descubran la actividad comercial y de consumo de pulque.



Detalle de mural en La Burra Blanca del 1956

-dades, es decir, se está siempre al pendiente de que éstas no descubran la actividad comercial y de consumo de pulque.

- Restaurantes: Cada vez son más los espacios dedicados exclusivamente a la venta de comida, que están introduciendo el pulque para el deleite de los paladares de los comensales.
- Neopulquerías: Espacios en forma dedicados a la venta de bebidas alcohólicas, pretendiendo dar al pulque el lugar protagónico.

1.- José Antonio Martínez,
Testimonios sobre el maguey y el pulque, p. 514

El llamado *revival* del pulque de principios de este siglo, ha venido reflejando en un nuevo fenómeno comercial: la venta de pulque hacia un nuevo mercado, los jóvenes; en espacios planeados para ello, las nuevas pulquerías.

En espacios físicos diseñados para los jóvenes (y no tanto) así como lo necesario para generar un ambiente –en palabras de los impulsores de las neopulquerías– adecuado para ellos (música, bebidas, actividades alternativas, etc.), vienen ocurriendo dinámicas muy distintas a las experimentadas en una pulquería tradicional.

En estos lugares, se busca retomar elementos de la cultura popular mexicana y pulquera que confluyan con la estética actual de bar. Tal es el caso de “La Nuclear”, que posee extraordinarios murales, un altar a la virgen de Guadalupe y aserrín en el piso. Sin embargo, también es común encontrar en este caso, a personas que prefieren consumir sus bebidas sobre las mesas ubicadas a las afueras del establecimiento sobre la banqueta, como desdeñando el esfuerzo de evocación pulquera.

Podemos afirmar que este nuevo fenómeno, surge a partir de 2010 con la pulquería “Los Insurgentes” que marcó



La Neo Pulcata, “Las Licuadoras” en su re inauguración

el paradigma de esta nueva manera de ofrecer y consumir el pulque. No obstante, unos meses antes de su inauguración, en diciembre de 2009, “La Burra Blanca del 56” empezó con un local donde se venden bebidas alcohólicas como cerveza, mezcal y pulque, además de ser un espacio político-cultural (2). “Los Insurgentes”, ubicada justo sobre la avenida con el mismo nombre, una de las más rentables y conocidas de México en la colonia Roma, toma el reto de introducir pulque en la zona. Concepto que fué exitoso. Desde entonces se han ido abriendo más lugares por el estilo. Sus impulsores (3), afirman que no es posible tener una posición “purista” hacia las pulquerías tradicionales, ya que estamos viviendo otros tiempos y los nuevos lugares de consumo de pulque deben ser distintos.

Sin embargo, es preciso hacer notorio que el ambiente de las llamadas neopulquerías se viene gestando desde años antes del 2010. Recordemos que pulquerías tradicionales como “La Hija de los Apaches”, “La Risa” y “Las Duelistas”, devinieron en pulquerías “muchacheras”, es decir, juveniles. Tanto la música, así como *eventos culturales* como presentaciones de libros y presentaciones musicales en vivo –y el ambiente que genera un espacio donde la mayoría son jóvenes, hay consumo de alcohol y música de y para ellos– eran ya comunes en los espacios referidos, destacando “La Hija de los Apaches”.

Dentro de las características que podemos mencionar en estos nuevos espacios de consumo de pulque están los siguientes:

- La oferta de bebidas alcohólicas además del pulque. Las neopulquerías pretenden darle al pulque el lugar estelar, sin embargo, sería muy compli-

2.- *Es importante mencionar, que antes de estos lugares que no eran pulquerías tradicionales, existieron otros que intentaron la fórmula de espacio para jóvenes con pulque y otras bebidas. Tal es el caso de la mezcalería “Artos Indios”.*

3.- *Gustavo Riuz y Carlos Martínez Rentería. Aunque al parecer hay más socios.*



Altar a la virgen de Guadalupe en la neopulquería la Nuclear de la Colonia Roma, D.F.

plicado en términos económicos vender sólo pulque. Es así como en todos estos espacios, existe la venta de otro tipo de bebidas, destacando la cerveza y el mezcal.

- Ubicación estratégica. Refiriéndome a lugares conocidos por su actividad comercial donde difícilmente veremos a una persona con bajo poder adquisitivo (a diferencia de las pulquerías tradicionales comunes en zonas populares) y de fácil acceso por estar en el Centro de la ciudad o cerca de él. En colonias como la Roma, Centro, Zona Rosa y Condesa, podemos encontrar estos nuevos establecimientos.

- Ambiente juvenil. La selección musical en las rockolas (o en gadgets⁴) conectados a Internet) y de los grupos en vivo cuando es el caso, incluye gran variedad de expresiones rockeras y alternativas, sin dejar de lado la “música para bailar” como la cumbia o la salsa. Pero cabe aclarar que se puede encontrar prácticamente cualquier género musical.

- Calidad y Precio. En la mayoría de estos lugares, generalmente se puede encontrar pulque de buena calidad. Sin embargo, el precio es mayor comparado con el promedio de las pulquerías tradicionales.

- Actividades culturales. En la mayoría de los espacios se gestan proyectos y actividades culturales como: talleres, exposiciones plásticas, exhibiciones de danza, proyecciones de películas y do-

cumentales, presentaciones musicales, eventos en apoyo de movimientos sociales, etc.

- Venta de alimentos para acompañar el pulque y las demás bebidas. Si bien en algunas de estas neopulquerías se llega a ofrecer algún tipo de botana –diferente a la de las pulquerías tradicionales que es más cercana a una comida–, en varias se ofrece “comida a la carta”, abriendo la posibilidad de ir a ellas solamente a comer.

- Medios de difusión basados en Internet. Páginas de Internet y sobre todo redes sociales virtuales como Facebook, ejemplifican cómo se han hecho publicidad. Aunque también el “boca en boca” sigue siendo un método muy efectivo.

- Público diverso. Esta nueva manera de presentar al pulque, ha permitido que se juegue con el concepto que rodea el lugar de consumo del mismo. Un caso peculiar, son las pulquerías gays como La Sacristía de la Purísima y La Elegante.

Tal vez otro elemento que esté detrás del *revival* pulquero, sea la búsqueda de su reconocimiento y comercialización a niveles más rentables, tal y como le sucedió al tequila y posteriormente al mezcal. Aunque es interesante hacer notar que hay un par de establecimientos que abrieron re-

4.- Dispositivo digital de tamaño reducido y novedoso. Ejemplo: teléfonos celulares, tabletas electrónicas, computadoras portátiles, etc.

cientemente y no cuentan con estas características, sino unas más relacionadas con la pulquería tradicional, incluida la venta exclusiva de pulque. Sin embargo la mayoría de locales nuevos son neopulquerías.

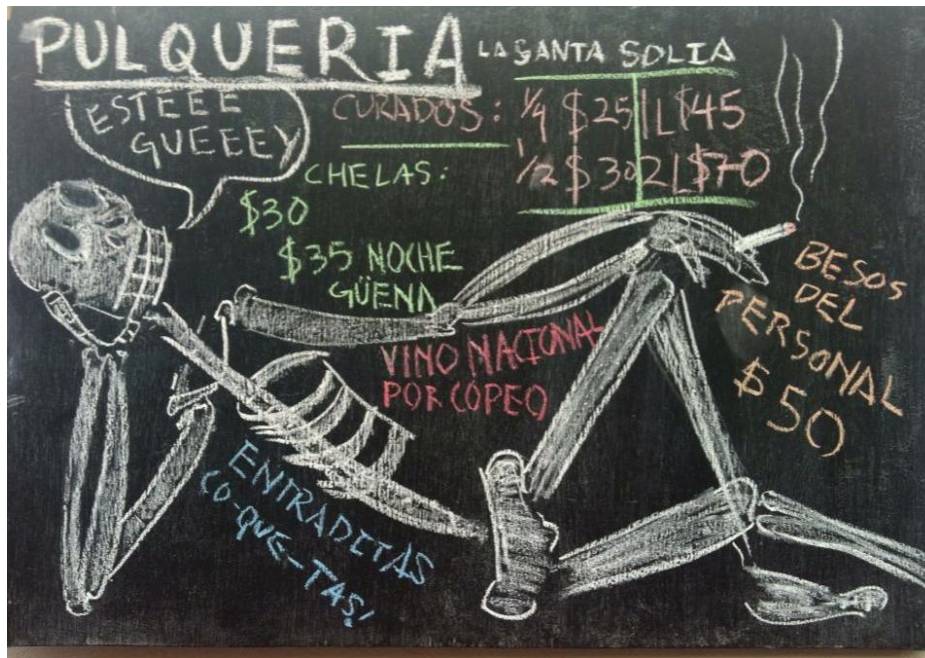
¿Llegará el momento en que se extingan las pulquerías tradicionales y sólo existan las neopulquerías? ¿Qué nuevos lugares abrirán y qué otros cerrarán? ¿Qué nuevos conceptos de lugares se fabricarán en el futuro para consumir pulque?

De algo estamos completamente seguros: el pulque y las pulquerías nos acompañarán muchos años más. Pese a ello, es importante ser críticos al respecto de las relaciones de consumo

que vivimos hoy en día y no perder de vista que el pulque tomado como mero producto comercial, busca nuevos mercados dónde colocarse, dejando de lado las relaciones sociales que se construyen y fortalecen en las pulquerías tradicionales, es decir, el ambiente de camaradería que es común encontrar en ellas. Además, de restringir el acceso a personas con bajo poder adquisitivo y que por cuestiones culturales y sociales, no se acercan a los puntos de esparcimiento y de consumo de alcohol donde se encuentran las neopulquerías. Por el momento, ya no hay pretexto para no encontrar pulque en el lugar que más nos acomode y al cual tengamos acceso.



Mural en la neopulquería La Nuclear



Pizarrón en la neopulquería, La Santa Solita

Lista de Neopulquerías(2):

- *La Burra Blanca del 56*. Regina 88, primer piso. Col. Centro.
- *Los Insurgentes*. Insurgentes Sur 226, Col. Roma.
- *La Sacristía de la Purísima* (antes Las Bellas Hartas). República de Cuba 17. Col. Centro.
- *Las Licuadoras*. Dr. Federico Gómez 106. Col. Doctores. (Actualmente funciona también como Tinacal).
- *El Pulmex 2*. Av. Central núm. 75. Col. Impulsora. Nezahualcóyotl, Estado de México
- *La Chulada*. 5 de febrero, casi esquina con San Jerónimo. Col. Centro.

- *La Nuclear*. Querétaro 161, casi esquina Orizaba. Col. Roma Norte.
- *Pulq Fiction*. Calle Homun Mz.146 It.13. Col. Pedregal de San Nicolás.
- *La Santa Solita*. Francisco I. Madero 16-B, centro de Tlalpan.
- *El Aserrín*. Fernando Montes de Oca 18. Col. Condesa.
- *La Poolquería*. Sullivan 11. Col. San Rafael. 🌿

5.- Esta lista es meramente referencial y no pretende ser exhaustiva. Al ser éste, un fenómeno relativamente nuevo, es posible que al momento hayan cerrado algunas y abierto otras.



Publicidad en redes sociales de la neopulquería Pulmex 2

Pulquerías de ayer y de hoy

Lala Noguera

Activismo Cultural Sobre el Agave y derivados

“Ya para mi no hay alegrías, sin pulquerías pos´ esta vida no es vida”

“No soy Gladiador Romano, de la época neroniana,

Pero si vacilador como nadie me gana.

Aquí le tiran al blanco con pistolas de cristal,

Toos aciertan a sus tiros pues ninguno tira mal.

Aquí hay tempestad de risas, y de pulque, aguaceros,

Y todos se ponen pandos aventando sus sombreros.

Con este tlamapa rico se inspiran los literatos,

Los piteros, los artistas, pues son sus mejores ratos.

La vida pasan mis cuates entusiastas de placer,

Se cruzan unos de greña, que ninguno lo ha de querer.

Son de empuje los que vienen y hay que verlos vacilar,

se abrazan que es un contento y no cesa el disparar”

“EL GLADIADOR” pulquería que así cantaba allá en Pachuca sobre 1929

Nadie hasta nuestro días ignora lo que representa un pulquero, así mismo tampoco lo que representan las pulquerías en este País ahora lleno de contrastes, Pulquerías de antaño las cuales encontrábamos a cada 20

pasos mucho más que una abarrotería o carnicería, será porque el pulque es casi carne? Algunas pulquerías llenas de lujo, otras muy llenas de color y hasta cursis, otras en las paredes llenas de inmundos charcos que por



Lala Noguera. Interior Pulquería La Risa, la más antigua de la Ciudad de México, aun en funcionamiento...

Hubo un gran tiempo en que las pulquerías eran muchas con sus hermosos techos de dos aguas, formados de tejamanil, descansaban algunas en pilares de madera o de piedra, en plazuelas, cerca de los kioscos, de las iglesias amén por lo que las buenas conciencias dijeran, cerca de casa del abuelo, del tío, de la novia, cerca de nosotros.

Hoy en día encontrarnos en las Ciudades con una pulquería entre tanta modernidad aparente, resulta un regalo que agradecer al menos en la Ciudad de los Palacios como decía Don Guillermo Tovar de Teresa (qepd) nuestro México la gran Ciudad en donde aún encontramos pulquerías como :

“La Risa” “El Salón Casino” “Las Duelistas” “La Pirata” “La Paloma Azul” “La Titina” “La Gloria” y varias más que sobreviven en esta modernidad a la que tenemos que entrar irremediablemente pero donde que la tradición no está peleada con la actualidad.

Antes en algunas pulquerías muy rara vez una mujer era la expendedora, elegida entre las más bonitas, era de manera natural que ellas como imanes atrajeran a los parroquianos de antaño, pero era sabido que siempre un fulano estaba al pendiente de ellas llamado el “matón” y generalmente siempre era o el padre, hermano o amante de la dama en cuestión.

Poco a poco desaparecerían estas

escenas y las nuevas regularizaciones dieron paso a pulquerías nuevas, atención solo de hombres para evitar los enfrentamientos, mejores vista interiores que daban paso a lo que venimos insistiendo: La modernidad. Hoy día en las pocas pulquerías que quedan vemos con gusto a mujeres trabajando y atendiendo a los comensales sin que esto genere pleitos o trifulcas que atraigan a las autoridades que por cierto ante el mínimo acontecimiento hoy día tratan de cerrarlas.

Modernidad, modernidad, redes sociales y pulquerías

Estas Pulquerías en resistencia, las nuevas también tienen la gracia aún en sus murales de plasmar un México nuevo y lleno de recuerdo al que no podemos olvidar, llevan en su interior el sabor del pasado y con sus curados novedosos nos llevan a esta modernidad de la que insistimos hablar, algunas ahora cuentan con WiFi para poder como se dice ahora “Postear” en las redes sociales la foto del recuerdo, como un logro de estar en estos espacios casi raros en las colonias, Yo twitteo, el twwitea, ellos en Face, otros en WhatsApp, la idea es que no dejan pasar el comentario de lo bueno del curado, de los colores de los murales, de la foto con los amigos y de no dejar pasar la oportunidad de seguir conviviendo y conbebiendo de esta tradición que debemos rescatar: Las Pulquerías de hoy, de ayer y de siempre.

¡Salud! 🌿



Lala Noguera. Interior Pulquería la Titina

Las Pulquerías

Los lugares donde se expande el pulque, las pulquerías, ahora ya casi extinguidas de las ciudades, fueron sitios pintorescos y muy típicos, en donde, en ocasiones, se recitaban versos populares como estos:



Pulque Shop (detalle). C.B. Waite

Raúl Guerrero Guerrero*

Licor de las verdes matas,
tú me tumbas, tú me matas,
tú me haces andar a gatas.

Oh lindo y verde maguey,
a tus pencas me encomiendo:
si no das pulque de ley,
no te seguiré bebiendo.

Aquí hay curado de lima,
de melón y de manzana,
Si a usted le gusta mi prima,
a mí me gusta su hermana.
¡... y échele!

Así mismo hay dichos populares: “El pulque es el siempre mal comprendido y nunca bien ponderado licor que le falta un grado para ser carne”, “Si usted toma para olvidar, por favor pague primero “y “Si usted aquí vino y no toma vino, ¿a qué demonios vino?”.

Las pulquerías se distinguían, según las describen Guillermo Prieto y Antonio García Cubas, por sus adornos: el piso cubierto por aserrín colorido; en las paredes colgantes cadenas de papel de china de colores y cuadros con paisajes mexicanos o extranjeros; escenas de las suertes del toro; espejos con marcos dorados; una imagen religiosa adornada con flores y su vela de cera encendida. Pendientes del techo, unas esferas de cristal de colores. Sobre el mostrador,



La antigua pulquería “La Hija de los Apaches” en Cuauhtémoc, D.F.

un fonógrafo con gran bocina, y tras él, los barriles que contienen 250 litros de pulque. La persona que sirve la bebida midiéndola con una jícara, a quien se le llama “jicarero”, sonriente y servicial, atiende correctamente a los parroquianos que juegan a la rayuela o a la mesita, así como los naipes para la brisca, el conquián, el ocho mexicano, pero sobre todo el rentoy, ahora casi desaparecido. El rentoy se jugaba entre cuatro personas, formando dos parejas contrarias. Los jugadores estaban rodeados de espectadores a quienes se le advertía que “los mirones son de palo”, es decir, deben permanecer absolutamente callados. L

Los perdedores tenían que pagar la tanda de pulque a los ganadores, así como a todos los mirones.

En la pared posterior, estaban los anaqueles para colocar los diversos recipientes de cristal: los chivos, los tornillos, los cacarizos, las catrinas, las macetas, los camiones, etcétera, así como los jarros de barro y las jícaras de varios tamaños. Los jarros de barro tienen en el cuello varios agujeros, de suerte que no se puede beber normalmente en ellos. Alrededor de la boca del jarro el alfarero le pone un cuerpo hueco de víbora, cuya cola termina debajo de la oreja del jarro y

tiene un agujero pequeño, que hay que tapar con el dedo pulgar, de manera que al chupar por la boca de la víbora se establezca el vacío y así el líquido pase para ser ingerido. Es probable que de esta forma de degustar el líquido provengan los dichos “te invito a chupar” o “a fulano le gusta el chupe”.

Los nombres de las pulquerías son muy pintorescos. Los humoristas Marco Almazán, en su libro *El cañón de largo alcance*, y Armando Jiménez, en su libro *Picardía Mexicana*, dan una serie de nombres:

“Las preocupaciones de Baco”,
“Los hombres sabios sin estudios”,
“El emperador de la china”,
“La gran estocada”,

“Las glorias de Cagancho”,
“La hija de los apaches”,
“Las glorias de Gaona”,
“La conquista de Roma por los aztecas”,
“Los triunfos de Mimí Derba”,
“El oro blanco de Apan”,
“Los recuerdos del porvenir”,
“En ti me vengo pensando”, etcétera.

En una empinada calle de Pachuca, difícil de transitar, había una pulquería cuyo nombre decía “Al pasito pero luego”... 🌿

**Publicado en la Revista Arqueológica Mexicana,
abril–mayo de 1994,
bajo la amable autorización de la
Fundación Rosalía y Raúl Guerrero Guerrero*



Pulquería “El Gran Timbre”



Antiguas medidas de pulquerías:
"Maceta y Catrina".
Colección Javier Gómez



Antiguas medidas de pulquerías:
"Prueba y Camión".
Colección Javier Gómez



Tradicionales medidas de pulquerías: "Catrina, Cacarcita, Tornillo y Probadita". Colección Javier Gómez

Elaboración de quiote horneado o dulce de quiote*

Samuel Rangel Calderón**

Recolecta: La recolección de quiotes y su preparación como dulce se realiza en forma intensa de enero a febrero y va disminuyendo hasta llegar a su fin en marzo o inclusive hasta mediados



Quiote en floración
Javier Gómez Marín

de abril; no obstante es importante mencionar que el brote y crecimiento de los quiotes en una menor o mayor cantidad va a depender de las lluvias en cada temporada.

Los quiotes son recolectados antes de que empiecen a brotarles las ramas laterales, ya que si se hace después de esto, se dice que ya no sirven porque empiezan a perder su jugo o a secarse. La longitud de los escapos florales recolectados es de más o menos 3 m, incluyendo una parte de la base o tronco.

Antes de proceder a desprender el quiote de la mata, se “leña” o se limpia ésta dejando totalmente limpio el tronco (sin pencas); al escapo floral se le quitan también las hojas que lo cubren hasta dejar al descubierto la parte leñosa de color blanquecino. Para la limpieza de la mata y desprendimiento del quiote se utiliza una tajadera y un machete.

Después del desprendimiento de los quiotes cada uno se divide por lo general en tres pedazos, utilizando pa-

*Continuación del artículo “El quiote o escapo floral del maguey y sus usos” publicado en el número 3 de esta revista., diciembre 2013.

**Puntos de vista y sugerencias se reciben en: sarancal_33@yahoo.com.mx



Grabado coloreado a mano, *Agave lurida*, (Broad-leaved Vera Cruz Agave), por Sydenham Edwards, tomado de la revista Curtis' Botanical Magazine, 1813; Estados Unidos.

ra ello un serrote; de esta manera se obtienen tres trozos de más o menos 1 m de longitud con un diámetro que va de 9 a 21 cm, este último diámetro es debido a la parte del tronco; al terminar esta labor, y después de un largo recorrido, se llega con los trozos al solar de la casa para hornearlos. Según indican los recolectores, los magueyes que utilizan son sobre todo del cerro o silvestres aunque también algunos cultivados (*Agave salmiana* ssp. *Crassispina*, *A. salmiana* var. *salmiana*, *A. americana* var. *americana* y *A. americana* ssp. *protamericana*).

Elaboración: La forma en que se prepara el dulce de quiote casi es la misma que se utiliza para la “barbacoa

de hoyo”. En un hoyo de forma cuadrada de más o menos 1 m por lado y 1 m de profundidad, se ponen troncos de mezquite, garambullo y capulín; posteriormente se les prende fuego y se dejan así hasta que se formen brasas. Después sobre las brasas se ponen algunas piedras y encima de éstas todavía algunas brasas más hasta que las piedras se pongan blancuecinas; las brasas, junto con las piedras, se van removiendo con algún azadón o algún tronco largo y no muy grueso. Aprovechando las brasas, se ponen a asar las pencas que posteriormente se van a utilizar para cubrir los trozos de quiote.

Ya que las piedras están bien encendi-

das (con un aspecto cenizo o blanquecino), después de unas 4 horas de estar entre las brasas, es cuando el horno “está listo” para que se “echen” los quiotes. El número de trozos que se van a hornear depende de los escapos florales que se hayan preparado para tal fin; por lo general una familia hornea 3 o 4 quiotes semanales, unos 9 o 12 trozos. También es usual que un horno lo compartan varias familias para hornear junto sus quiotes.



Quiote seco de Zapotitlán
Javier Gómez Marín

Cuando son varias familias que van a hornear, cada quien marca sus trozos para que no se revuelvan. Antes de proceder a colocar los trozos en el hoyo, se acomodan muy bien las piedras de tal manera que se forme un piso parejo, después se ponen encima de las piedras algunas pencas; durante este proceso a los trozos se les rocea agua para que estén más húmedos. Al terminar de cubrir las piedras con las pencas, sobre éstas se van colocando los trozos de manera horizontal, al mismo tiempo que les van regando más agua y azúcar “morena”; al terminar de colocar los trozos y antes de que quede cubierto todo el montón por las pencas, les van regando más azúcar.

Después de terminar de cubrir el montón de quiotes con las pencas, se echa tierra hasta que todo queda totalmente cubierto como una tumba para que no escape el vapor; por si esto fuera poco todavía se ponen encima del montón algunas brasas. De acuerdo al procedimiento observado, la labor de acomodar o “echar” 20 trozos en el hoyo se realizó en más o menos 35 minutos; asimismo durante este proceso intervinieron 6 personas (hombres) procedentes de 4 familias. Por otra parte durante este proceso se utilizaron 2 kilos de azúcar, unos 8 litros de agua y más o menos 50 pencas. Así mismo, cabe mencionar que el hecho de poner azúcar a los trozos de quiote no es parte de la “costumbre”, ya que según algunas personas, es algo que apenas se está “experimentando”.



Grabado coloreado a mano, *Agave Americana* - *American Aloe*, por Sydenham Edwards, tomado de libro *Plantae Utiliores; or Illustrations of useful plants, employed in the arts and medicine*, 1843; Gran Bretaña.

Continuando con el procedimiento observado, y después de más o menos 15 horas de estar en proceso de cocimiento bajo tierra, los aproximadamente 7 quiotes divididos en 20 trozos fueron sacados al amanecer quedando listos para consumirse como dulce; realizado lo anterior, se envuelven en ayates. Por lo general todos los trozos son para vender.

Aspectos socioeconómicos: La familia otomí dedica a la elaboración del dulce de quiote por lo general tres días a la semana, desde que “leñan” las matas hasta que sacan los trozos ya cocidos y dulces del horno para posteriormente llevarlos a vender principalmente al mercado de Ixmiquilpan (ver imágenes 1 a 3). Dada

la ubica de las comunidades que realizan esta labor por lo general recorren a pie durante aproximadamente dos horas los caminos ubicados entre los cerros para tomar el transporte que los ha de llevar a Ixmiquilpan principalmente el día lunes, “día de plaza”; los trozos de quiote los cargan sobre la espalda utilizando para ello ayates, lazos y mecapales.

Por otra parte cabe mencionar que las comunidades del Valle del Mezquital en donde aun se dedican a hornear el escapo floral son mínimas, siendo únicamente La Loma y Dexthí Alberto en el municipio de Ixmiquilpan y El Corazón en el municipio de Chilcuautla aunque esta labor ya tiende a desaparecer.



Imagen 1. Ofreciendo quiote horneado



Imagen 2. Cubeta conteniendo dulce de quiote ó quiote horneado con diferentes tamaños

Respecto a los precios en que se venden los pedazos del dulce, éstos se establecen con base a un acuerdo de todos los productores. Son los hombres quienes se encargan de la venta del producto, generalmente cada persona vende 4 o 5 quiotes (“matas”) desde el día viernes hasta el lunes o a veces hasta el miércoles; de una a dos “matas” se venden diario. Durante los días de venta y para no regresarse a sus casas con los quiotes, ya que todos tienen que venderse, los encargan con los amigos.

Los utensilios que se utilizan son por lo general una caja sencilla de madera,

un ayate que sirve como mantel y un serrrote para cortar los trozos de quiote en rebanadas. A veces las rebanadas son transportadas en una cubeta. Los precios en que se vende cada rebanada de mas o menos 2 cm de espesor y según el diámetro, es de 10 a 20 pesos (2013); considerando estos precios y según los mismos vendedores, de un quiote se obtienen 500 o 600 pesos según la longitud de éste. De esta manera se podrían obtener 1000 pesos al día si se venden dos quiotes aunque hay que descontar de esta cantidad el pago por “derecho de piso”, alimentos y transporte; de acuerdo a este aspecto

así como el número de personas que integran cada familia otomí, de alguna manera el dinero sobrante sirve para completar el gasto.

Tabues: Lo que a continuación se indica se realiza un poco antes de que se introduzcan los trozos de quiote al horno. En primer lugar y sobre la superficie plana (base circular) de uno de los extremos de los trozos de escapo floral que se van a hornear, específicamente aquellos trozos en donde está la parte del tronco o tallo y quizás por tener un diámetro mayor, se les hace un hoyo cuadrado y al centro de unos 4 cm por lado y 4 cm de profundidad; hecho el hoyo lo rellenan muy bien con carbón de mezquite. Enseguida encajan dos púas

de maguey pulquero sobre los lados interiores del hoyo y en posición atravesada (formando una cruz) como deteniendo el carbón para que no se salga. Por último encajan unas 6 púas más alrededor de la cavidad, lo que da la impresión de señalar con ello la dirección de los diferentes puntos cardinales. Después de realizado todo esto, empiezan a bajar los quiotes al horno.

Terminado lo antes indicado y mientras van introduciendo los trozos de quiote, se cortan dos pedazos de “nabo” (garambullo) y dos de cardón de aproximadamente 25 cm de longitud; estos pedazos de cactáceas son “echados” también al horno pero acomodados mas o menos a las orillas



Imagen 3 . Compra de quiote horneado para llevar a casa

montón de los trozos de escapo para que no queden cubiertos por las pencas.

El hecho de usar carbón de mezquite, púas de maguey y los pedazos de cactáceas, es para “absorber el mal” en caso de que algunas de las personas que intervienen en el proceso hayan llegado “sucias”, o sea que hayan realizado el sexo un día antes. De esta manera los quiotes quedan bien horneados y no salen “pintos”. Lo anterior es porque los otomíes consideran que” [...] el que corta quiote no debe hacer uso de la mujer 3 o 7 días antes porque, es muy delicado”. 🌿

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.



Quiotes secos en una cueva en las salinas de Zapotitlán, Puebla. Javier Gómez Marín

Las pulquerías: espacios lúdicos

*Baraja, rayuela, palo encebado,
juegos de palabras y cábula*

Raúl Guerrero Bustamante

*Y... así nació un salón
de bulliciosa alegría,
lugar de la gran sazón
llamábase pulquería.*

Verso popular

A pesar de todo pesar, los seres humanos y más los del género masculino incurrir en el juego, así que creer que el juego es cosa de niños es algo totalmente inexacto o habrá que asumir que es lo que nos hace seguir siendo o pareciendo niños. Un hombre relajado, siempre será un hombre dispuesto a jugar, pero también el juego es simbólico en la vida, incluso el amor es un juego y qué podemos decir de la política o el negocio, en ellos se gana o se pierde y hay factores que determinan quién va a ganar y se aplican estrategias.

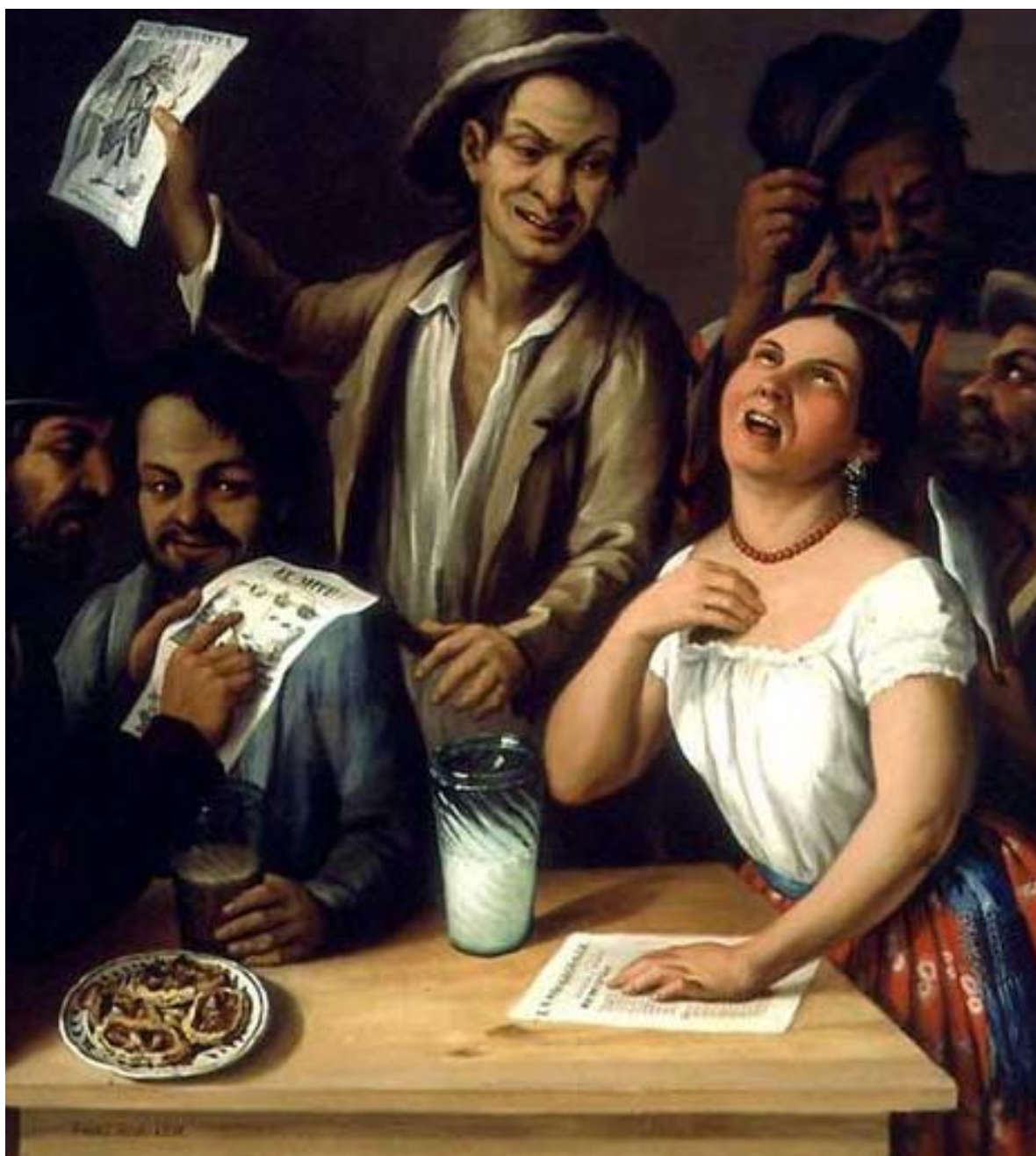
Entonces no es extraño que el juego sea inherente a las pulquerías, a todo lugar de reunión en donde se convive y se pasan horas de esparcimiento, sin importar la condición económica o cul-

cultural. Guillermo Prieto en su noble descripción de las pulquerías del Siglo XIX expresa: “Entre cajetes y vasos se percibían los tejos de bronce para el juego de la rayuela; algunos naipes, y en cazuelitas pequeñas, sal y chiles verdes para los aficionados a los aperitivos”, notable es para el cronista hablar de los elementos para el juego, pero también habla de los espacios: “En los ángulos de la galera se jugaba rayuela, pítima o tute, o en círculo de pelados, sentados en el suelo alrededor de una frazada, se jugaba el rentoy alborotador, alburitos, con gallo y todo, menos palomitas”. No podríamos imaginar a las pulquerías sin el juego, el cual propiciaba la relajación, la convivencia, la diversión; en tanto para los propietarios de pulquerías, el juego permitía que los parroquianos pasaran más tiempo en el lugar y por ende consumieran más, sobre todo si en el juego de apuestas el ganador pagaba más pulque. Claro que también el juego tenía sus inconvenientes, no faltaba el pendenciero, el tramposo o el inconforme que ocasionara una riña, sin embargo tam-

bién había caballeros que no requerían de la sobriedad para demostrar camaradería.

El juego en las pulquerías habría que dividirlo en categorías como: juegos

de libación, en donde el objetivo era consumir pulque, competir, ganar, demostrar quién es el más hábil o capaz de beber mayor cantidad; otros son los juegos de azar, en donde intervenía la suerte, sin menoscabo de



Tertulia de pulquería (detalle), óleo sobre tela, mediados del siglo XIX, José Agustín Arrieta

la habilidad en el uso de naipes o dados; estaban los juegos de esfuerzo físico, mayormente aquellos en donde era importante ser hábil y tener puntería; finalmente quedan los juegos verbales, aquellos en donde la labia y la esgrima verbal eran dotes del jugador. Desde luego que estos juegos se combinan y la libación en apuestas de pulque y los juegos verbales son transversales y hacen que se combinen más de una forma de juego.

No podríamos olvidar otro detalle: que en las pulquerías en fechas como el Día de Reyes o el Día del Niño, los jicareros acostumbraban regalar sencillos juguetes a los parroquianos, una consideración grata, pues muchos hombres se gastaban su jornal en la pulquería sin dar oportunidad a comprar algún obsequio para los niños, de igual manera, los niños que hacían mandados de llevar pulque desde las pulquerías a las vecindades eran recompensados por los jicareros con dulces o juguetes.

El juego prehispánico ritual

En la prehispanidad había variados juegos, pero un juego de libación que Miguel León Portilla rescata de la obra de Fray Bernardino de Sahagún es el "Tochtecómatl", literalmente el "tazón de conejo", en dicho juego ritual participaban los jóvenes, quienes tenían por lo general prohibido beber pulque, eran aspirantes a sacerdotes y estaban encargados de los templos de los dioses del pulque. Se trataba de la

celebración dedicada a Ometochtli (Dos Conejo), deidad del pulque, en esta fecha los jóvenes excepcionalmente podían beber cinco copas de pulque. Para el juego se reunían los jóvenes quienes representaban a los Cenzontotochzin, los cuatrocientos conejos hermanos de Mayahuel, en un patio a la luz de la luna, los jóvenes bailaban y, a una señal convenida, cada uno tomaba una caña, de las cuales, con excepción de una, todas estaban tapadas, de tal suerte que el afortunado podría tener una caña totalmente hueca con la cual podría



Jóvenes participando en el juego el Tochtecómatl, encargados de los templos de los dioses del pulque

sorber todo el pulque de la olla y tenía con ello también el derecho a embriagarse.

Los juegos de libación

Competir por beber es muy natural, para muchos hombres es una forma de demostrar su “hombría” o su fuerza, existen juegos cuya meta es demostrar capacidad para beber más o beber más y no embriagarse, en algunos otros simplemente se trata de brindar sin querer demostrar nada. También en muchas ocasiones se rifaba el pulque, quizá como una generosidad del jicarero o para animar el ambiente y que la gente permaneciera por un rato más.

El primer juego y el más común de los bebedores de pulque es “hacer el alacrán”, en donde simplemente los bebedores al terminar su jarro de pulque arrojan el “xaxtle” o asiento del pulque al suelo de tal manera que en el suelo este residuo haga forma de alacrán, en gran medida es un juego de habilidad, pero también depende de la calidad del pulque, asumiendo que mientras mejor es el pulque mejor hecho quedará el alacrán. No faltaba el momento retador de competir por ver quién lo hacía mejor.

Las cruzadas este juego ha trascendido también a las cantinas y por lo general a la forma de beber actual aunque no sea con pulque, simplemente es ejercicio brindar y luego las



Sacerdote haciendo el alacrán. Mural de los Bebedores, Pirámide de Cholula , Puebla

dos personas entrecruzan los brazos mientras se sostiene el vaso o el tarro de pulque y cada quien se termina su ración. Las cruzadas marcan la camaradería, la convivencia y el festejo en algunas reuniones, claro que tienen sus reglas y quien las infringe corre el riesgo de pasar por una cruel borrachera. Hacer una cruzada implica primeramente a pasar al frente y hacer la invitación a cruzar con un camarada o en una reunión general se grita “La primera de compromiso” y así se elige a un padrino, quien a su vez elegirá con quién cruzar, se realiza la cruzada antecedida por el brindis, cada quien finaliza su ración de pulque y al finalizar se cierra con un abrazo fraternal, luego de ello cada quién elegirá a sus padrinos, nuevas personas que pasarán al frente para cruzarse.

Reglas de las cruzadas

- Nunca deberás negarte a tomarte una cruzada, es como una ofensa, además de que implica castigo.
- Antes de iniciar la cruzada se deberá decir salud a la concurrencia, de lo contrario castigo.
- El que termine al último la bebida, castigo. Claro que solo aplica a cuando los bebedores son del mismo género.
- Cuando existe un cruzado entre un hombre y una mujer, el caballero jamás de los “jamases” deberá ganarle a una mujer, o castigo.

- Una vez terminado el brindis se procede al abrazo de felicitación sino castigo.
- No deberás soltar a los “cruzadores” antes de que todos terminen la bebida o castigo.
- No se puede soltar el vaso antes de dar el abrazo de felicitación o ... castigo.
- El que no se termine la bebida, castigo. Esto aplica cuando es en “un Hidalgo” y para comprobar hay quienes voltean el vaso en la cabeza para ver que se tomaron todo.
- Si se festeja un cumpleaños, el festejado deberá tomarse una cruzada por cada año cumplido o por cada cuate presente o hasta que se ponga muy borracho, lo que pase primero.



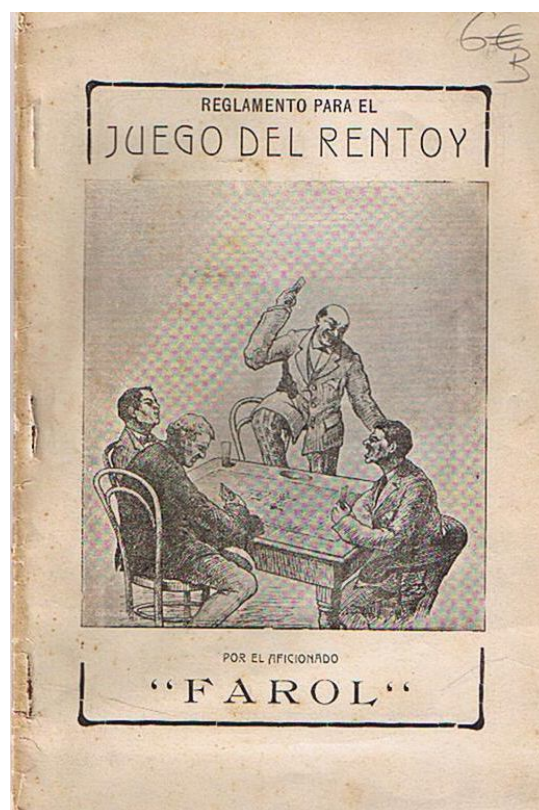
Dos parroquianos haciendo una “Cruzada”

* Tomado de: www.unhidalgo.com

En las pulquerías y en los sitios en donde se produce el pulque existen juegos como las **cascadas de pulque** y otros juegos de habilidad para beber, las cascadas representan la habilidad para tomar más de tres vasos de pulque al mismo tiempo, el bebedor sirve los vasos, los acomoda en sus manos de tal forma de que hagan una cascada y al beber va inclinándolos y por gravedad el pulque del vaso de arriba caerá al siguiente y así hasta el vaso que está a la boca del bebedor, el secreto es que este efecto de cascada se debe en mucho a la calidad del pulque, por lo que el bebedor simplemente sorbe la hebra y el pulque fluye por los vasos. He conocido otras formas de beber como el caracol, en donde el bebedor gira el vaso desafiando a la gravedad mientras bebe todo el pulque, otros juegos consisten en hacer malabares con los jarros o con la bebida para que ésta caiga en su boca.

Los juegos de azar

La baraja española y el cubilete son tan comunes en las pulquerías que para muchas personas iban asociados, sobre todo para quienes despreciaban la práctica del juego. Algunos juegos llegaron con la baraja desde Europa pero obtuvieron una patente de autenticidad maravillosa en las pulquerías, a los juegos de cartas con baraja española genéricamente les llamaban albures, aunque también los albures de cartas es un tipo de juego con sus propias reglas también conoci-



Antiguo manual ibérico para jugar Rentoy, juego que llegó de España a México

do como gallo. Lastimosamente muchos están extintos como el tute, la malilla del campo, la brisca, el porrazo, el ocho mexicano, entre otros. El más destacado de los juegos de azar en las pulquerías es un juego de la época del Renacimiento conocido como el “rentoy”, con reglas que seguramente llegaron de España pero que acá en México la picaresca lo enriqueció muy al modo de ser de los mexicanos, a este se le llamó rentoy alborotador: un juego de naipes entre dos o hasta ocho personas, a cada quien se le dan tres cartas y se vuelve una carta para muestra del triunfo y el dos o malilla del palo correspondiente gana a todas



El juego de la Casca de Pulque. Javier Gómez Marín

las demás, cuyo orden es: rey, caballo, sota, siete, seis, cinco, cuatro y tres. Es más interesante este juego entre cuatro o más personas, pues se requiere más agilidad, se juega por parejas y se permite que los compañeros se comuniquen con señas o con un lenguaje críptico, es decir con doble sentido, así se referían a las cartas con anatemas, que por cierto asombra su permanencia hoy en el habla popular, como “viro o reviro” o “envido pichón de nido” y se golpeaban el pecho, para doblar la apuesta. Había formas de nombrar las cartas o los movimientos como: “Cuaco Chicho” o “Caballo Bueno” (As de Bastos para ganar), “Capar” (acortar el mazo), “Los rizos de la güera” (La Sota). El interés en el juego atraía a varios espectadores que por naturaleza podrían ver los juegos, de ahí viene la frase: “Los mirones son de palo”. Naturalmente, como en todo juego, los perdedores se veían obligados a pagar la tanda de pulque a los ganadores y a veces hasta al resto de la concurrencia.

Juegos de esfuerzo físico

Los pongo aparte porque no necesariamente dependen del azar, es más el esfuerzo físico pero también buena parte de habilidad de las personas con tal de ganar. Una práctica totalmente extinta es cómo los días Sábado de Gloria las pulquerías hacían su agosto; la razón es simple, luego de los días de guardar en que los creyentes no podían gozar

oral de nuestro México. Pero de muchos placeres, al abrirse la Gloria, pero además, siendo día de paga, las pulquerías repartían banderitas de papel de china con versos impresos, hacían promociones en el precio del pulque y en la calle convocaban a la gente para la quema de Judas de cartón y para juegos como el palo encebado, juego que consistía en colocar regalos (ropa, vales de pulquería, zapatos, entre otros) en lo alto de un poste, pero que estaba barnizado con sebo de res para que la persona que quisiera alcanzar los obsequios tuviera un esfuerzo mayúsculo. No hay que olvidar aquella frase dirigida con chunga a quien es-



La quema de Judas (detalle), Diego Rivera

trena ropa: “¡Dónde hubo palo encebado”. Otro juego era el de rasurar a un cerdo y untarlo de grasa, así los bebedores corrían tras de él tratando de atraparlo, el premio era el cerdo, pero las consecuencias de atrapar al estresado animal eran caídas y un sinfín de lastimaduras.

Pero el rey del juego de pulquería es sin duda la rayuela, que junto con otros juegos de tiro al blanco es tan característico de la pulquería o de todos los bebedores del pulque. Se conocen muchas formas de rayuela, para este juego se utilizan tejos de cobre, de algún otro metal o simple-

mente monedas, mismas que son la apuesta directa, el que gana recoge las monedas de los demás o los tejos se cambian por vasos de pulque. La más elemental rayuela es tirar sobre una raya (de ahí viene el nombre) o sobre un círculo trazado con cal en el suelo o bien, sobre un tabique agujereado, existe también “La Tongolele”, llamada así por ser un blanco móvil consistente en una tabla perforada que se mueve al estar montada sobre un resorte, sin duda también es un afán de homenajear a la vedette cubana Yolanda Montes. En la rayuela hay reglas, naturalmente se marcan las distancias para tirar (desde una raya



Quema de judas a principios de siglo XX en la Ciudad de México

trazada en el suelo) y el sitio en donde cae el tejo o la moneda: si cae en el círculo: ocho puntos (se llega a decir la frase “te aventaste un ocho”), si “muerde raya”: cuatro puntos, de ahí hacia afuera: dos puntos.

Otro juego ya olvidado es el de la masita, como antes afuera de las pulquerías había garnacheras o enchiladera, se compraba un poco de masa y los jugadores arrojaban bolitas de masa a un blanco pintado en la pared, naturalmente la masa se pegaba en el blanco y se sumaban los puntos que cada jugador hiciera.

Juegos verbales

Bien sabemos y nos preciamos los hispanoparlantes que el lenguaje es nuestro mejor juguete, los juegos de palabras son un juego informal en todo momento de la pulquería. Primero que nada hay que pensar en los nombres de las pulquerías, cuántos no responden a ese ingenio en donde se utilizan alegorías o el oxímoron, la paradoja aplicada, el uso de la picardía y así encontramos lugares como “El Abrevadero de los Dinosarios”, “Los Hombres sin Miedo”, “La Hija de los Apaches”, “Los Recuerdos del Porvenir”, “Nomás no Llores”, entre otras joyas.

Igualmente no podremos negar que el alcohol ayuda a la mente a esa lírica creativa, no abundo mucho pero los versos, epigramas y dichos de pulquería dan muestra de una habilidad verbal que constituye una riqueza

dentro de todo, lo que sin duda fue gala en las pulquerías fue el albur y el calambur, esa forma de expresión en donde no es que destaque lo vulgar, más bien se trata de un lenguaje cifrado que origina la más pura esgrima verbal. Para el albur no hacen falta expresiones soeces, es más bien el doble sentido lo que rifa. El origen de esta forma de expresión no es necesariamente la picardía, es el tener un lenguaje críptico que no todas las personas puedan comprender, así es desde tiempos prehispánicos en donde los macehuales hablaban sin que los capataces los comprendieran, igualmente pasaba con los peones o mineros ante el patrón español o inglés.

También hay que aclarar que no necesariamente se usa lenguaje con referentes a la sexualidad, no es como alguna vez dijo Carlos Monsiváis “un juego homosexual”, eso sucede en el albur de la televisión, pero en el albur de pulquerías había expresiones todavía más complejas y con vocabulario procedente del medio rural, no hay que olvidar aquella expresión que dice “Estoy cansado, cárgame” y el interlocutor le responde: “Te voy a cargar de piedras”, el doble sentido hace notar que el verbo cargar es ambivalente, se refiere a llevar en andas o a poner carga encima, así que quien responde con ese albur claramente alude a que es bestia de carga su interlocutor.

Es muy particular el albur de acuerdo al oficio de quien lo maneja, así

un tlachiquero acumula muchos dichos y albures en donde su oficio se plasma, y más si el pulque es un tanto parecido al semen o el acocote al órgano genital masculino. Los mineros, por su parte también tienen su vocabulario y formas de alburear. Hay incluso albures de señas o en donde simplemente con monosílabos se establece la esgrima, hay casos en donde incluso hay albures con una cuidadosa rima.

Entonces para alburear hay que saber hacerlo, tener la capacidad verbal y saber responder a tiempo, naturalmente no hay que “autoensartarse”, el duelo de albur es como el boxeo, se gana con puntos y con pun-

ch, el contrario puede caer derrotado con un magistral uso del lenguaje equivalente a un golpe de nocaut. Un ejemplo de una serie de albures es el siguiente, naturalmente los más conocedores de este arte comprenderán el doble sentido y reirán, otros tratarán de explicarse qué se trata de decir.

- Cómo está mi Gato Seco.
- Seco me lo dejaste anoche.
- Reviéntese un pulque.
- Me sacas de quicio, muchachito.
- Le voy a hacer un favor.
- Mejor hazme un chivo.
- Le grito desde donde vivo.
- Al burro.
- Mocho gusto. 🌿



Sábado de Rayuela en La Victoria. Pulque Nuestro

La Pulquería más grande del mundo: martes de carnaval en Huejotzingo, Puebla

Javier Gómez Marín
Textos y fotografías

Cada año desde que empieza la temporada de carnaval, Huejotzingo, una población centenaria del Estado de Puebla, se viste para una batalla: la del 5 de Mayo.

A diferencia de todos los carnavales del país, donde todo es fiesta, en Huejotzingo se celebra la victoria del ejercito mexicano ante el ejercito francés en la batalla del de 5 mayo de 1862.

Pero también desde sábado de carnaval se instala la que es quizás la Pulquería efímera más grande del mundo: “Pulques Dumas”, y si la más grande por su tamaño y por la cantidad de pulque que se expende en un día... cuatro mil litros de blanco y curado, cifra hoy imposible de igualar por ninguna pulcatería de siglo XXI.



La carpa de la Pulquería Dumas en Huejotzingo, Puebla



Los 13 curados estrella de Pulquería Dumas



Pida su curado...

Guerros guadalupanos en la Pulquería gigante de Huejotzingo





Danzantes del carnaval de Huejotzingo, tomando pulque



Pulque Blanco



Corro que te llevo el pulque

El mandil de los curados de Dumas



Don Esteban Dumas, jicarero principal y propietario



Pida su curado de mango

Esta móvil y efímera mega pulquería -tan solo palpita el martes de carnaval- sirve a los parroquianos de Huejotzingo más de 4,000 litros del blanco pulque.

Se vende de todo tipo de curados de frutas, verduras y semillas, y claro pulque de ajo... de a jodido: pulque blanco.

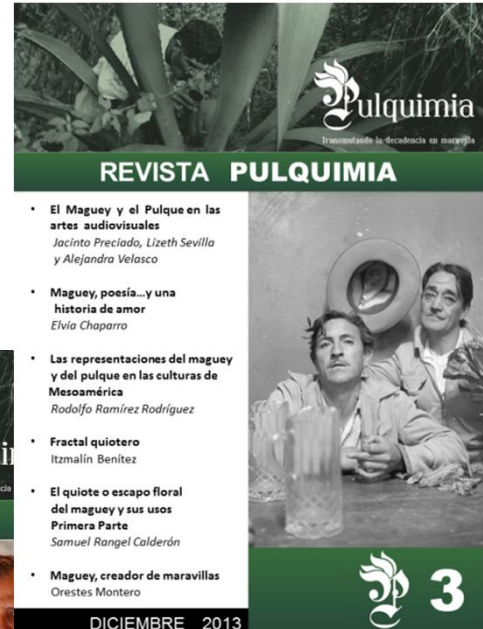
Su propietario, Don Esteban Dumas, lleva mas de treinta años al frente de este negocio, que junto con su familia tiene su centro de operación en la “Pulquería El Fogonazo” en San Martin Texmelucan, Puebla.

Esta gran pulquería, *Pulques Dumas*, no solo acude con su gran carpa al llamado del martes de carnaval en Huejotzingo, también asiste a muchas ferias de la zona Tlaxcala, Puebla y Morelos, llevando su gran pulcata móvil y vendiendo la bebida más antigua de Mesoamérica... 🌿

REVISTA PULQUIMIA

Descarga gratis
en PDF los
números 1, 2 y 3
de Revista
PULQUIMIA
y viaja por medio
de la lectura a
través del mundo
de la cultura
pulquera...

Revista PULQUIMIA No. 3



Revista PULQUIMIA No. 2



Revista PULQUIMIA No. 1



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

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

