

EL PULQUE

<http://www.acambaytour.com>

Introducción

El pulque es una bebida lechosa ligeramente espumosa y algo viscosa obtenida de la fermentación (no destilada) de la savia fresca de algunos tipos de maguey (agave).

El pulque aparece por primera vez en la historia prehispánica alrededor del año 1000 DC. En 1968 durante las excavaciones de la gran pirámide en Cholula, Puebla, fue descubierto un alegre mural llamado “los bebedores de pulque”; sin embargo la bebida fue descubierta desde hace 2000 años por lo menos. Esta bebida se convirtió en un importante elemento social, económico, cuyos mitos, leyendas y culto proliferaron alrededor de su fuente, el maguey.

En la cultura prehispánica, los dioses del pulque usaban una media luna hecha de hueso en la nariz y sus caras estaban pintadas de negro y rojo, lo que representaba el lado claro y oscuro de la superficie lunar y reflejaba su estatus como seres lunares. Ese morir y renacer diario (propio de los ciclos lunares) explica el porqué los dioses del pulque eran representativos de la vida y la muerte en la naturaleza en la celebración de la cosecha. Es por esto que hoy en día los productores de pulque creen que la planta recibe energía cósmica.

El pulque era utilizado por la realeza y la clase secular para celebrar grandes victorias y también durante las ceremonias religiosas. Se han encontrado jeroglíficos, como el código borbónico, que muestran que el pulque era servido durante las festividades de Mixcóatl. En la región central se utilizaba como un intoxicante ritual, presumiblemente para incrementar el entusiasmo del sacerdote durante los sacrificios y facilitar la inminente muerte de los sacrificados.

Con la intención de controlar el consumo del pulque en la población general, se dicaron reglas que prohibían a los nativos el uso del pulque, excepto para los ancianos, madres amamantando y la clase gobernante durante las festividades religiosas. Las personas que transgredían estas leyes, pagaban gravemente su atrevimiento: entre los comunes la embriaguez era seguida por la humillación pública al rapar sus cabezas y recibir una golpiza; la segunda ocasión era castigada

con la muerte. La única excepción era el “día de muertos” hacia finales del año, que marcaba cinco días de parranda en los cuales todos participaban.

Después de la conquista española, no había leyes que controlaran el uso del pulque. Este Hueco en el control centralizado es frecuentemente citado como un factor significativo en el rápido declive y desmoralización de la sociedad indígena.

Durante el siglo XIX el pulque fue una bebida popular entre los mexicanos de todas las clases —jóvenes y adultos, ricos y pobres— y podía encontrarse fácilmente en las mesas de la mayoría de los hogares en el país.

En los inicios del siglo XX, era una situación común encontrar pulquerías en las ciudades y los pueblos en todo el país. Sus fachadas eran fácilmente distinguibles por los murales que las cubrían; en su interior casi todas tenían tierra apisonada o aserrín cubriendo los pisos porque uno de los rituales de los bebedores consistía en derramar un poco de pulque en el piso para que la Madre Tierra también saciara su sed.

A partir de los años veinte, el gobierno hizo un intento por erradicar esta bebida, ya que la consideraba “antihigiénica, embrutecedora y causante de degeneración” en la clase trabajadora y la población indígena. Durante la presidencia de Lázaro Cárdenas (1934-1940) se organizaron campañas antialcohólicas que promovieron la supresión de la ingesta de pulque.

Con el tiempo la batalla contra el pulque triunfó en las grandes ciudades, reduciendo casi hasta a extinción la existencia de las pulquerías, aunque hay zonas del país—sobre todo en el medio rural y semiurbano—donde no se ha perdido la costumbre de beberlo.

Historia

Existen al menos dos leyendas conocidas del descubrimiento del aguamiel. La primera es una leyenda náhuatl que dice que el tlacuache fue el primero que descubrió los efectos del aguamiel fermentado y lo regaló a los hombres, enseñándolos a prepararlo. En el sur de Oaxaca, aseguran que estos animales son quienes señalan cuando están fermentadas las palmas que se dejan secar siempre

aparece, llegadas a su punto, un tlacuache borracho trasnochado, durmiendo. Otra leyenda nos dice que corría el año 1340—año del conejo—cuando Papatzin, que atravesaba un magueyal en la zona semidesértica del territorio náhuatl, al norte de la gran Tenochtitlan descubrió un líquido que escurría sobre el terreno y se acercó para indagar su origen. Entre las pencas de uno de los magueyes, salió huyendo a toda velocidad un “quimichi” o “netoro”. Al acercarse más, Papatzin observó que aquel ratoncito de monte había hecho un agujero en el moyolotl o corazón de maguey, en cuyo fondo había un líquido transparente que al probarlo resultó ser muy dulce y agradable: era el neutli o aguamiel.

Con un cuchillo filoso que portaba en el cinto, se abrió paso cortando las pencas del maguey, recogió el jugo y lo llevó a su casa. Al probarlo su mujer y sus hijos también encontraron agradable sabor y así fue que Papatzin comenzó a explotar los magueyes y utilizó el aguamiel como alimento de su familia. Con el paso de los días, descubrió que aquella sustancia que había guardado en algunas ollas de piedra había sufrido una transformación: se convirtió en una sustancia cuyo olor y sabor eran totalmente distintos al neutli, pero con un sabor mucho más agradable y que provocaba cierta exaltación eufórica en quien lo tomaba. Lo llamó octli o pulque como es conocido hasta la actualidad.

Papatzin como buen campesino y súbdito del rey nahua Telcalpanetzin, envió a Xóchitl, su hija mayor, con una olla de barro llena de octli como regalo. Como consecuencia de los efectos del pulque, el rey vio en Xóchitl una mujer muy hermosa y mandó llamar a Papantzin a quien ofreció alojar a su hija con la finalidad de otorgarle una educación más elevada, con lo que el padre de Xóchitl estuvo de acuerdo. Con el paso del tiempo, Papatzin descubrió que la propuesta de Telcalpanetzin fue un engaño al encontrar a su hija embarazada, por lo que, lleno de ira, le declaró la guerra a Telcalpanetzin, sucumbiendo bajo el poderoso ejército del rey.

La leyenda dice que el hijo de Xóchitl y Telcalpanetzin fue llamado Meconetzin o “hijo del maguey” y más tarde ocupó el trono de su padre, siendo el último rey tolteca. Tuvo un desastroso gobierno que ocasionó la caída del imperio Tolteca a manos de los Chichimecas, con la consiguiente dispersión de sus tribus, por lo que

desde entonces se infiere que el pulque es el causante de vicios, tragedias y pasiones que acabaron con el pueblo Tolteca.

El pulque era una bebida empleada por los indios en todas sus festividades. Según se cuenta en la historia de las civilizaciones prehispánicas, se realizaban fiestas en honor del dios del fuego, llamado Xiuhtecutli, en las que participaba toda la comunidad y bebían pulque. También al dios de los pescadores, Opochtli, le ofrecían dicha bebida, lo mismo que a los “tlaloques”, sin embargo, delante del dios Tlacoc se repasaban oraciones en las que se recomendaba no beber pulque, que es raíz y principio de todo mal y de toda perdición: hurtos, latrocinio, violencias y detracciones, así como de soberbia y altivez.

En la ***“Historia General de la Real Hacienda”*** se dice que *“los indios naturales de esa Nueva España hacen cierto vino que se llama pulque, y en lo cual dizque en los tiempos que hacen sus fiestas, y en todo el más tiempo del año echan una raíz que ellos llaman y siembran para efecto de echar en el dicho vino, y para fortificar y tomar más sabor en ello, con lo cual se embriagan y así embriagados, hacen sus ceremonias y sacrificios que solían hacer antiguamente, y como están furiosos, ponen las manos uno a otros y se mata”*.

La bebida era consumida en ceremonias destinadas a las deidades del pulque, entre ellas la diosa Mayahuel —a quien según la leyenda mitológica se atribuía el descubrimiento del aguamiel—, su esposo Pachtécatl, quien descubrió la forma de fermentarla, así como Tepoztécatl y los Centzon Totochin (cuatrocientos Conejos) hermanos de Mayahuel.

Con el establecimiento de los españoles, en la época de la Colonia inicialmente se prohibió la ingesta de pulque por temor a que se afectara el monopolio económico de la Corona Española, que distribuía telas y licores entre los indios. Entre los años 1652 y 1660, en el gobierno del Virrey Duque de Albuquerque se estableció el primer impuesto sobre el pulque, y se le asignó un costo de 12 reales la carga (aproximadamente 175 litros), utilidad que recayó sobre corregidores y administradores.

Los cronistas de la Nueva España (frailes en su mayoría), hablan de una edad de oro del antialcoholismo previa a la invasión española en la que nadie se emborrachaba; es más, en la que solo se consumía el pulque en cantidades muy pequeñas y en celebraciones muy especiales, salvo como medicina o reconstituyente para los ancianos. Se dice que apareció en Tlaxcala un antiguo sacerdote que se atrevió a predicar y hacer ritos en pleno tianguis y amenazar de muerte a los niños indios cristianizados por haber abandonado a sus propios dioses y rendir culto al traidor extranjero. Estos niños —que fueron secuestrados y recluidos en monasterios donde fueron aleccionados y eran formados como futuros caciques o gobernadores de indios— indignados y llenos de cristianismo antialcohólico, lo mataron a pedradas.

Los frailes hubieran querido exterminar el pulque, pero vieron en él una excelente fuente de ingreso de impuestos, lo que dio origen a la creación de oligarquías criollas y el ramo más generoso de los ingresos del Estado. En junio de 1692, hubo un periodo de malas cosechas y una pésima administración virreinal que condujo a una elevación de los precios del trigo y del maíz, causando una gran agitación entre el pueblo, que se amotinó en la plaza mayor. Carlos de Singüeza y Góngora en su “Motín y alboroto de México en 1692” expone la teoría de que las revoluciones populares no tenían otro origen que el pulque. Dice que el grito de los amotinadores era “¡mueran los españoles! ¡viva el pulque!” por lo que consideró que *“los peligros del pulque consistían no solo en avivar el odio de los indios y el pueblo llano contra los españoles ni en insolentarlos, sino además en agruparlos y conjurarlos en torno a la borrachera popular, como gran escuela de conjuradores y sobre todo afirmarlos en tal desprecio por la propia vida que tambaleantes, enseñaban las barrigas a los soldados del virrey y los retaban a que dispararan, esas eran las razones del pulque”*.

Todos los moralistas novohispanos vociferaron contra el pulque, pero desde los primeros frailes hasta los científicos borbónicos hablan *“con asombro y devoción de la maravilla de los pobres, el maguey, planta que crece en la esterilidad a bajo costo y con poca industria, y sirve como alimento, licor, ropa, leña, tejas y medicina”*.

El barón de Humbolt se refiere a los múltiples usos del maguey diciendo: *“no es sólo la viña de los pueblos aztecas, sino que también puede servir por el cáñamo de Asia*

y la caña de papel (cyperus papyrus) de los egipcios. El papel en que los antiguos mexicanos pintaban sus figuras jeroglíficas se hacía de las fibras de las hojas de la pita, maceradas en agua y pegadas unas sobre otras, como las fibras del cyperus de Egipto y del moral (broussonetis) de las islas del mar del Sur. El hilo que se saca de estas hojas de maguey se conoce en Europa con el nombre de pita, y los físicos lo prefieren a los demás porque está menos sujeto a torcerse”.

Por otro lado, fray Toribio de Benavente describió los usos del maguey en una forma más explícita: “sácase de aquellas pencas hilo para coser, también hacen cordeles y sogas, maromas y chinchas y jacimas y todo lo demás que se hace del cáñamo. Sacan también de él vestido y calzado, porque el calzado de los indios es muy propio del que traían los apóstoles, porque son propiamente sandalias. Hacen también alpargatas como las de Andalucía, y hacen mantas y capas, todo este metl o maguey. Las púas en que se rematan las hojas sirven de punzones, porque son agudas y muy recias, tanto, que sirven algunas veces de clavos, porque entran por una pared y por un madero razonablemente, aunque su propio oficio es servir de tachuelas cortándolas pequeñas. En cosa que se haya de volver a doblar no vale nada, porque luego saltan, y puédalas hacer una púa pequeña al sacar la laquen con hebra, y servirá de hijo y aguja”.

Por lo tanto, se reconocen en esta planta múltiples usos: una comida con las pencas cocidas, una bebida (el aguamiel), fibras para el ejido del ayate indígena, hojas de papel, agujas, punzones, clavos e hilos de las púas de sus hojas, material de construcción (sus pencas y su vástago), una golosina (la miel y el quiote), combustible en sus pencas secas, adornos, agua, vinagre, alcohol, jarabes y varios productos más.

Durante el virreinato el cultivo del maguey (pita) fue un importante objeto de comercio para la real hacienda, cuyos derechos de entrada “*se pagaban en las tres ciudades de México, Toluca y Puebla, ascendiendo en el año de 1793 a 819,793 pesos*”.

En el mundo prehispánico y la Colonia, el pulque gozó de gran prestigio y divulgación, lo que propició la riqueza de algunas haciendas pulqueras hidalguenses. El pulque continuó a lo largo de la historia hasta llegar a la Revolución como una bebida de aristócratas y pobres, pero entre 1915 y 1950 tuvo una crisis

como resultado no tanto de su enfrentamiento con los vinos y licores extranjeros que inundaron México desde el porfiriato, sino por el reparto agrario que dañó las haciendas pulqueras y por los muchos intereses públicos y privados, que prefirieron imponer el gusto por la cerveza.

Con el movimiento de insurgencia, en un bando expedido por el cura Hidalgo y decretado por el intendente José María de Anzorena, por orden del primero, el impuesto del pulque es abolido el 17 de octubre de 1810.

La Aduana del Pulque

El pulque se convirtió en una de las principales mercancías objeto de impuestos por parte de la Corona Española, ya que para el siglo XVIII era una costumbre la ingesta de esta bebida tradicional entre la población indígena al igual que entre los mestizos y criollos, en cuyo lucrativo comercio estaban involucrados acaudalados propietarios de haciendas que cultivaban el maguey. Teniendo en cuenta los ingresos que producían, a partir de 1753 y según lo dispuesto por el primer conde de Revillagigedo, la Real Aduana comenzó a cobrar directamente los impuestos en la garita situada en la calzada Peralvillo. En el año de 1931, el edificio fue declarado monumento nacional.

Valor cultural

Contrario a la creencia popular, el agave no es un cactus, sino una planta de la familia de las amarilidáceas; sus hojas son largas, fibrosas con forma de roseta, gruesas y carnosas de color verde azulado, de cuyo tallo se obtiene el aguamiel, que constituye la base para la obtención del pulque.

El maguey era considerado una creación divina dentro de la cultura Náhuatl, que representaba a Mayahuel, una diosa que tenía cuatrocientos pechos con los que alimentaba a sus cuatrocientos hijos. Mayahuel estaba casada con Petácatl, quien representaba a ciertas plantas que ayudaban a la fermentación del pulque, haciendo que la bebida adquiriera poderes mágicos. Los habitantes de aquella época consideraban que el maguey era una planta con gran valor nutricional. Los registros más antiguos que se tienen provienen de códices prehispánicos como el Tonalmatl Náhuatl, que significa “ira de peregrinación azteca”, en el que se narra

la historia del pueblo de México. Según los códices Nutall, Laud, Florentino y Mendocino, las tribus indígenas hallaron diferentes usos para el agave y sus subproductos.

El agave azul es una planta que embellece al paisaje mexicano con sus hojas puntiagudas, y aunque no es exclusivo de nuestro país, en ningún otro lugar del mundo se identifica tanto con la cultura como con el paisaje y el pueblo de México.

El árbol de las maravillas (como también es conocido el maguey), con sus imponentes tamaños y extravagantes formas, caracteriza los paisajes de las zonas áridas y semiáridas de nuestro país y contribuye a la conservación y retención del suelo. En algunas regiones se cultiva delimitando bordos o terrazas para evitar a erosión y el deslave de las tierras. Su cultivo hace posible la ampliación de la productividad agrícola en zonas frías y calientes.

En los primeros tiempos de Los Aztecas, el abuso en la ingesta del octli era severamente castigado, los efectos embriagantes que produce eran considerados el origen de toda discordia y distensión, como una tormenta del infierno que acarrea consigo todos los males. El pulque no era del agrado de los españoles, quienes lo consideraban una bebida de indios, lo que no impidió su difusión en las mesas del pueblo por su bajo costo y los enormes beneficios que de ello obtuvieron los conquistadores al gravar su consumo.

Si bien el pulque nunca ha sido considerado una bebida de la aristocracia, no se puede negar su valor nutricional, además de ser importante ingrediente para la cocina mexicana. En la actualidad, ha disminuido notablemente la costumbre de tomar pulque, lo que ha ocasionado la desaparición de la mayoría de las pintorescas pulquerías de nombres extravagantes que hicieron la delicia de los pintores costumbristas del siglo pasado.

Las pulquerías, antiguas instituciones donde se consumía y expendía este líquido, existen desde los primeros tiempos de la Colonia. Siempre hubo distinciones con las vinaterías, donde no se reunía “la plebe”, sino las familias. Cada casta tenía su sitio de reunión: los españoles acudían a vinaterías, fondas y cafeterías, mientras

que la plebe y los léperos bebían en las pulcatas y piqueras. Aun en la actualidad la gente que asiste a estos lugares es distinta a la que frecuenta los bares.

Las licencias para abrir establecimientos en los que se despachaban bebidas alcohólicas fueron controladas, cuidando que se localizaran dentro del perímetro determinado para esa clase de comercios.

Durante los siglos XVII y XVIII, la población novohispana se vio incrementada por un gran número de mestizos, criollos e indígenas. Este heterogéneo grupo ingería bebidas alcohólicas y la mayoría de ellos pulque, por lo que las autoridades tuvieron que crear legislaciones para regular su venta y consumo. En el periodo de 1607 a 1625, las autoridades insistían en prohibir la venta de bebidas embriagantes. Para tener un mayor control, el Virrey Antonio Sebastián de Toledo, Marqués de Mancera, dispuso que no hubiera más de 36 pulquerías, de las cuales 24 eran para hombres y 12 para mujeres. Más tarde se permitió que hombres y mujeres bebieran juntos, aunque se prohibió que hubiese música, bailes y almurcerías. En 1784 el gobierno novohispano estaba convencido de que la embriaguez era común, principalmente entre los estratos sociales más bajos, por lo que para evitar este vicio, la autoridad dispuso que las tabernas y pulquerías no tuvieran comida, arpas, guitarras, bailes y asientos—ya fuesen firmes o portátiles—a fin de que los clientes no permanecieran allí por mucho tiempo para que, como dice el dicho: “vayan entrando, vayan bebiendo, vayan saliendo”.

Las pulquerías eran salones amplios que eran atendidos por diez adultos y un muchacho. Este último tenía el encomio de recoger los cajetes (recipientes donde se ponía la bebida) que dejaban los bebedores; también había un administrador, un probador, un tinero (el vendedor de pulque), un sobresaliente (que vigilaba que no hubiera riñas) y seis personas más que funcionaban como cajeteros que solicitaban la bebida en cajetes de barro y convocaban a beber a cuantos pasaban cerca de la pulquería. Actualmente esta actividad la desarrollan mujeres bien vestidas que ofrecen tarjetas que invitan a entrar a los transeúntes.

Estos salones han sido descritos por costumbristas, historiadores y folkloristas, tenían decorados, letreros, nombres y bailes exclusivos, y fueron durante mucho tiempo el único centro de reunión. Antonio García Cubas en “El libro de mis

recuerdos” describe una pulquería como “las cantinas de los borrachitos de frazada quienes se conformaban con gastar sus cuartillos de chiringuito refino, de mistela, de arriba y abajo o alcohol rebajado, de brinquitos o mezcla de cuatro licores, re con li, re con ca o re con na; o sea refino con lima, refino con canela o refino con naranja”.

Para beber el pulque se usaban contenedores de vidrio de diferentes tamaños según la cantidad que se deseaba tomar: las “macetas” de 2 litros, los “cañones” de 1 litro, los “chivos” de ½ litro, las “catrinas” de forma de taza, los “tornillos” como caballitos de tequila y los jarros de barro.

A la manera de largas enumeraciones homéricas, el pulque es también conocido (dentro del coloquial lenguaje de las pulquerías) como babadry y carablanca—en Acambay, Estado de México se le conoce como “el chamaquero” o “energeizer”— y se puede solicitar ser servido en macetas, camiones, tornillos, cacarizas, cacaracitas, chivatos, chivos, tripas, violas, reinas y cacarizos y no en simples “vasos” como las demás bebidas.

El pueblo mexicanos, con su característico ingenio y habilidad que hace burla de su propia desgracia, hizo del pulque su paraíso artificial, y como era de esperarse no faltó el poetastro blasfemo que haciendo gala de una inspiración nacida de los arrabales que bordeaban tales sitios de libación, compuso este “padre nuestro pulquero”:

***“Padre nuestro que estás en las pencas
clarificado sea tu jugo
y hágase un tinacal
aquí en la tierra
como en el cielo
pulque rico de maguey
dánoslo hoy.
Y cúranos de nuestras crudas
así como nosotros curamos
las de nuestros amigos
y no nos dejes caer en la prisión,
y eternamente libranos del mal mezcal”.***

Durante el siglo pasado, el pulquero ambulante también era un personaje habitual en la ciudad y los caminos. Se decía que era igual que el cura: ambos bautizaban con agua, uno para quitar el pecado y el otro para aumentar el mandado.

En 1982 el entonces regente de la Ciudad de México, Carlos Hank González permitió el acceso de las mujeres a las cantinas y pulquerías, lugares hasta entonces reservados para hombres; sin embargo, todavía es posible encontrar cantinas en las que a pesar de no estar prohibido el acceso, ninguna dama “de buena reputación” osaría traspasar el umbral.

Las pulquerías, que antes eran tan comunes, hoy en día son casi piezas de museo. Las fotos, versos, letreros y decoraciones murales casi se han perdido por completo.

Elaboración

El agua miel es el jugo extraído del maguey. Se toma como refresco antes de que fermente y sirve como base para preparar atoles.

El maguey requiere muy pocas labores de cultivo: lo único que hace el hombre es “sentar” la planta (plantarla), el resto lo realiza la naturaleza, puede tardar hasta 10 años para producir aguamiel como el llamado maguey *chalqueño*. Puede plantarse en todas las épocas del año; sin embargo, los agricultores prefieren realizarlo previo a la temporada de lluvias para que las plantas aprovechen la humedad. Para obtener el pulque es necesario someter a la planta a algunas operaciones que se verifican cuando la planta se aproxima a su madurez.

La primera operación se llama “capazón”, que consiste en evitar que el maguey florezca. Aproximadamente a los 10 años la configuración del maguey indica que la floración del maguey está próxima. El agricultor siempre debe estar atento para efectuar la capazón en el momento oportuno. El siguiente paso es la “castración”, para realizarla primero se efectúa una inspección alrededor de la planta (se carea) buscando la parte más accesible para llegar al cogollo. Una vez fijada esta vía de acceso que es el lado por donde el cruzamiento de las pencas es menor, se rebanan las orillas de las pencas exteriores para quitarles las espinas y poder inclinarlas a los lados; así, el capador se aproxima al cogollo de la planta. Para llegar tiene que cortar la penca que le cierra el paso (penca de la llave). Después deshoja el cogollo con las

manos jalando las pencas exteriores para llegar al cono de las hojas interiores que se arrancan fácilmente por ser quebradizas.

Una vez concluida la capazón, el maguey se deja **“orear”** con el propósito de que el tallo de la planta (mezontete), así como las hojas centrales, alcancen su máximo desarrollo, o como dicen los expertos, para que el maguey **“amacice”**, o sea que **alcance el mayor contenido de azúcar**. A esta operación también se le dice dejar que **el maguey “añeje”**. Cuando el maguey llega al estado de añejamiento (con la aparición de manchas en las hojas de las plantas) se procede a la picazón, que consiste en abrir en el tallo del maguey la cavidad donde se acumulará el aguamiel y producir en la planta la lesión necesaria para que el aguamiel fluya. Para lograr esto, lo primero que se hace es cortar algunas pencas del cogollo o cercanas a él; luego se separa la costra o cicatriz producida por la capazón y finalmente se pica con un instrumento adecuado en la parte descubierta del tallo para preparar la apertura de la taza. Utilizando el raspador, el operario deforma esta cavidad raspando la masa de tejidos blandos. Deja la raspadura dentro de la misma y cubre finalmente la entrada de ésta con pedazos de penca. Después de todo esto, el maguey se deja pudrir aproximadamente durante 4-10 días. Finalmente viene la **“raspa”**. Se limpia la boca del cogollo, se extrae la raspadura que quedo dentro de él al efectuarse la picazón, y se raspan las paredes de la cavidad para abrir las bocas de los vasos por donde el aguamiel fluye. Dos días después de haber hecho lo anterior, el maguey empieza a **“soltar”** el aguamiel. La producción del aguamiel es muy reducida durante los primeros días, pero va aumentando. Este periodo dura aproximadamente 3 meses. La recolección del aguamiel se verifica diariamente por la mañana y por la tarde.

Dos veces por día el **“tlachiquero”** recorre la **“tanda”** de magueyes para obtener el aguamiel, succionándola de la cavidad abierta en el centro del agave, para lo que se sirve de un **“acocote”**, calabaza grande, alargada y hueca abierta en sus dos extremos, después el tlachiquero **“raspa”** los tejidos de la cavidad a fin de que no cicatricen y siga manando aguamiel. El líquido recolectado en el acocote se trasvasa a unas **“castañas”**, pequeñas barricas de madera de unos 25 litros que van sujetas a los costados de un burro, o un odre de piel de borrego o puerco que lleva a sus espaldas. Al concluir s recorrido se dirige al **“tinacal”**, donde el aguamiel se vierte

en grandes tinas de madera o en los “tores”, recipientes de piel de vacuno sin curtir con capacidades de 500 litros a 800 litros cada uno.

La elaboración del pulque se inicia con una “semilla” preparada con aguamiel de la más alta calidad y pureza que fermenta de modo espontáneo en tinas de 25 litros cubiertas de manta de cielo. Los diversos agentes de la fermentación, en especial el diplococo viscoso Linder, también conocido como *Termobacterium mobile* o *Pseudomonas lindneri*, atacan el ácido láctico de aguamiel y después las levaduras transforman la glucosa en alcohol etílico y anhídrido carbónico. En la medida que la fermentación avanza, la superficie del jugo se engrosa y forma una nata llamada “zurrón”, compuesta por diversos gérmenes que convierten el alcohol en ácido acético. El aumento de la acidez y la mejor oxigenación causadas por el zurrón hacen que se detenga el desarrollo de la levadura, favoreciendo así la fermentación viscosa.

Durante el proceso hay una pérdida de líquido, por cuya razón todos los días se debe volver a llenar la tina con un poco de aguamiel. La duración del proceso varía con la estación el año: 8 a 10 días en verano y 25 a 30 en invierno. La tina inicial se divide en cuatro partes iguales, que son la base para elaborar cuatro nuevas tinas de 25 litros cada una. Esta división se llama “despuntar”. El procedimiento se repite, con lo que se obtiene un total de 16 tinas. Ésta segunda división se llama “Correr las puntas”. La semilla de cada punta se deposita en los grandes recipientes de madera y los toros del tinacal, que más o menos cada 36 horas, según la estación, producen de 500 a 800 litros de pulque. Éstos se vierten en los barriles y se transportan por ferrocarril o camión a los centros de consumo.

Clasificación

Se sabe que en las pulquerías el octli se clasificaba en ordinario o tlachique, que es espeso y cremoso; sin embargo, esta simbología no hace referencia a la forma de preparación, sino más bien a la clase de maguey de donde procedía, a la raspa o a la calidad del terreno donde era plantado: el pulque era tanto más malo cuanto más cercano estaba a tierra caliente.

Según su grado de fermentación, el pulque se transforma en “tlachique”, bebida dulce con bajo contenido de alcohol (2º-4º GL), pulque fuerte (5º-7º GL) y “curados”, es decir, pulque al que se le han añadido frutas y/o jarabes de frutas (piña, fresa, limón, naranja, plátano), semillas (nuez, avellana, piñón) o granos y legumbres (avena, maíz tostado, apio, alfalfa, perejil).

México es el centro del origen de la familia Agavaceae a la que pertenecen 8 géneros de agave. Dentro de las 273 especies descritas de esta familia que se distribuyen desde Dakota del Norte, Estados Unidos, hasta Bolivia y Paraguay, en nuestro país se encuentra la mayor variedad: 205 especies diferentes, de las cuales 151 son endémicas. Los estados que tienen una gran diversidad de especies son Oaxaca, Chihuahua, Sonora, Coahuila, Durango y Jalisco. El maguey se localiza principalmente en las estepas, regiones naturales que tienen clima seco; es decir, que las temperaturas son altas durante el verano y muy bajas en el invierno.

Las especies de las cuales se obtiene el pulque son: *A. salmiana*, *A. mapisaga* y *A. atrovirens* y su distribución principal es en el Valle de México y los estados de México, Tlaxcala, Hidalgo y Puebla.

Valor Energético y efectos sobre la salud

El pulque es una bebida 100% natural con un volumen alcohólico bajo, que se obtiene como producto de la fermentación del aguamiel.

Según una investigación realizada en 1982, los nutrimentos que contiene el pulque son:

Humedad	8.30 g
Proteínas	0.37g
Ceniza	0.24g
Calcio	11.00g
Fósforo	6.00mg
Hierro	0.70mg
Caroteno(pro-vitamina A)	0.00g
Riboflavina (vitamina B2)	0.03mg
Tiamina (vitamina B1)	0.02mg

Niacina	0.35mg
Ácido ascórbico (vitamina C)	5.10mg
Ácido fólico (hematopoyético)	0.01mg
Hidratos de Carbono Totales	0.08g

Valores por cada 100g de peso neto del alimento

LÍPIDOS	MINERALES	VITAMINAS
Grasas Totales g 0.00	Calcio 11.00	Retinol mcg 0.00
Colesterol mg 0.00	Fósforo mg 34.00	Ac.Ascórbico mg 5.00
Saturados Totales g 0.00	Hierro mg 0.70	Tiamina mg 0.02
Monoinsaturados g 0.00	Magnesio mg 0.00	Riboflavina mg 0.03
Polinsaturados g 0.00	Sodio mg 0.00	Niacina mg 0.40
	Potasio mg 0.00	Piridoxina mg 0.00
	Zinc 0.00	Ácido fólico mcg 0.00
		Cobalamina mcg 0.00

Fibra	0.00g
Grasas	0.00g
Energía kcal	43.00g
Hidratos de Carbono	6.10g
Proteínas	0.40g
Humedad	97.70%
Porción comestible	100.0g

Usos

El maguey o agave es una planta que tiene hojas de 2 hasta 8 metros de alto, que crece en altitudes entre los 1,900 y los 2,120 msnm. Se propaga por hijuelos que se trasplantan generalmente en época de lluvias. Es una planta muy apreciada por los múltiples usos que tiene.

Alimentario

Aguamiel: Es de sabor agradable, dulce, se puede tomar caliente

Miel: Se obtiene a partir del aguamiel que se lleva al calor, revolviendo constantemente.

Mermelada: Este producto depende de la calidad del aguamiel y del punto de cocción.

Comestible: Las flores son consumidas, hervidas con sal y condimentadas con otras hierbas. Las hojas también son utilizadas en la preparación de un platillo típico, la “barbacoa”.

Bebidas alcohólicas

Pulque: Preparado a partir del aguamiel, la fermentación se realiza en tinajas.

Tequila: El agua miel de la planta madura se hierve y se refuerza con azúcar al 8%.

Jaén: Se obtiene a partir de las hojas molidas y fermentadas.

Medicinal

Afecciones hepáticas

Afecciones renales

Antibronquial, antituberculoso

Antirreumático, antiartrítico

Hidrofobia (inicio)

Anemia

Varios

Artesanal: El qurote o escapo floral se usa para hacer violines rústicos.

Decorativo

Antiparasitario

Insecticida: Con las hojas se prepara una infusión que ayuda a controlar las larvas de la mosca.

Fibras: De las hojas se extrae el “ixtle”, fibras que se utilizan en la elaboración de cuerdas, estropajos, morrales, etc.

Efectos en la salud

Alcoholismo

Las bebidas alcohólicas están clasificadas como drogas depresoras del sistema nervioso central. El alcohol es una sustancia que se halla en las bebidas fermentadas como el pulque, el vino, la cerveza, la sidra y otras, así como en las destiladas como el aguardiente, el ron, el cognac, la ginebra, el whiskey, etc. Sin embargo, el contenido del alcohol no es igual en todas las bebidas, por lo que se identifica cada una según el grado alcohólico.

<http://www.acambaytour.com>