



UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLÁS DE HIDALGO

FACULTAD DE HISTORIA

**Del pulque a la cerveza. Una historia de la industrialización y
la homogeneización de los espacios de socialización de la
bebida en Jerécuaro, Guanajuato. 1930-1950**

**TESINA QUE PRESENTA PARA OBTENER
EL TÍTULO DE LICENCIADO EN HISTORIA**

Moisés Aguilar López

ASESOR: Dr. Jorge Amós Martínez Ayala

MORELIA, MICH. JUNIO 2011

Índice

Introducción	3
Capítulo I El pulque en una época de crisis (1920-1950)	11
Capítulo II El pulque en los espacios de socialización	26
Entre juegos y albuces	28
El conquian	29
El rentoy	30
La rayuela	31
Mapa de Jerécuaro, Guanajuato	35
Capítulo III El pulque en la cultura local de Jerécuaro, Guanajuato	36
Un pequeño contexto geográfico e histórico	37
Una breve historia y la manera en que se elabora el pulque	39
Mitos sobre el pulque	45
Canción al pulque	49
Los curados	51
Conclusiones	53
Bibliografía	56
Fuentes orales	56
Hemerografía	57

Introducción

México se ha caracterizado por ser un país rico en su cultura. Nuestros antepasados nos han legado diversas tradiciones, costumbres creencias de las cuales algunas aun se llevan a cabo el hoy en día. Un ejemplo de esto es el consumo del pulque, el cual ha tenido una gran importancia dentro de la historia en nuestro país.

El pulque es considerado una bebida bendita y de carácter religioso con una carga emocional y cultural en torno al maguey y las pulquerías. Fue durante mucho tiempo parte de la dieta básica de los mexicanos y ha sido elogiado por su valor alimenticio, en combinación con el maíz el chile y el frijol.

A pesar que en un tiempo el pulque era consumido por todo tipo de gente, la mayoría pertenecía al sector socioeconómico bajo. Esto se debe principalmente porque a partir de los años 20 el gobierno intentó erradicar al pulque porque lo considera “embrutecedor“, “antihigiénico” y causa de degeneración, de la clase trabajadora y la población indígena.

Como alternativa al pulque se propuso beber cerveza que en esa época no se consideraba del todo alcohólica, en las ciudades se anunciaba la cerveza como una bebida “familiar”, “rigurosamente higiénica” y “moderna” entre las clases medias, se incitó a tomar cerveza con fines “alimenticios” y “terapéuticos”, como bebida diurética para aumentar la presión sanguínea.

Entre 1915 y 1950 el pulque sufrió una crisis derivada por el reparto agrario que atomizó las haciendas pulqueras y por los muchos intereses públicos y privados que prefirieron imponer el gusto por la cerveza.

El pulque forma parte del imaginario mexicano mediante muchas recetas que lo integran como uno de sus ingredientes decisivos y por los incontables epítetos que recibe, junto con los de los nombres de los vasos en los que se tomaba y de las pulquerías donde solía expendirse, a hora ya forma parte de una cultura de la nostalgia, muy propia de nuestro México.

De origen prehispánico, fue de consumo habitual en todas las clases sociales durante el siglo XIX, regalo de los dioses o vehículo para la perdición del hombre, el pulque es una bebida embriagante que ya se conocía ampliamente en México mucho antes de la llegada de los españoles.

En el siglo XVIII era consumido en mayor cantidad que el vino, en 1748, convencido el gobierno novohispano que los excesos en el consumo del pulque se circunscribían a los bajos esferas indios, negros, mulatos, coyote, zambos y de más castas.

La meta es pues comprender la vida y tiempo de los individuos y comunidades de un lugar en particular, en este trabajo de descubrimiento e interpretación la vida cotidiana nos ofrece por un lado, una corroboración general del contexto histórico y cultural en el que tienen lugar los sucesos.

Los hombres se desarrollan en contextos, que muchas veces tienen límites, los hombres se expanden y se entrecruzan , en dependencia de su andar, su profesionalidad y su sistema de intereses, pero independientemente de ello, todos tienen una vida cotidiana que muchas veces obviamos a la hora de tratar de interpretar determinados acontecimientos de nuestro alrededor que matizan y permiten establecer valoraciones, etiquetar comportamientos, realizar manifestaciones, sin tener un referente que permita de manera científica la explicación de dicha conducta.

Durante todo el siglo XIX el pulque era la bebida predilecta de muchos mexicanos ricos y pobres, jóvenes y adultos y podía encontrarse en las mesas de la mayoría de los hogares del país. Para inicio del siglo XX, era común toparse con alguna pulquería en las ciudades y pueblos de México.

La vida cotidiana provee información objetiva y concreta sobre un hecho o un pueblo, no es un contenido estático en el tiempo, sino un proceso dinámico y necesariamente histórico, su especificidad no esta en las prácticas reiterativas, sino en los sentidos que esas prácticas representan y en los modos que son representadas, para y por los grupos sociales en un contexto histórico social.

La vida cotidiana ofrece no solo información sobre el contexto histórico, político, cultural y religioso sino que, por la gran cantidad relatos y documentos escritos se han convertido en fuente importante para estudios literarios y lingüísticos.

Así pues la historia cultural aborda el estudio de las representaciones y los imaginarios junto con el de las prácticas sociales que los producen también se ocupa por los modos de circulación de los objetos culturales.

En esta historia de nuevas categorías como las de experiencia o representación permite captar la mediación simbólica, es decir la práctica a través de la cual los individuos aprehenden y organizan significativamente la realidad social.

Con el propósito de rescatar y contribuir al conocimiento y reconocimiento de la historia cultural, oímos hablar del pulque bebida ancestral y artesanal casi mitológica y asociada al medio rural, el interés de los estudios culturales se centra más en el análisis concretos de casos históricamente situados en un estudio concientemente eclécticos, críticos, y deconstructivos, disciplinarios que toma insumos de la crítica, la teoría social, la comunicación social o la semiótica.

Entre las tradiciones que se han ido perdiendo en México por motivo de una desacreditación de las empresas cerveceras es tomar el pulque bebida alcohólica que se produce de la fermentación del agua miel jugo extraído de raspar el corazón del maguey.

La historia cultural abarca un amplio territorio en el que es posible reconocer diversidades, sean ellas conceptuales o metodológicas además de aquellas que obedecen a las distintas tradiciones historiográficas nacionales.

En la época cuando las empresas cerveceras se establecen en el país la difamación aumenta en contra del pulque, sobornando a las autoridades para que con el pretexto de sanidad, se clausuran pulquerías a todo el ancho de la república mexicana con el pretexto de que infringían leyes de todo tipo desde sanitarias hasta el orden publico, y casi pone fin a uno de los símbolos de nuestra mexicanidad por intereses económicos pero gracias a la apertura y al rescate cultural el pulque es una bebida que debe preservarse.

A partir de 1940 fue considerada bebida inmunda propia de albañiles y de pobres del campo y la ciudad es así ,como en los campos comienzan a sembrar cebada en lugar de maguey y el pueblo consume mas cerveza que pulque poniendo en peligro de extinción, pero también se ha despertado curiosidad de las nuevas generaciones por conocer el mito del pulque, tenemos el compromiso de difundir e invitar a que el mundo conozca las verdades de esta bebida maravillosa que ha brindado cobijo y sustento a los mexicanos de todos los tiempos.

Lo importante es recobrar el pasado de pueblos y culturas anteriores a nosotros por medio del descubrimiento, registro, estudio sistemático e interpretación, materiales existentes, documentos escritos, objetos de la vida cotidiana y testimonios no escritos.

Contra el olvido es algo que en la actualidad debe enfrentarse el movimiento político-cultural la lucha ahora es por recobrar la memoria y los ideales pues las generaciones venideras necesitarán de conceptos e ideales para poder vivir.

Para la reconstrucción de identidades que, desde la comunicación pueden entablar diálogos, negociaciones o articulaciones interculturales bajo un régimen de legitimidad compartida. Voces que traen a cuantos relatos desconocidos, ponen, ante nuestra percepción, referentes nuevos, a partir de los cuales se da nacimiento a órdenes sociales.

Una de las cosas que he aprendido es que a través de diferentes formas de pensar podemos aprender a dirigir nuestro cerebro hacia donde queremos, nuestra vida diaria está repleta de pequeños eventos sin mayor trascendencia está claro que todos tenemos problemas y dificultades en nuestra vida, se discuten acontecimientos de la vida de cada día, contar nuestra vida, comunicar o escribir nuestra historia nos ayudaría a conocernos mejor.

Creo que escribir historia permite optimizar mi propia vida y lograr los objetivos que previamente me he fijado, trabajamos esforzadamente para mejorar nuestro desarrollo humano y de manera conjunta el desarrollo de quienes nos rodean.

Mentalizarnos en que podemos cambiar nuestra vida y planificar las acciones transformadoras de nuestra realidad es un proceso particular, dependiente de cada individuo de la sociedad, puesto que todos no tenemos los mismos objetivos ni las mismas virtudes que determinan esta acción modificadora.

Los seres humanos debemos practicar el compañerismo, esta virtud nos ayudaría a ser buenas personas que tienen valores, sentimientos, principios y que razona, esto constituye la madurez del individuo.

En la comunidad hay miles de historias que dan identidad a nuestro pueblo que esta llena de riqueza histórica, precisamente por medio de la memoria, relatos y eventos de nuestra historia han sobrevivido gracias al esfuerzo de la sociedad que han sabido rescatar el pasado, el legado de nuestras tradiciones, costumbres y todo aquello que envuelve a nuestra comunidad en una gran riqueza cultural.

A lo largo de la historia el pulque ha sido una bebida criticada por diversos factores, las ideologías y costumbres cambian constantemente en transcurso del tiempo, es por eso que la siguiente investigación intentó en identificar la percepción actual que se tiene respecto al pulque.

Con el propósito de analizar las razones por las cuales el consumo de esta bebida ha disminuido en nuestra sociedad y de acuerdo a esto, proponer un concepto sobre lo que era una pulquería.

Esta investigación pretendió dar respuesta a varias cuestiones: La primera ¿cómo fue el proceso de industrialización que empieza a desplazar al pulque en el municipio de Jerecuaro, Guanajuato? En especial durante los años 20 a los 50, cuando el gobierno lanzó campañas antialcohólicas, subrayando su condición inmunda; Cuya respuesta se da en el primer capítulo, titulado “El pulque en la época de crisis (1920-1950)”, en él se hace una revisión de los aspectos más sobresalientes de la industria que se transformaría de un monopolio de latifundistas magueyeros a una forma de explotación fragmentada en varios pequeños productores y caracterizada por una desorganización y una competencia caótica que haría que una de las más florecientes empresas mexicanas originara su propia eliminación de las preferencias entre la población que se “modernizaba”. Se inicia con la descripción de los intentos de los empresarios para realizar la higienización de la bebida por los requerimientos de los gobiernos

revolucionarios para controlar la salubridad entre la población. Sin embargo los crecientes medios masivos de comunicación y varios escritos sensacionalistas de la época pudieron más con inveterada tradición haciendo mella en la creciente población consumidora de las capitales. Unido a esto la extraordinaria competencia de la cerveza, manejada por corporaciones industriales, haría que la industria artesanal pulquera cayera y fuera despreciada por las campañas resucitadas en contra del pulque.

Con la reforma agraria se daría una sobre explotación con poca previsión de los agricultores, ejidatarios que fueron los causantes para que en un periodo de 20 años acabaran las reservas de plantíos y, así con el recurso económico substancia de una vasta región.

La segunda pregunta ¿Qué mitos o costumbres son la mayor representación del pulque? Se resolvió en el capítulo titulado “El pulque en los espacios de socialización”, enfocado a la población principalmente en los pequeños lugares donde toda vía se produce el pulque y las pulquerías, los lugares donde se consume, el tipo de juegos que existían ahí, como la rayuela y el rentoy; así como algunos mitos vinculados a él.

Por último, nos preguntamos ¿Cuáles son las percepciones que sobre el pulque y su producción existen entre los viejos de Jerécuaro, Guanajuato? Enfocado a los productores y consumidores mas ancianos, con el propósito de conocer los procesos de percepción y el cambio que han visto en la producción y consumo de la bebida alcoholica; las cuales aparecen el último capítulo, llamado: “El pulque en la cultura local de Jerécuaro, Guanajuato”.

El pulque ha estado presente pues en todas las etapas de la historia de nuestro país y ha evolucionado con los cambios sociales de las maneras de actuar y de pensar del mexicano, en la actualidad a causa del largo periodo de maduración de los

magüeyes, el escaso tiempo en que generan agua miel, su bajo costo y sobre todo debido a la popularidad de la cerveza, la producción del pulque ha disminuido drásticamente lo que ha traído aparejado la desaparición de casi todas las pulquerías.



Capítulo I EL PULQUE EN UNA ÉPOCA DE CRISIS (1920-1950)

La concepción cultural mesoamericana le atribuía al pulque el significado “de dador de la vida”, principalmente en las zonas donde escaseaba el agua como principio de subsistencia. El pulque por su connotación religiosa y sagrada sería un rival para la implantación de los ritos cristianos por los evangelizadores.

La idea de hábito de la ingestión de bebidas alcohólicas está íntimamente vinculada en los actos rituales y religiosos de las sociedades ancestrales de México.

En los tinacales se acostumbraba alabar en el momento de efectuar la renovación de aguamieles o “semillas” y en el proceso de fermentación durante el “corte de puntas” o “corte de semilla” con la finalidad de que al cantarlo se aclamaba a Dios para que el pulque no se apestase, adelgazase o echarse a perder.

Antiguamente se observaban cinco tipos de alabado el alabado de corte de semilla, el Ave María el canto a Cristo Rey, el alabado para medir el pulque y el alabado para raspar el maguey. El alabado se transmitiría del campo a los tinacales de las haciendas pulqueras conservando el mismo carácter religioso, cuyo objetivo era “aclamar a Dios”, pidiendo su ayuda para lograr una buena producción de pulque.

El hecho de que los alabados se mantuvieran, dentro de la organización de la ranchería, la hacienda pulquera y el pequeño tinacal, se debe a que la religión católica está profundamente arraigada en el campesino y forma un incentivo de trabajo que se acompaña de una petición en el desempeño de actividades como mayordomo,

tlaquichero, tinacalero o comerciante, adoptadas por los mismos campesinos manifestando el intrínseco ritual divino en la producción pulquera.

El pulque siempre fue dieta básica de los mexicanos y elogiado por su valor alimenticio, en combinación con la trilogía nacional del maíz , el chile, y el frijol, incluso el barón Alexander von Humboldt, resaltaba esta combinación que a su entender había mantenido a los indígenas mexicanos con perfecta salud.

La campaña de desprestigio iniciada en los 20 contra el pulque, dice Ramírez Ranchado, rindió frutos, marcando la caída paulatina de la industria pulquera, que tocó fondo en los 70.¹

En los periódicos de mayor circulación de la década de 1920 y 1930 se emprendería una violenta ofensiva difamatoria contra la bebida ancestral del pueblo mexicano, lo que durante el siglo XIX había detentado el título de bebida nacional ahora pasaba a una tradición vulgar y vetusta que había que modificar para el beneficio de todo el país. Así la prensa no tuvo objeciones en achacarle todos los males habidos y por conocer al pulque y en cambio, ensalzar todo lo posible a una bebida que toma gran fuerza entre las preferencias de los mexicanos del nuevo siglo XX “la clara y cristalina cerveza”.

Para desacreditar al pulque los mancilladotes se valían de las condiciones de “insalubridad” en que era producido, transportado y expendido. El periódico *Excelsior* sería el promotor de varios artículos que propagaba un desprestigio morboso y muchas veces infundado, en esta campaña se pedía a toda la parte sana de la sociedad, que constituye la inmensa mayoría del público de sobra convencido de que si es conveniente higienizar la venta de alimentos, mas lo es aun dictar medidas radicales y definitivas

¹ Hernández, Rubén, Artículo publicado en *Reforma*, México, Grupo Reforma, 18 de septiembre del 2003.

contra la mas asquerosa y dañina de las bebidas que por desgracia constituye en México el articulo de mayor consumo.²

Al aprobarse las mejoras de higiene en los reglamentos, de 1928 a 1934, los informes que divulgaban los diarios era que se sustituiría el “sucio acocote” empleado para succionar el viscoso liquido de los magueyes raspados, además de prohibir el empleo de las “pestilentes botas de cuero” en que transportaba anteriormente, y en el caso de viajes largos se obligara el uso de las botellas selladas debidamente que garanticen al consumidor contra cualquier posible adulteración.

Respecto al expendio se obligaría a los dependientes a tener mayor limpieza en su persona y en el local suprimiendo el clásico barrigudo “lamparazo” pulquero, los mostradores “mugrientos”, los pisos anegados del “baboso liquido” y de “escupitajos de ebrios”, el puentecillo de fritangas “inmundas”, el lavadero de uso común, en donde se sumergen todas las piezas de servicios indistintamente. El 11 de julio de 1929 los periódicos informaron la aprobación de nuevos horarios para la venta de bebidas alcohólicas, concediéndose horas extras a las cantinas, pero no a las pulquerías que solo mediante licencia especial permanecerían abiertas hasta las nueve de la noche.

En un curioso manual antialcohólico, publicado en 1937 con el titulo de *En las garras del Alcoholismo*, de Eugenio Martínez Lizarri, se ataca con todos los medios exegéticos posibles a la enfermedad, ahora reconocida del alcoholismo siendo una manera de expresar la defensa de los antiguos valores morales y sociales del México prerrevolucionario , hace énfasis especial en la educación como medio de comunicación básico que se antepone a la relajación de las costumbres que denigra a los malos hábitos

² *Excelsior*, México, 1 y 3 de julio de 1926; cita en Martínez Álvarez, José Antonio: *Testimonios sobre el maguey y el pulque*, Guanajuato, Ediciones La Rana, 2001. pp., 122-123.

y en si a esta problemática referida como lacra social promoviendo una cruzada de aislamiento y abstinencia.³

El autor en cuanto al pulque afirma que al ser considerado producto alimenticio es:

“una broma de mal genero semejante información casi culmina por estudios sesudos de algún “medico” en convivencia con millonarios pulqueros de manera que deshonra su producción y consumo, pues el pulque mal preparado señor y amo de mis voluntades, produce caídas en el fango del deshonor, la degeneración y la muerte súbita, el autor considera que al embriagarse se produce un estado peculiar de somnolencia, de alegría, de turbación, modorra que predispone el olvido de tales y cuales penas y aun pudiera afirmarse que en aumento en la energía mental pero que pasados tales instantes de lucidez en cuerpo y espíritu el individuo experimenta cansancio y hastío mientras permanece la modorra”.⁴

El pulque era considerado un enorme enemigo consumido por ser la bebida mas barata, lo que siente el pobre, el desheredado, que le sustenta, entreteniéndole el ansia de alimentos apropiados su iniciación en la borrachera agávida.

A principios del los años 20 del siglo XX se propugna que se construya en los centros laborales “jardines-cervecerías” donde se expendiera cerveza, desviándose del

³ Martínez Lizarri, Eugenio, *En las garras del Alcoholismo*, México, 1937.

⁴ *Ibid.*, pp. 12-15, 16.

consumo del pulque, al igual que imponer cuotas fiscales más altas al pulque que a la cerveza.

En el año 1927 se habla de la industrialización del pulque por medio de su embotellamiento, con el fin de no causar mayor perjuicio a los consumidores, aunque fuera relativamente menos malo.

Martínez Lazarri retoma un artículo de un periódico de 1927 en el que se afirma en su título que “el pulque con baba es muy venenoso y transcribe”. “Es indispensable que la baba del pulque es la causa principal de la gran mortalidad en México y también de locura alcohólica”, imaginación exorbitante de locura, pero en contra del pulque y no producido por él.⁵ Y enseguida objeta de manera ignominiosa que si el aguamiel se fermentara con los métodos empleados en el vino, la cerveza o la sidra se obtendría una bebida sana y agradable, de conservación indefinida, que no dañaría la salud de los consumidores, mostrándose, pues, inculto en las cuestiones básicas de la elaboración del aguamiel.

Como bien nos dice José Antonio Martínez Álvarez, en cuanto las diferencias de consumo entre las bebidas acostumbradas por el pueblo mexicano, que manifestaban su poder adquisitivo mediante las promociones de publicidad que unas tenían y otras no.⁶

Ciertamente no privaba la más escrupulosa asepsia en el ambiente pulquero, pero lo que en el fondo se buscaba con aquellas críticas era sustituir al pulque con la cerveza, cuyos publicistas alucinaban de mil maneras al público, atrayéndolo incluso con el señuelo de los premios. Así, la cervecería Cuauhtémoc (Moctezuma) de Monterrey sorteaba una lujosa residencia en pomposa colonia de la capital de la República, mediante un desplegado de dos páginas (los pulqueros no podían anunciarse

⁵ Martínez Lazarri, *op cit.*, p. 87, cita tomada de *Excelsior*, 15 de mayo de 1927.

⁶ Martínez Álvarez, *op. cit.*, p.124.

ni en económico aviso de ocasión), donde se ponderaba “la madurez perfecta de carta blanca”, uno de los motivos principales por lo que esta bebida era considerada “la más pura por los conocedores”.

Esta “transparencia” de la cerveza comercializada evidenciaba su “pureza”. Los promotores de la cervecería “más grande de América” invitaban a los potenciales clientes a tomar “un vaso de esta exquisita bebida color oro”. Usted puede ver y al mismo tiempo paladar la pureza de carta blanca.

Todavía a mediados del siglo XX, se encuentra presente el desprestigio anacrónico otorgado a la bebida del pulque incluso en los ámbitos académicos. Esto corrobora en un párrafo escrito por un pasante de medicina:

Considero muy importante completar la investigación sobre los efectos del pulque en el organismo humano ya que constituye, en algunas regiones de nuestro país, el alimento principal del pueblo y fácilmente se comprende que al actuar como subsistencia toxica, vaya afectando al organismo en una degeneración racial cuyas desastrosas consecuencias viene en detrimento de la sociedad y de la patria ya que el progreso de los pueblos marcha en razón directa del estado de salud, moral y física de las sociedades que lo forman.⁷

Como vemos el desprestigio hacia el pulque, desde más de medio siglo, fructificó en todas las áreas sociales.

⁷ Aguilar Apiri, Excelsior, Mexico Abril 1953, p. 20.

La obra de José Paz, en defensa del pulque, aporta datos que demuestran que el pulque era uno de los principales productos agrícolas generadores de riqueza para el campo mexicano del siglo XX, solo superado por el maíz, el café, el trigo. El algodón, el azúcar y el frijol. En cuanto a las empresas de mayor capacidad productiva se encontraba debajo de la industria del calzado, la metalurgia, la cafetera y de los hilados de tejidos de lana.⁸

Con estas apreciaciones se hace una llamada de atención al gobierno federal que, a partir de esta década de 1930 trataría de cambiar su apatía por el pulque para explotarlo a su favor en materia fiscal, aunque sin intervenir en contra de la campaña anti-pulquera, o “inquina”, se desarrollaba muy bien debido a la ignorancia de las autoridades de ese entonces en cuanto a la producción maguey era y pulquera.

José Paz menciona que el contrabando de la bebida era consecuencia de la prohibición de su expendio los días domingos incrementando así el comercio ilegal. La corrupción se verificaba al recibirse con gran beneplácito de toda clase de alguaciles, inspectores y autoridades mayores que tenían un productivo campo de operaciones con elevadas ganancias, unas veces por mostrar tolerancia y otras por subir las multas cuando llegaba la hora de la calificación.

Las disposiciones que marcaban los decretos de comercio del pulque no eran respetados no se dio con fines moralistas, sino para cumplir con la ley del descanso dominical, ya que se afectaba naturalmente a los consumidores frecuentes que para compensar la reunión del domingo compraban desde el sábado el pulque y se embriagaban desde temprano el domingo, ya que se aventuraban a comprarlo ese día les costaba más caro y lo obtenían adulterado, los únicos que salían ganando con el cierre

⁸ Paz, José, *En defensa del pulque: 668,677 personas viven de la industria pulquera*, México, S/E, 1935, pp. 9, 10,13; basado en información de la década de 1930.

dominical eran los Toreros, nombre que llevan los contrabandistas domingueros.⁹ Para evitar esos hechos se propone que las pulquerías abran los domingos al igual que las cervecerías, considerando al pulque:

...otro refresco más, y que los medios de comunicación por vía de cultura para nuestras clases pobres debe permitirse en las pulquerías el radio que es hoy por hoy (1930) el más grande y barato instrumento educativo.¹⁰

La música, los cuentos sencillos, las conferencias, los recitales poéticos y las lindas canciones vernáculas, todo contribuiría a la adquisición de una cultura superior entre el ínfimo proletariado asistente a las pulquerías.

No había algún gobernante que no aprovecharse el riguroso reglamento de pulque (reglamento para la producción, introducción, transporte y venta del pulque) para obtener la oportunidad de enriquecerse con la corrupción, los permisos para la apertura de nuevos expendios para reabrirlos o para transportarlos eran motivos de coyotaje desenfrenado.

Y en cuanto a las multas era digno de admiración las siguientes, porque se pasó un minuto de la hora del cierre, porque se descomponen las llaves del agua, porque se tapa una coladera porque hay guirnalda de papel en el interior de los expendios, porque no están bien pintados los barriles, porque un comprador bebe en la calle fuera de control de los dependientes, porque se toque música o se use radio, porque el encargado o jicarero no lleve gorro, porque se expendían tacos u otros alimentos en el interior o

⁹ *Ibid.*, pp. 159-160.

¹⁰ *Ibidem.*

exterior, porque el pulque este aguado sin más prueba que la opinión de cualquier inspector etc., en fin, las infracciones se levantan con los pretextos más mínimos, por cualquier clase de autoridad desde el simple gendarme en adelante.

Esta competencia de industrias ya desarrolladas en contra de la tradicional del pulque explica el autor al afirmar que los precios de competencia de algunas cervezas descendían en ocasiones lo suficiente para atraerse nuevos consumidores y después de las campañas de propaganda se mantenían relativamente bajos logrando conservar parte de la clientela así adquirida.¹¹

Esto permitió la preferencia por la cerveza y de otras bebidas como el tequila, mezcal aguardiente o de los cada vez más cotidianos refrescos símbolos de una moderna urbanidad de la época.

Otro punto importante a señalar, tal vez causante de esta crisis, era la concentración de expendios en pocas manos, siendo frecuente que una persona acaparase un buen número de expendios esto pudo significar que al multiplicarse los vendedores pulqueros dentro de una competencia fuerte y desleal, habrían llevado por sí mismos el decaimiento del consumo del pulque, a la par de no organizarse para enfrentar unidos la campaña de difamación en contra del pulque.

Debido a los reajustes sociales originados en la época del reparto agrario al tratar de comprender la crisis de la producción pulquera ya que al no efectuarse pronto la regularización de la producción y de la seguridad en la tenencia de la tierra, se afectaría indudablemente al negocio.

¹¹ Loyola Montemayor, Elías, *La industria del pulque. Cultivo y exploración del maguey. Elaboración, transporte y comercio del pulque. Aspectos fiscales. Diversificación industrial*, México, Departamento de Investigaciones Industriales, 1956, p. 112.

Lo que es claro es que durante los años de 1945 a 1955 la producción pulquera llega un periodo de máxima fabricación, siendo que la demanda sobrepasa por mucho a la capacidad productiva y a la oferta. El aumento de la población en las principales ciudades del centro del país y la necesidad de consumo de bebidas embriagantes y alcohólicas, al igual que las preferencias por la bebida alcohólica del maguey originaron una sobre explotación de las plantas magueyeras y una sobre explotación de las plantas magueyeras y una producción de pulque de mala calidad, lo que conllevaría a su desprestigio comercial en el ámbito urbano.

Asimismo, a mediados del siglo XX, la ley de impuestos sobre el aguamiel y productos de su fermentación (ley de 1932 y que tuvo una larga serie de adiciones y modificaciones), imponía a los productos y distribuidores de pulque la obligación de registro y de proveerse de talonarios de facturas oficiales como medio de amparo para el tránsito del licor durante el trayecto entre el tinacal y las pulquerías.¹²

La industria del pulque representaba un negocio continuo y arduo que conservaba rasgos económicos y tecnológicos distintos a los de esta época de industrialización.

Este ímpetu por un mayor ingreso entre los productores e introductores a costa de la calidad y cantidad del pulque fue lo que muy probablemente originó durante los años de 1950 a 1960 una compleja red de corrupción en el negocio pulquero.

En 1953 los precios en que se vendía el pulque oscilaban entre 45, 50 y 55 centavos, por litro, de 30 a 40 centavos, el curado de 1 a 2 pesos dependiendo del sabor, mientras en los lugares productores el pulque blanco costaba un promedio de 20 centavos por litro, en ese mismo año el consumo *per cápita* de pulque fue de 51.6 lt al

¹² *Ibid.*, p. 154.

año mientras que en 1943 había sido de 80 lt en la zona de producción y consumo del altiplano de México, en cambio el consumo *per cápita* de cerveza había aumentado de 11.8 lt, por año en 1943 a 20.4 lt en 1953. En porcentajes se representa como una disminución del consumo del pulque en un 35.11% y un aumento de un 72 % en el de la cerveza. El consumidor ordinario de pulque tomaba una cantidad casi tres veces mayor que el consumidor de cerveza, ya que el consumidor regular de pulque toma en promedio un litro al día, mientras el consumidor de cerveza toma un tercio de litro diario. Con el tiempo se invertirían las preferencias, la industria cervecera crecería en publicidad y productividad, capturando viejos consumidores de la bebida de maguey que se alejaba de la tradición pulquera.¹³

Esta competencia de industria ya desarrolladas en contra de la tradicional del pulque explica el autor al afirmar que los precios de competencia de algunas cervezas descendían en ocasiones lo suficiente para atraerse nuevos consumidores y después de las campañas de propaganda se mantienen relativamente bajos logrando conservar parte de la clientela así adquirida.

Esto permitió la preferencia por la cerveza y de otras bebidas como el tequila, mezcal, aguardiente o de los cada vez más cotidianos refrescos símbolos de una moderna urbanidad de la época.

Otro punto importante a señalar, tal vez causante de esta crisis, era la concentración de expendios en pocas manos, siendo frecuente que una persona acaparase un buen número de expendios, esto pudo significar que al multiplicarse los vendedores pulqueros dentro de una competencia fuerte y desleal, habrían llevado por sí

¹³ *Ibid.*, p. 112.

mismos al decaimiento del consumo del pulque, a la par de no organizarse para enfrentar unidos la campaña de difamación en contra del pulque.

Debido a los reajustes sociales originados en la época del Reparto agrario al tratar de comprender la crisis de la producción y de la seguridad en la tenencia de la tierra, se afectaría indudablemente al negocio.

Lo que es claro que durante los años de 1945 a 1955 la producción pulquera llega a ser un periodo de máxima fabricación, siendo que la demanda sobrepasa por mucho a la capacidad productiva y a la oferta. El aumento de la población en las principales ciudades del centro del país y a la necesidad de consumo de bebidas embriagantes y alcohólicas, al igual que la preferencia por la bebida alcohólica del maguey originaron una sobre explotación de las plantas magueyeras y una producción de pulque de mala calidad, lo que conllevaría a su desprestigio comercial en el ámbito urbano.

Asimismo a mediados del siglo XX, la ley de impuestos sobre el aguamiel y productos de su fermentación (ley de 1932 y que tuvo una larga serie de adiciones y modificaciones) imponía a los productores y distribuidores de pulque la obligación de registro y de proveerse de talonarios de facturas oficiales como medio de amparo para el tránsito del licor durante el trayecto entre el tinacal y las pulquerías.¹⁴

La industria del pulque representaba un negocio continuo y arduo que conservaba rasgos económicos y tecnológicos distintos a los de esta época de industrialización, este ímpetu por un mayor ingreso entre productores e introductores a costa de la calidad, y cantidad, del pulque fue lo que muy probablemente originó durante los años de 1950 a 1960 una compleja red de corrupción en el negocio pulquero.

¹⁴ *Ibid.*, p. 154.

La *vox populli* hacia decir que existían pláticas con el gobierno en las que las cervecerías daban dinero para que se extinguieran la producción del maguey y ya no hubiera pulque, como eran compañías y unas personas potentes que tenían dinero pudieron conseguir su objetivo o por lo menos amedrentarlos.

En el periodo de la Segunda Guerra Mundial la industria pulquera descuidó las plantaciones de los magueyales y en la elaboración de la bebida traería como consecuencia que durante la década de 1950, las innovaciones técnicas en los productos como la cerveza y los destilados superaran a su manufactura artesanal, aprovechando estos productos las condiciones para insertarse en las nuevas costumbres de embriaguez del pueblo mexicano moderno.

Ya para la década de 1960 el producto del pulque sufriría un ultimo embate de numerosas circunstancias adversas que iniciarían el declive final de pequeñas y medianos productores.¹⁵

La ubicación de las primeras empresas tuvo la aceptación de Alemán Valdés en el valle de Irolo donde el gobernador del Estado de Hidalgo, amigo del presidente, había comprado tierras colindantes a los ejidatarios, se decidió la construcción de la zona habitacional que pronto se conocería como Ciudad Sahagun, promotora de una serie de cambios en la fisonomía del paisaje magueyero.¹⁶

Todo esto indicaba una tendencia a la modernización del trabajo y a la urbanización de la vida y se atribuían el descenso notable de la producción pulquera a la presencia de un centro industrial moderno y al enlace con los centros de consumo masivos, en los cuales los sectores populares ya no demandaban la bebida con la intensidad de antes.

¹⁵ (Pastor Sánchez, Excelsior, Mexico 13 de Octubre 1953

¹⁶ Pastor Sánchez, *ibid.*, pp. 54-55.

Asentamientos fabriles de 1952 a 1956, la primera fábrica que abriría sus puertas fue Diesel Nacional (DINA) ensambladora de camiones y autobuses con motor diesel (con licencia de la compañía italiana Fiat) construida entre 1952 a 1955, la segunda fue constructora Nacional de carros de ferrocarril (CNCF) entre 1953-1954, la tercera fábrica Toyada (Toyada Automatic Loom Works, LTD), que producía maquinaria textil y realizaría fundición de hierro y acero 1955-1956 conformando el complejo fabril.

Como es posible ver las condicionantes de los actuales reglamentos de venta y consumo del pulque chocaban de frente con todos los aspectos tradicionales y cotidianos que acontecían en cualquier pulquería del país desde casi dos siglos. Era sin duda una exigencia utópica y nada más que realista nulidad. La minuciosidad de las inspecciones aunada al cambio lento de las tradiciones y a la agresividad de las autoridades se convertiría en alevosía, cinismo y corrupción que marcarían las décadas de 1930 a 1950.

No era extraño, entonces que el estado, con el discurso de moralidad e higiene, disfrazaba los fines de lucro que ciertas autoridades emprendían, a través de campañas contra el pulque, con el doble objetivo de: “ganar una notoriedad barata en las columnas de los periódicos y alcanzar algunas decenas de miles de pesos de los asustadizos y ricos pulqueros”.¹⁷

En 1935 se presentaron reportajes en algunos diarios que favorecían la desaparición del cultivo del maguey por considerarlo como el origen del vicio del pulque y del alcoholismo, con lo que se comprueba la campaña antialcohólica

¹⁷ Paz, *op. cit.*, pp.177-199.

emprendida por el mismo gobierno del Gral. Lázaro Cárdenas del Río y del secretario de agricultura y fomento, Lic. Tomas Garrido (autor de la iniciativa).

Lo incongruente de esta propuesta en la carencia de validez de que en la región magueyera se pudiera implementar el cultivo de otras plantas, como uvas, manzanas y peras, donde por sus condiciones climáticas no era ni es posible realizarse, haciendo uso de una política pública de cambiar plantas perjudiciales por benéficas.¹⁸

Desde otra perspectiva la crisis que llevo al ocaso del pulque no fue solamente la mala y baja producción ni la malevolencia de políticos y funcionarios corruptos si no de factores externos que fueron más aptos en desarrollar la estrategia de mercadotecnia que inundo el mercado de bebidas.

No precisamente empezó a escasear el pulque, habiendo mercado, había abasto, hubo manera de sacar la producción, pero a medida que el mercado empezó a decaer fue bajando la producción del pulque, gran parte de la causa fue el consumo de la cerveza. La cerveza fue realmente la causa de que el mercado del pulque se cayera los grupos industriales siempre fueron empresas importantes y organizadas con mucho nivel económico, cosa que en el pulque no lo hubo.

En el pulque nunca hubo unión, organización, algo que hubiera sostenido el negocio de la industria del pulque si embargo los cerveceros organizados, con mucho poder económico, con mucha visión, no hubo la adhesión suficiente para el campo como los cerveceros.¹⁹

Capítulo II EL PULQUE EN LOS ESPACIOS DE SOCIALIZACIÓN

¹⁸ *El Día*, México, 8 de mayo de 1935, p. 21; *El Nacional*, México, 9 de enero de 1935, p. 8.

¹⁹ Martínez Álvarez, José Antonio: *Testimonios sobre el maguey y el pulque*, Guanajuato, Ediciones La Rana, 2001.

Ruidos, gestos, gritos, palabras habitan los espacios. Es entre el silencio y el gesto que se desarrolla la vida, hay gestos de sufrimiento, pero también de alegría, de algarabía, se manifiestan en la calle, en el cabaret, en la pulquería.

En un pueblo donde la esquina, la plaza y el callejón son espacios de convivencia, de arreglo de cuentas, de diversión. De esa calle viva plena de saludos y peleas.

Encontramos una multiplicidad de medidas que tienen a tornar los comportamientos mas ordenados y de bajo tono. Este afán por imponer la “urbanidad” se acompaña con reacciones de los habitantes ante manifestaciones que podrían ser muestra de “poca cultura” o de la barbarie; “hombres sin educación”, “ociosos” que molestan con “torpes galanteos” son los llamados “gomosos” o “lagartijos”, quienes se apostan largas horas en las calles aguardando el paso de las damas, “fatuos”, se creen “irresistibles” y quisieran ser vistos como “adonis” que “inspiran súbitas pasiones”.

En la riña se constituye en su aspecto efímero la “comunidad emocional”, están sometidas a las pasiones y emociones del momento, así se convierten en testigos pasaban por ahí, pero la curiosidad del instante los envuelve para participar en el acto, para tomar partido.

La taberna, la pulquería son lugares que retumban y marcan el ritmo y la vida del barrio, no es extraño que los vecinos se refieran a estos espacios como lugares de maldición donde se ejercen actividades ilícitas desde la venta de vinos no autorizados hasta mujeres que llegan para cumplir con su oficio.

La pulquería o el espacio equidistante entre la muerte y la sociedad, la pulquería o las ganas infinitas de refundirse en la oscuridad del atardecer, la pulquería o la decadencia de la conversación ¿verdad? o, ¿Cómo la cerveza noqueo al pulque?

Papel de china flotando en el abigarrado arre del lugar, figuras que se recortan en la gama de colores. Aserrín con los maderos de San Juan, comen pan, no les dan, toman pulque y les tuercen el gañote, con una “caguama” de cerveza. Hebras reptantes, cadenciosas, suspendidas, desesperantes en el inmenso espacio que va de la boca al vaso ¡Ése eructo me saluda!

Las pulquerías está dejando de ser el recinto sagrado donde los guerreros reposan sus cuitas, donde la existencia se percibe en el silencio que exhala, en el cansancio de la existencia, miradas que atraviesan cada trago del liquido baboso, blanco, lechoso, suavizando las costras del vivir, o que mi Rentoy, cual es la cuestión.

Las pulquerías se distinguían por sus clásicos adornos el piso de cemento de mosaico cubierto con aserrín de colores a una altura conveniente, cadenas de papel china de colores, en la pared, tras el mostrador, cuadros con paisajes mexicanos escenas de toreo, además de varios espejos con marcos dorados. En el lugar siempre había una imagen religiosa, objeto de devoción del propietario. En el siglo XIX era común encontrar a la virgen de la soledad, pero con el transcurrir del siglo XX fue general ver a la virgen de Guadalupe, adornada con flores de papel, con su veladora encendida y rodeándola una cadena de papel china formando un dosel.²⁰

ENTRE JUEGOS Y ALBURES

²⁰ Guerreo Guerrero, Raúl, *El pulque*, México, INAH, 1985, pp. 185 y 55.

Otra manifestación de cultura popular son los chascarrillos y los juegos que se improvisaban en las pulquerías, donde adquirirían fama hasta llegar a convertirse en actos lúdicos inseparables de los sitios de socialización y esparcimiento de las clases trabajadoras del México de antaño.

Antiguamente se acostumbraba que los expendedores de pulque, para celebrar el sábado de Gloria, obsequiaban uno o dos “judas” para ser quemados, además de ropa que era puesta en el palo encebado o en un barril giratorio, y hojas de papel china de diferentes lugares, llamados “banderitas”, conteniendo versos populares para enunciar el expendio, haciendo alusión al dueño del establecimiento y para algunos parroquianos consuetudinarios.

Muchos de tales versos son muy picarescos, con palabras y frases de doble sentido, generalmente de índole sexual, que constituyen lo que popularmente se llaman “albures”.

Además existen una enormidad de versos populares y epígrafes conocidos de forma popular relacionados con el negocio del pulque, en especial en lo relacionado con su venta y forma de consumo, por lo regular con todos en las mismas pulquerías como textos sonoros:

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

¡Oh! lindo y verde maguey
a tus penas me encomiendo,
si no das pulque de ley
no lo seguiré bebiendo

Vayan entrando,
vayan bebiendo,
vayan pagando,

vayan saliendo.

Aquí hay curado de lima,
de melón y de manzana;
si a usted le gustó mi prima
a mí me gustó su hermana.²¹

En cuanto a los juegos de azar propiamente hablando que se practicaban en las pulquerías y que ahora son una rara supervivencia de esta cultura pulquera, encontramos a los juegos de naipes con baraja española (de 40 cartas) cuyas imágenes del as al siete el caballo, la sota (Reina) y el Rey en sus cuatro “palos” o colores eran símbolos de una pulquería.

Tal era la fuerza de expresión de las cartas de la baraja que había canciones populares dedicadas a los juegos de cartas. Entre estos juegos de naipes se encontraban los albures, la brisca, el conquián, la malilla de campo, el tute, el ocho mexicano, el porrazo y, en especial, el rentoy, juego típico de la pulquería, y aunque todavía se acostumbre jugar de forma esporádica el conquián y la brisca, muchos de los juegos se han ido perdiendo en el pasado de las costumbres olvidadas.

EL CONQUIAN

Lo juegan dos o tres personas. Si el juego es entre dos, el que baraja y reparte, da nueve cartas para hacer el juego de diez, y si es entre tres, se reparten ocho cartas para hacer el juego de nueve. Se trata de ir formando tercias o sea tres cartas del mismo número, o escalera: del as en adelante, hasta el rey, el primero que complete su juego gana la

²¹ Guzman Alejandro. “El maguey, el pulque y la pulquería”, El gran tinacal, Mexico, Direccion General de culturas populares Conaculta.

partida. Para ello se va tomando del monte una carta, la cual, si le sirve al jugador, puede usarla para ir haciendo su juego, dando a cambio otra, pero si no le sirve, la debe depositar a la vista del contrario, quien entonces podrá ver si la utiliza. De esta manera cada jugador se va descartando, haciendo su juego por tercias o escaleras hasta terminar.

EL RENTOY

Se juega entre cuatro personas, por parejas, repartiendo tres cartas a cada uno y poniendo la muestra que indica el triunfo. Tiene cierto parecido a la brisca, con la diferencia de que los compañeros pueden comunicarse entre sí las cartas que porten en la mano, desplegadas en forma de abanico, en especial las que pertenecen al triunfo marcado por la muestra. Solo que tal comunicación debe ser a base de señas imperceptibles y rápidas, consistentes en guiñar un ojo, sacar ligeramente la punta de la lengua a la derecha o a la izquierda, arrugar un poco la nariz, procurando siempre que los contrarios no vean tales señas. Cuando el jugador tiene en la mano buenas cartas, por ejemplo triunfos, el abanico formando con ellas, que porta en la mano izquierda, es puesto sobre el lado derecho del vientre y con la mano derecha las golpea diciendo: “viro y reviro” o “envido”, pudiendo así aumentar su apuesta. Quienes pierden el juego pagan la tanda de pulque a los ganadores, los que observan el juego, llamados mirones, también participan del obsequio de la tanda del pulque. Naturalmente los observadores se abstienen de hacer comentarios de los jugadores, pues hay una regla establecida e indestructible que reza, “los mirones son de palo”, es decir que deben permanecer silenciosos.

LA RAYUELA

Otro juego muy popular de las pulquerías era la rayuela, que consistía en un tiro al blanco ubicado sobre el piso del expendio o en un tabique con un círculo hecho a manera que entrara una moneda, la que era lanzada desde una distancia determinada. Al lanzar la moneda el tiro debía caer dentro del círculo, lo cual le daba la mayor puntuación que era de ocho tantos, si el disparo caía mordiendo el círculo valía cuatro puntos, si caía mas lejos valía dos unidades, que era la menor puntuación era que se refería al múltiplo y submúltiplo del número cuatro: tal vez de ahí proviene un dicho popular aplicado, “te aventaste un ocho”.

En este aspecto la pulquería era un centro de reunión que cubría las necesidades, físicas del consumo de alimentos y bebidas, y la comunicación y la opinión de eventos cercanos a los consumidores pero también el lugar de esparcimiento para el disfrute de la música, los juegos, las cartas y las propias vidas. Todas las expresiones lúdicas, melancólicas y efusivas de la vida cotidiana y su relación con el consumo del pulque, además de dar una visión general del aspecto de las tradicionales pulquerías, brindan una fuerte carga popular, tanto en las relaciones socio laborales como en la forma de diversión que se fue recreando a partir del consumo y que se expresaría, como ya hemos visto, en una variedad sin fin de representaciones artísticas de la cultura popular de manera intrínseca.²²

Hablar de la pulquería en cualquier ciudad o pueblos de la República mexicana implica remitirnos desde la época prehispánica hasta la época actual. Todavía existen pueblos completos cuyo trabajo se sustenta del trabajo del maguey.

²² Guzman Alejandro. “El maguey y el pulque y la pulquería” El gran tinacal, Mexico, Direccion General de culturas populares conaculta.

Entrar al espacio de las pulquerías es entrar a un espacio completamente mágico, completamente ritual, entrar en otro lugar, ver otros personajes.

Es el mundo donde el albur es el lenguaje normal donde las mentadas de madres son como las llamadas a misa, donde se explayan todos los personajes desde una manera verbal, hasta tocarse las sentaderas o cosas así.

Entonces, hablar de la pulquería, es hablar de un espacio perdido porque:

...cuando nos íbamos al fut-bol, ahí en los campos futboleros que, si te caes ya no te levantas ganábamos y nos íbamos a echar nuestros curados de jitomate, en bola (en equipo) y si perdíamos también íbamos a echarnos nuestros curados de jitomate, entonces, cualquier razón, cualquier motivo era suficiente para ir a la pulcata.²³

El pulque en el campo sigue siendo una bebida viva por eso es que se les canta sus alabados, por eso es cuando las personas trabajan el maguey se dirigen a él con mucho respeto porque sigue siendo un ser viviente se le habla como si fuera una persona, una persona muy importante.

Las pulquerías eran para el común, lugares casi sacros, donde se perdía la noción del tiempo, donde se iban a olvidar los problemas y el cansancio cotidiano al calor de la jícara, en fin era un lugar de esparcimiento.

²³ Entrevista realizada por Moisés Aguilar López, al señor Pascasio Gutiérrez Frías, edad 58 años, campesino, domicilio conocido, Puragua, municipio de Jerécuaro, Guanajuato.

El pulque, al parecer, está regresando al gusto de los mexicanos, a pesar de ser una bebida histórica y patrimonio de México, había sido marginada. Ahora nuevamente está ganando mercado, sobre todo entre los jóvenes.

Esta tradición se había erradicado paulatinamente pero poco a poco está ganando mercado en algunos lugares del país.

En la actualidad se han podido reabrir algunas pulquerías donde aún se conserva la tradición de tener tortillas calientes y salsa para acompañar el llamado elixir de los dioses.

En la actualidad, el pulque se considera una bebida artesanal; sin embargo las nuevas generaciones no cargan con los estigmas y leyendas negras y, por ello, es el momento más viable para rescatarlo.

En larga nomina de bebidas euforizantes y espirituosas, el pulque es visto como una “bebida menor” o un “licor para pobres”, y pocos se atreven a compararlo con el tequila, por mencionar el champaña o el coñac. Sin embargo en tiempos prehispánicos era un verdadero “néctar divino” que se bebía en rituales y estaba reservado a las castas superiores, como los sacerdotes y la nobleza.

En torno a la cancha de futbol en unas bancas pintadas de azul y algo gastadas, jóvenes en un estado de gracia, brindan por todos los motivos que se les ocurren. Aunque a decir verdad casi no hablan. Más bien se llevan a la boca sus jarros medios llenos. En realidad, se dedican a mirar a toda la gente que osa traspasar el umbral de este su refugio.

En otro extremo hay una mesa donde jóvenes alegres discuten animados, fuman ríen, hablan ruidosamente y se toman sus tragos haciendo muecas de placer. Otros más hacen malabares.

De pronto un grupo de chavos, discuten indecisos sobre la cantidad de pulque que pedirán para llevar. Jóvenes y señoritas afirman que es la primera vez que beben pulque por consejo de sus amigos que se animaron con la promesa de que “esto es mucho mejor que entrar a clase”. “Fue un buen pretexto para echar desmadre y pasar un buen rato” confiesan con sonrisa picara, muchos fruncen la nariz en señal de repugnancia y dicen que el pulque les parece desagradable por ser baboso.

El imaginario de la pulquería, muchas veces no es aceptado por quien no conoce, espacios que muchos no se atreven a cruzar o traspasar por el miedo de quedar ahí impactados, o no se atreven porque no es de su agrado la bebida, ni el olor, ni las personas, ni de lo que sucede ahí adentro.

El albur, el coqueteo, el bailar hombres con hombres es ahí donde van saliendo sentimientos muy cultos, van aflorando los espacios después de tomar alcohol.

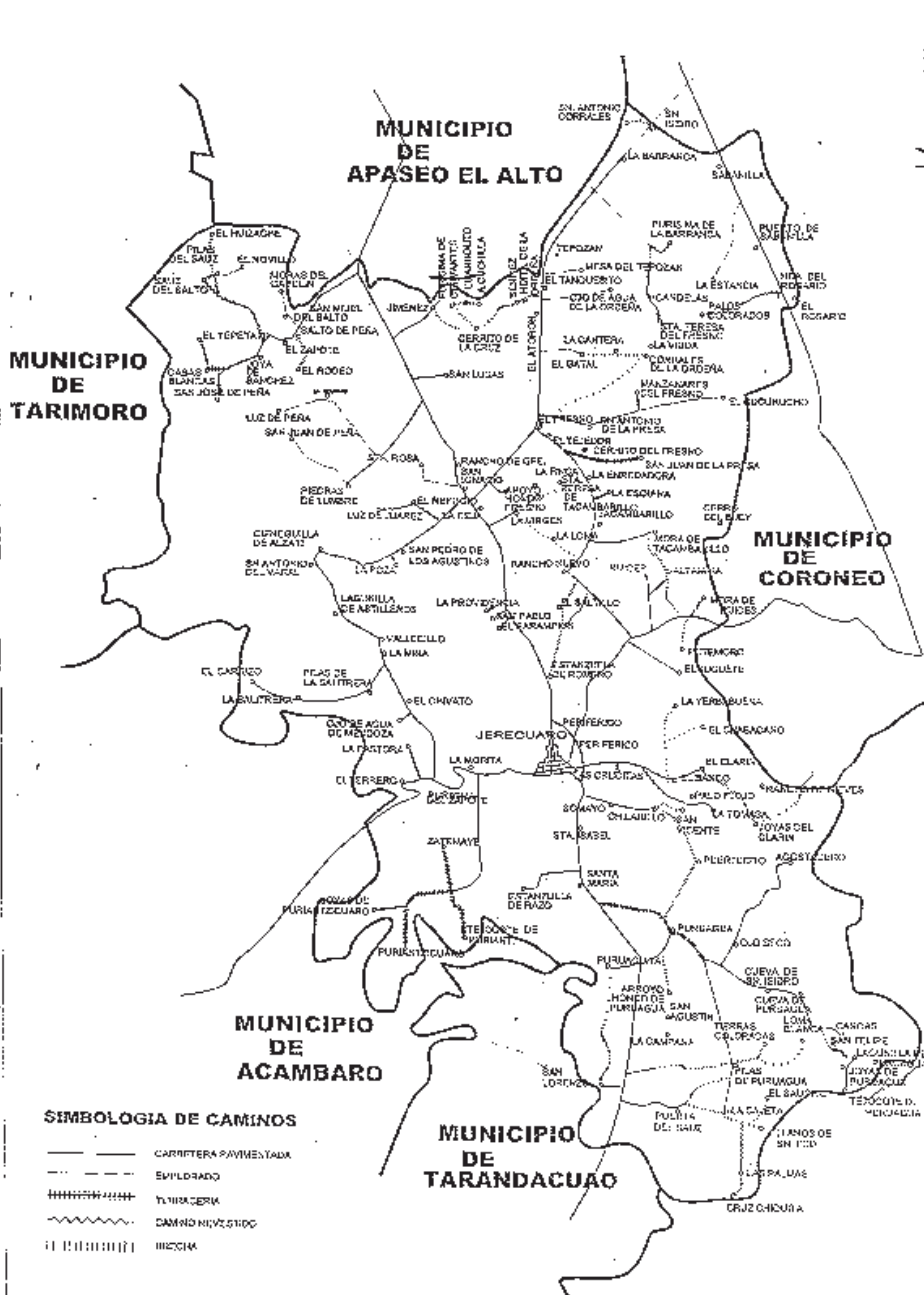


JERÉCUARO, GUANAJUATO

MUNICIPIO DE JERECUARO, GTO.

SIN ESCALA

UBICACION DE COMUNIDADES Y VIAS DE ACCESO.



Capítulo III EL PULQUE EN LA CULTURA LOCAL DE JERÉCUARO, GUANAJUATO

La producción pulquera, en la actualidad cuando se habla de pulque se entiende que es una bebida alcohólica que es muy fuerte y que en la mayoría de los casos no esta hecha con las mejores medidas de sanidad, por lo tanto nos llamo la atención la forma de elaboración, el tiempo de fermentación y sus ingredientes. Tomando en cuenta un poco de la historia se encontró, que los antiguos mexicanos utilizaron diferentes técnicas para obtener los jugos de los agaves, por ejemplo, mediante el corte y raspado del maguey de manera que la planta, a un viva, exhume sus jugos y estos se acumulen en el nicho así abierto, con el aspecto de un liquido cristalino y viscoso, muy dulce y ligeramente astringente, por otro lado se encontró que en España le llamaron aguamiel, recién cosechado, este liquido es una bebida refrescante y alimenticia pero en pocas horas empieza a fermentar y adquiere un color blanco mientras se forma una cierta cantidad de alcoholes.

Encontramos que en el pulque nos sirve para entender una parte importante de la historia de nuestro país, pues nos permite comprender las diferentes costumbres y cosmovisiones. Por otro lado, es importante señalar, que si bien, esta bebida ha influenciado a nuestra cultura, también ha sido influenciada esta misma, es decir que no se trata de un proceso lineal, sino reciproco e interactivo, porque la visión que se tiene sobre el pulque ha cambiado radicalmente, todo esto lo podemos observar desde la época prehispánica en donde el pulque formaba parte de la cultura e incluso era vista como una bebida sagrada, junto con un valor simbólico y esto lo encontramos representado en la diosa Mayahuel “diosa del pulque”; pero lo que también hallamos es

que esta bebida tradicional tan importante para nuestra historia ha ido perdiendo su valor, a pesar de que en determinada época fue la “bebida del pueblo”. Esto nos hace entender la importancia de conservar costumbres como es esta bebida 100 % mexicana y además inigualable. Y a pesar de que aunque pareciera que la batalla se ha perdido, el pulque sigue de pie y la gente que entiende y conoce esta bebida la ha tratado de rescatar.

En la actualidad aunque el pulque sigue en este proceso de formar parte de nuestra cultura, se ha tratado de excluir de esta por diferentes razones que a nuestra consideración son bastante injustas y también fantasiosas como es el caso de que ha sido reemplazado por la cerveza ya que tiene mayor publicidad y en consecuencia se han creado mitos sobre que el pulque no es elaborado con las medidas necesarias de sanidad. Consideramos que esto es producto de la globalización y de la pérdida de nuestras tradiciones e identidad popular, que son necesarios salvar.

UN PEQUEÑO CONTEXTO GEOGRÁFICO E HISTÓRICO

El municipio de Jerécuaro se localiza en el extremo sur del estado de Guanajuato, a 240 km de la ciudad de México y 160 km de la capital del estado. Limita al norte con Apaseo el Alto, al noreste con Querétaro, al sur, con Tarandacua, al este con Coroneo, al oeste, con Tarimoro, al suroeste, con Acámbaro, y al suroeste, con Michoacán, su extensión territorial es de 828.3 km cuadrados, equivalente al 2.7 por ciento de la superficie total del estado.²⁴

²⁴ Arredondo Maria Guadalupe, Instituto Nacional para el federalismo y el desarrollo municipal, gobierno del estado de Guanajuato, 2005.

Jerécuaro se ubica en la cuenca del río Lerma, que viene desde el valle de Toluca, que funge como frontera con Tarandacuao. Las presas más importantes del municipio son, Solís, las Adjuntas y San Lucas.

Alrededor del 75 por ciento del territorio municipal corresponde a cerros prominentes y mesetas, el resto está conformado por áreas semiplanas.

El clima es templado subhúmedo, la precipitación pluvial promedio anual es de 790 milímetros, siendo los meses más lluviosos de junio a septiembre.

La superficie total del municipio es de 91 mil 944.11 hectáreas de las cuales 51 mil 269.32 son cultivables, 34 mil son de uso pecuario 324 mil so de uso urbano 18 mil de uso industrial y 49.22 de forestal y 5 mil se destina a usos diversos.

El primer antecedente de los habitantes prehispánicos de Jerécuaro, según los arqueólogos, fue la cultura Chupícuaro. Habitaron en la ribera del río Lerma y la afluencia del río Tigre. Mas tarde llegaron los tarascos cuando Hiquingare inició la conquista del sur de Guanajuato y el Bajío apoderándose de Acámbaro, Xerécuaro, Tirindacuao, Santiago Maravatío, Querétaro, Yuriria, y Apatzeo.²⁵

En la actualidad hay vestigios de arqueológicos, tal vez tarascos en las comunidades del Chilarillo, Puragua y Puruaguita. A la llegada de los españoles, en 1521, había conflictos entre tarascos y mexicas; y durante la época colonial Jerécuaro se encontraba poblada por grupos étnicos diversos, como Tarascos, Chichimecas sedentarizados, otomíes y mexicanos. Fue parte de la encomienda de Ruy Sotomayor, de 1530 a 1539, y posteriormente, de Hernán Pérez de Bocanegra.

²⁵ Arredondo Maria Guadalupe, Instituto Nacional para el federalismo y el desarrollo municipal, gobierno del estado de Guanajuato, 2005.

La palabra Jerécuaro proviene del tarasco: *Xerecua* es nido y *ro* es el locativo, así que sería, lugar de nidos.

La fundación del pueblo, Jerécuaro, data de 1572, siendo párroco fray Jacobo Daciano, a quien se debe la construcción del primer templo.

Según los últimos cuatro Censos Poblacionales, el municipio creció con un índice cada vez más bajo. De 1980 a 1990 el crecimiento fue de siete mil 223 habitantes, en tanto que desde 1990 al 2000 disminuyó a mil 152. La población se encuentra dispersa en 154 Comunidades, de las que sólo dos son consideradas zonas urbanas por tener mas de dos mil 500 habitantes: la cabecera municipal y Puruagua.²⁶

UNA BREVE HISTORIA Y LA MANERA EN QUE SE ELABORA EL PULQUE

Al hablar de la historia y producción del pulque es importante subrayar que si no fuera por el maguey, la obtención de dicha bebida no sería posible, ya que esta planta es la base para la elaboración del pulque.

Por principio, el nombre de maguey, se aplica a diversas plantas, con hojas gruesas y carnosas dispuestas sobre un tallo corto, cuya parte inferior generalmente no sobresale de la superficie de la tierra. La planta de maguey corresponde, al género de agave por lo tanto es de las familias agaváceas de este género en México existen actualmente 200 especies pero generalmente se hace más énfasis en las que son de

²⁶ Arredondo Maria Guadalupe, Instituto Nacional para el federalismo y el desarrollo municipal, gobierno del estado de Guanajuato, 2005.

producción industrial, ya sea por las fibras de las hojas o bien sus jugos azucarados que luego se convierten en bebidas alcohólicas.

Lo que nos interesa del maguey, es la extracción del aguamiel, ya que una vez que esta fermentada, es cuando se obtiene el pulque y dependiendo del grado de fermentación es como se transforma en dicha bebida. Debido a su contenido etílico, se considera alcohólica.²⁷

Cuando el maguey llega a su madurez, el tlaquichero lo tapa para evitar que florezca el quiste que absorbería los jugos dulces destinados a producir el aguamiel. Al extraer el corazón de la planta queda una cavidad que es cubierta con piedra y pencas para que repase por algún tiempo.

Después, el aguamiel que ahí se va acumulando es absorbido por el tlaquichero, diariamente durante seis meses por medio de una calabaza hueca y de forma alargada llamada “acocote”, vaciándolo en pequeñas barriles o “castañas”, o en unos cueros de chivo.

En estos recipientes se transporta el líquido al tinacal, en donde se lleva a cabo su fermentación bajo el cuidado de un experto tinacalero. El aguamiel fresco se deposita en tinas de cuero o de madera y se revuelve con aguamiel ya fermentado o se malla hasta que se produce el pulque.

El proceso de fermentación concluye en menos de 24 horas, el pulque se estropea con tanta rapidez como se prepara. Además del sabor, el color también es indicativo del punto del pulque. El aguamiel es amarillento, mientras el pulque en su punto es blanco y cuando se pasa adquiere un aspecto de leche cortada.²⁸

²⁷ Y ²⁸ (Alfredo Chavero y Enrique Martínez Limón) *Tequila tradición y destino*, México, Revimundo, 1999.

La elaboración del pulque como bebida embriagante era la función más importante que desempeñaba la extracción del aguamiel, por su gran contenido ritual mágico y religioso, aunque el consumo de este estaba estrictamente restringido.

Cuando los agricultores desean obtener el aguamiel para la elaboración del pulque, se corta el brote del tallo floral, el cual se realiza en el tallo para evitar que siga creciendo y así poder obtener toda la savia azucarada posible.

La producción del maguey ha originado un lenguaje propio. Al maguey defectuoso de cualquier especie se le denomina maguey sabililla, que crece inclinado por haber recibido una herida en el tallo, al cual se le dice gaucho. El que está por secarse y presenta manchas rojizas es mechichil y el que tiene hojas adheridas se le conoce como afarolado. A las personas que fabricaron el pulque se les domino “tlaquicheros” (del náhuatl rasguño) ya que tallaban las pencas del maguey para extraer su fino líquido.

La especie más popular para la realización del pulque es el maguey mapisaga que defiere de otras especies por su diámetro y por su alto, además las pencas de maguey son lisas, de color verde, con ligeras bandas transversales y espinas marginales de 1.5 cm de largo.

La propagación del maguey pulquero se realiza con dos sistemas, por semillas y por renuevos, (este último también llamado de “hijos”). Este segundo procedimiento es el que se emplea generalmente. Los hijos se eligen de magueyes sanos y frondosos que no se hayan dedicado a la producción de aguamiel, se separan de la mata madre cuando tienen una altura de aproximadamente de 50cm. Los renuevos permanecen unos tres años, y cuando alcanzan una altura de 90 cm, se trasplantan al lugar que se les tiene asignado para su desarrollo completo.

Cuando transcurren de 10 a 12 años, el maguey está próximo a que brote el pedúnculo floral, y es cuando presenta diversas características que indican que la época de “castración” ha llegado, y con esta operación es como da inicio la producción del pulque.²⁹

Hablando ya de la clasificación de los trabajadores que propiamente participaban en la producción del pulque nos encontramos en primer término a los magueyes eros que se dedicaban al cultivo del maguey y sus cuidados, después tenemos a los capadores, que eran las personas que tenían el conocimiento de quitar el centro del maguey, enseguida estaban los tlaquicheros que eran la base de este sistema, ellos eran los encargados de recoger el aguamiel de los magueyes y prepararlos para que siguieran produciendo mediante procedimientos que realizaban con un conocimiento particular.

Había a demás entre ellos un encargado de llevar el control de los magueyes “raspados” y se le llamaba “guarda tandas” o mayordomo de campo.³⁰

Cuando yo era niño dijo don Pascasio: Jerècuaro era otra cosa, los magueyes cubrían casi toda la tierra y todos trabajaban ahí, dos veces al día los campesinos raspaban y extraían el aguamiel con los acocotes (guajes) y llevaban las castañas llenas hasta los tinacales que podían contener hasta 1000 litros.

Una parte del importante del proceso, continua don Pascasio, es añadir la semilla o pulque maduro con el que se

²⁹ Armando Ramírez, chilangerías, el universal, 12 de febrero de 2009, pag 12 y 13.

³⁰ Leal y Huacuja Roontree, el maguey 1988 pp, 131 y 132.

inicia la fermentación, en si el proceso de hacer el pulque es muy sencillo pero está cargado de superstición.³¹

El señor Pascasio aclaró que el pulque se obtiene de la fermentación del aguamiel, en tanto el mezcal y el tequila se obtienen de la destilación del mismo aguamiel.

De los siete a los diez años el maguey alcanza su madurez y del centro como una enorme alcachofa que empieza a hincharse, comienza a crecer un gran tallo de una sola flor, antes que florezca se castra la planta cortándole el tallo que deja al descubierto la piña a la que se le hace una abertura de unos treinta a cincuenta centímetros para extraer el aguamiel, cada planta podía producir diariamente entre cinco y seis litros. Hay que recoger el jugo dos veces al día para fermentación y para proteger a la planta de insectos y de tierra, se doblan algunas pencas sobre la abertura, entretejiéndolas con espinas. Después de cuatro o seis meses la planta que ya ha dado muchos litros de aguamiel pierde su esencia y se seca.

Hoy esto ya no tiene chiste finaliza el señor Pazcasio la industria del pulque se está extinguiendo ojala el gobierno hiciera algo para que el pulque bebida de tanta calidad recuperara su popularidad y tuviera mucho auge como el tequila. El maguey es como la raíz de nuestra tierra y el pulque su sangre que debería seguir alimentándonos.³²

³¹ Entrevista realizada por Moisés Aguilar López, al señor Pascasio Gutiérrez Frías, edad 58 años, campesino, domicilio conocido, Puragua, municipio de Jerécuaro, Guanajuato.

³² *Ibidem*.

Llegue a la esquina, afuera había una señora vendiendo tamales muy tradicionales en Jerécuaro, entre pese que había poca luz de la tarde no se distinguían todos los detalles pero conforme mis ojos se fueron acostumbrando a la penumbra, el aroma entre ácido y fresco de madera pude notar cada detalle. Don Roberto trae pulque de su propio tinacal: “esto ya no es negocio ahora vendo una tinaca cada dos días”, a sabiendas que mantiene abierta La Cima, por amor al pulque, al oficio no al negocio simplemente a impedir que muera como mueren todos los días las costumbres.³³

La Cima debió ser el oasis para todos esos campesinos y gente común, que buscaban un refugio que todos buscaban al final del día o antes de empezar el día. Don Roberto declara a pesar de que la época de los negocios ya se acabó, el efectúa su trabajo sin perseguir fines de lucro, sino más bien como parte de su vida, como invariable y tradicional actividad que le permite mantenerse activo.

¿Que nos puede platicar de la época en que se producía pulque en el municipio de Jerécuaro, Guanajuato?

—Pues era bueno porque había dinero, se vendía mucho pulque por la calle real pasaban los armones que eran plataformas donde llegaban los barriles de pulque que llevaban a la pulquería o al jardín, lo único que a mí no me gustaba era que alrededor del jardín había muchos borrachos.

Ahora se siente con mucha tristeza de ver que ya no hay maguey eras como antes imagínese son diez años para que un

³³ Entrevista realizada por Moisés Aguilar López, al señor Roberto Rico Martínez, edad 65 años, jornalero, domicilio conocido, La Barranca, municipio de Jerécuaro, Guanajuato.

magüey de aguamiel, y mientras hay que estarlo cuidando hay que des ensolverlo, hacerle cercas para que guarde humedad durante la seca pero ya no hay magüey eras como antes.

Se perdió la producción del pulque porque se empezó a sembrar papa para las empresas, esas de papas fritas y así, entonces quitaron los magüeyes y se empezó a sembrar papa.³⁴

Probó el dulce licor fermentado por primera vez a los siete años. Cuando doña Bañuelos sufrió la pérdida de su marido hace 20 años se refugió en el pulque para sacar adelante a sus trece hijos. Tras morir su esposo con quien procreó trece hijos de los cuales aún viven nueve se refugió en el pulque la bebida fue leal con ella, gracias al pulque pude sacar adelante a mi familia.³⁵

Su tío Goyo le enseñó a preparar el pulque mismo que ahora en épocas cantidades, todas las mañanas de la semana desde hace veinte años asiste abrir su pequeño changarro y espera durante el día a todo tipo de clientes.

Por las mañanas la frecuentan gente de mayor edad, se toma un pulquecito y platican, por la tarde, la visitan jóvenes para divertirse, se emborrachan pulqueados, cuando va terminando el día doña Teresa acompaña a sus clientes en las charlas que le interesan, “las de desamor y el olvido” bajo el influjo de la mítica bebida.

MITOS SOBRE EL PULQUE

³⁴ *Ibidem.*

³⁵ Entrevista realizada por Moisés Aguilar López, señora Eduarda Bañuelos, edad 60 años, comerciante, domicilio salida al Bordito, Jerécuaro, Guanajuato.

La sensación de añoranza se hace presente al ver los afiches colgados en la pared, un cartel que tiene los precios de los curados, piñatas y papel picado colgado del techo, un altar de la virgen, el aserrín en el piso que pareciera darnos ese aroma fresco no hay duda que la cima le hace honor a una tradición de la que muchos no sabemos que existía aún, “aquí no prohibimos nada; pero tampoco se vale que se pasen de listos”.

—Me acuerdo que se le cantaba al pulque, las mujeres no podían entrar a los tinacales a las seis de la tarde llegaban los tlaquicheros y hacían alabanzas a Dios diario a las seis de la tarde.

Mi padre decía que antes había muchas tradiciones con el pulque, por ejemplo, al abrir un tinacal se cantaba el ave María, y cuando se cerraba también se le cantaba, también a los doce del día los que estaban en un tinacal rezaban tres aves de María al tinacal que es donde se producía el pulque.

Otra tradición que me acuerdo del pulque era que el patrón le daba un cuarterón de pulque al tlaquichero (el cubo era de 25 litros y el cuarterón de de cinco litros ambos son unidades de medida) para que se lo tomaran entre ellos y era diario, y les invitaba a varias personas más.

También le preguntamos acerca del famoso mito de la muñeca de excremento que se le ponía al pulque a los que nos comento, la muñeca de excremento si se llegó hacer:

— Para darle sabor al pulque, al pulque sintético, le ponían esa muñeca para que supiera mujer, pero eso se hacía en las cantinas nunca se hacía en el tinacal y era un trapo relleno de excremento y se le echaba al pulque.

El pulque se tomaba en trozos de penca de maguey que hacia la función de jícara, al terminárselo de tomar se sacudía y se hacia el famoso “alacrán” que era un hilo de baba que hacia el pulque señalando que era bueno, igual para calar el pulque, se “tronaba” se tomaba un poco, se hacía buche y se escupía al suelo y al caer tenía que tronar, si tronaba era buen pulque, aunque no cualquiera sabia hacer esto.

El tinacal estaba considerado un lugar semis agrado, y al empezar se decían unas oraciones. No se podía usar sombrero, no se admitían extraños ni mujeres y no se debían decir malas palabras, pues todo esto podía echar a perder el pulque.

El pulque es lechoso, ligeramente espumoso y agrio y tiene más alcohol que la cerveza, pero menos que el vino. Como es rico en vitaminas, minerales y aminoácidos, dicen que solo le falta un grado para ser ¡Caldo de pollo ! Al pulque “curado” se le añade fruta machacada que mejora mucho su sabor y lo hace a un mas nutritivo.³⁶

³⁶ Entrevista realizada por Moisés Aguilar López, al señor Roberto Rico Martínez, edad 65 años, jornalero, domicilio conocido, La Barranca, municipio de Jerécuaro, Guanajuato.

Otro de los mitos fue la leyenda “negra” que hicieran los industriales nacionales y extranjeros productores de cerveza, en sentido de que el pulque “es causante de la degradación del ser humano por el embrutecimiento que supuestamente produce”. Los jóvenes de ahora no viven con la leyenda “negra” en torno al pulque, tomando en cuenta de que su consumo no produce “cruda” (resaca) y posee cualidades curativas contra la diabetes, males de riñón y la próstata.

Cuando las cervezas se establecieron en México crearon una campaña de desprestigio contra el pulque, en las pulquerías también se vende cerveza y otras bebidas alcohólicas pero la gente consume el pulque en su estado natural que es el blanco y los curados (preparados) con avena, alfalfa, apio, piña, tuna entre otros sabores. Hoy da tristeza decirlo pero el pulque esta perdido y creo que no se puede hacer nada.

Al pulque para acelerar su proceso de fermentación, le echaban babilla de nopal del corazón del nopal o de la misma penca para que se fermentara. Y de ahí vino el mito de que le echaban una muñeca de excremento, que le echaban un calcetín calcetero:

—— Lo que pasa es eso, aceleraban la fermentación del pulque, porque mientras no fermenta el pulque le hace a usted daño, es como si tomara usted aguamiel, y eso los conocedores lo sabían luego luego, este pulque esta delgado, esta bautizado y cosas así; pero no es que haya habido muñequitos.³⁷

Claro que tampoco eran muy limpios, que digamos.

³⁷ Entrevista realizada por Moisés Aguilar López, al señor Leonardo Chávez H., edad 62 años, campesino, domicilio conocido Jerécuaro, Guanajuato.

—Así como venía con las manos como las traían, no eran muy limpios, nunca fue limpio, para que vamos hablar de lo que no es. Vamos hablar de lo que es sincero. Pero todo mundo lo tomaba así, claro que si se pasaba uno le hacía daño. Inclusive llegaba el caso de algunos facultativos algunos médicos, a recetarles a las señoras que estaban en estado de embarazo que se tomara su pulque, o las que estaban lactando, que se tomaran pulque para que los niños tuvieran suficiente alimento.

Sirve para fortalecer a las mujeres después de dar a luz, para que les salga mas leche cuando están amamantando y luego para que se les antoje encargar otro chamaco.

Puedes tomarte uno o dos curados (pulque curado) con frutas, cereales, verduras, tres o cuatro tortillas con sal y ya tienes la comida fuerte del día por que el pulque es muy nutritivo, al pulque se le atribuían propiedades desinfectantes y múltiples beneficios a la salud, como la cura del dolor de costado, garrotillo, viruela entre otros.³⁸

Además de mitos, el pulque es fuente de inspiración para los músicos populares:

CANCIÓN AL PULQUE

¡Vivan las pencas señores,

³⁸ *Ibidem.*

La penca que es del maguey!,
Cuando tomo sus sabores
Yo me siento como rey.

Que viva el pulque señores,
Pulque de los mexicanos,
Los que tomamos, humildes.
Con toditos los hermanos.

Esta es la canción del pulque
Hoy se las voy a cantar,
Anoche yo la compuse al salir
Del tinacal.

Un tlaquichero me dijo:
¡Apréndete nuestras leyes!
El pulque es para los hombres
Y agua para los bueyes.

¡Ay, ay, ay, ay, ay!
Más pulque queríamos,
Que con fiesta y pulque
Nos amanecemos.

Si ya no hay más chilpayates,
Remedios ya no le busques
Échate unos buenos pulques
Y te llegan hasta cuates.³⁹

Un aspecto de sincretismo popular religioso fue el uso del pulque como una especie de “agua bendita” en la inauguración de las viviendas y en el acto de capar un maguey.

Un reflejo de ello es que los antiguos conocedores de pulque, cuando la bebida era de buena calidad decían “es de leche de la virgen”, (la virgen relacionada con el culto de la antigua diosa Mayahuel).

³⁹ Tovar Pérez, Francisco, *El maguey y el pulque México*, FCE, 1977.

Otra ceremonia era el “combate, en la que los hijos de los peones y trabajadores arrojaban al aire mazorcas de maíz para que sus granos cayeran al suelo como acto ritual “de dar de comer a la tierra” a las cuales regaban con pulque.⁴⁰

LOS CURADOS

El pulque curado es como el aderezo que se le pone a la comida o como cuando una mujer se pone guapa para verse bien. A si pasa con el pulque, para que les sepa a los paladares exquisitos que no les gustaba el sabor del pulque, pues lo curaban.⁴¹

Había de mango, de huevo, de arroz, de camote, de piña, de tuna. El más famoso era un pulque que se tomaba en la fiesta de corpus, el pulque de tuna en su confección se usaba el almíbar de tuna, y tenía sus compuestos, algunos le echaban piñón o le echaban cacahuete, rebanadas de plátano macho, entonces eso era el pulque curado de tuna, había de apio esos son los que se llaman curados.

Después ya con la degradación de los pulques, había unos que se llamaban curados; pero no eran curados, eran licuados ¿por qué licuados?

——Bueno, yo hablo porque yo los tome, yo los consumí, para el curado nomás metían a la licuadora la fruta, le echaban el pulque, le ponían azúcar, los menjurjes que nunca les faltan y fermentaban al pulque, como llevaba azúcar, mas el azúcar de

⁴⁰ Leal y huacuja roontree, El Maguey, 1988 pp, 131 y 132.

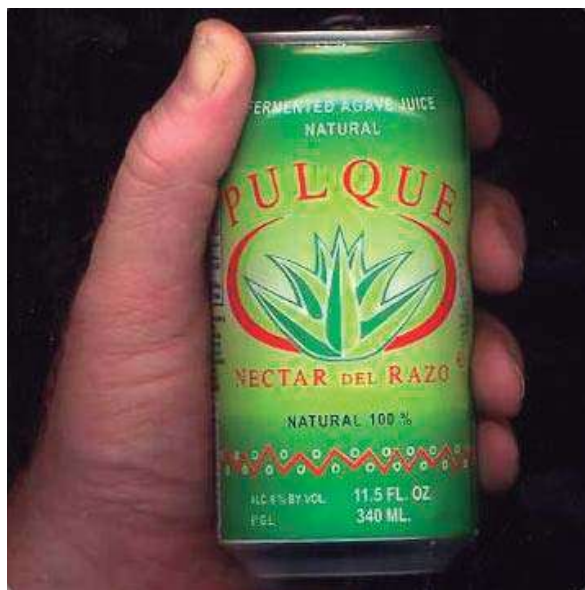
⁴¹ Entrevista realizada por Moisés Aguilar López, al señor Leonardo Chávez H., edad 62 años, campesino, domicilio conocido Jerécuaro, Guanajuato.

la fruta, pues siempre se subía mas y hacia más daño, pero esos eran los licuados.⁴²

Pero el verdadero pulque curado era otra técnica; había fruta que se maceraba, se exprimía y se colaba, y se le echaba también sus menjurjes algunos llevaban leche, como el de piñón, eran pulques muy pesados para la digestión por que llevaban cosas de mucho peso alimenticio, esos eran los curados.

El pulque sintético hecho con azúcar y agua, había tinas de madera (también había de cuero) vaciaban dos cargas de agua (dos cargas son cuatro castañas, un burro carga dos castañas una castaña es un balde donde depositaban el aguamiel extraídos del maguey y una tarja eran dos castañas) y un bulto de 50 kilos y luego aguamiel para que fermentara, pero no sabía bien, se le ponía nopalillo (es como un órgano muy espinado que se limpiaba y que daba como muy baboso).

Así se hacia el pulque sintético, a veces lo vendían al mismo precio el sintético del pulque bueno, ah pero los que raspaban los magueyes a fuerza tenían que llevar la carga completa de aguamiel para que se las recibieran, y como a veces nos la llenaban, les echaban agua, para eso era el alcoholómetro, para ver si era pura aguamiel o le habían echado agua.⁴³



⁴² *Ibidem.*

⁴³ *Ibidem.*

CONCLUSIONES

La formación de una tradición milenaria en la cultura mexicana, como la elaboración del pulque, abre una serie de posibilidades en la investigación cultural.

Todas las circunstancias que hemos enunciado en nuestra tesina, el desfase de una empresa monopólica a pequeñas empresas particulares, la competencia de otras bebidas alcohólicas con mayor difusión mercadotécnica, el abandono del cultivo del maguey; hasta la irrupción de una nueva forma de vida laboral con las fabricas del complejo industrial de Ciudad Sahagún con todos los beneficios sociales que esto represento, harían declinar la gran industria pulquera que tuviera su esplendor en el último cuarto del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX, pero dejando en la memoria colectiva un gran recuerdo por una forma de vivir distinta y singular que marcaría a esta etapa de la historia, donde el maguey era más que una planta tradicional,

era a la vez un icono social y un representante de la cultura profunda y ancestral de México.

Los procesos sociales que actuaron en las caídas de las haciendas pulqueras y su aristocracia como instituciones geopolíticas (1916). La sangrienta lucha armada de la revolución y del periodo pos revolucionario que afectaron al principal medio de comunicación el ferrocarril (1917-1920). Aunada a una re significación de un cambio de vida de proyección social y demográfica, que fue el reparto agrario desde 1936 entre los campesinos, desencadenaron una serie de rupturas que forzaron un proceso nodal no solo en las autoridades productivas de la comunidad sino también en sus representaciones cotidianas y culturales, que se estimularían sino también en sus representaciones cotidianas y culturales, que se estimularían con la creación de la ciudad industrial de Sahagún (1952).

El hecho de que el negocio pulquero haya declinado con la caída del consumo de pulque como bebida se debe a que mas allá de la sobreexplotación de las plantas y el descuido agrícola de la producción, la población tuvo la convicción de que este negocio no era redituable por sí mismo en un mundo tecnologizado, abandonándolo en las practicas pero otorgándole un brillante recuerdo en la memoria.

El acaparamiento de pulque, los bajos pagos por la mercancía en los centros de consumo y principalmente la creación de un organismo paraestatal que al intentar centralizar todo el proceso de producción y venta genero practicas pocos leales y corrupción que terminaría con las aspiraciones de particulares y pequeños productores.

Estas enseñanzas muestran que la desorganización y la realización a medias de proyectos sociales e industriales aunque fuesen bien diseñados, terminan por perder la riqueza de la cual surgió.

Es indudable que para el periodo de crisis 1920-1960, apenas se estaba conformando la normatividad urbana en torno a las labores industriales, pero podemos inducir que estas fueron un detonador de sucesos que pudieron cambiar el paisaje físico social del entorno.

Los anteriores procesos de industrialización y de pérdidas culturales nos permiten entender porque razón una bebida que durante siglos fue un artículo de primera necesidad al igual que el maíz, lo nopales, el frijol y el chile, paulatinamente desapareció de la dieta de los mexicanos del Altiplano y del Bajío. Era parte importante de la dieta alimenticia del mexicano; obreros, campesinos y de parte de la clase media urbana, lo que explica el que existieran una gran cantidad de expendios de pulquería. El pulque se bebía a la hora del almuerzo de la comida y de la cena; por esta razón, los jefes de familia destinaban parte importante de sus ingresos a comprar pulque, en ocasiones la cantidad era superior o igual a la gastada en carne, pan, leche y el mismo maíz y frijol.

Los procesos de “industrialización” y las acciones del Estado mexicano para favorecer a los inversionistas extranjeros provocaron una serie de falsas acusaciones en su contra, una de las más lapidarias fue que sus consumidores pierden el intelecto hasta quedar convertidos en una suerte de zombis o personas casi con retraso mental.

El pulque en México ha pasado por diferentes etapas a lo largo de la historia; de ser en la época prehispánica, la bebida de los Dioses, ahora, en nuestros días, se convierte en una bebida escasamente consumida y poco apreciada por la mayor parte de los mexicanos.

Teniendo en cuenta que las costumbres han cambiando constantemente a lo largo del tiempo, y que se tiene una imagen fija sobre el pulque, catalogándolo como

bebida para clase socio-económicamente baja; la idea de éste estudio nació con el fin de proponer un medio para fomentar el conocimiento y consumo de la bebida, con el fin de que ésta no quede en el olvido.



BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera Saavedra, A., *El maguey y la industria del pulque en la República Mexicana*, Pachuca, S/E, 1946.
- Corcuera de Mancera, Sonia, *Del Amor al temor, Borrachez*, México, FCE.
- Godoy A. Herrera y M. Ulloa, *más allá del pulque y el tepache*.
- Goncalves de Lima, O, *El maguey y el pulque*, México, FCE, 1956.
- Guerreo Guerrero, Raúl, *El pulque*, México, INAH, 1985.
- Lappe Patricia y Ulloa Miguel, *Fermentación. Tradiciones indígenas de México*, Instituto Nacional Indigenista, México, 1987.
- Leal y Huacuja Roontree, *El maguey*, México, S/E1988.
- Ley y reglamentos de impuestos sobre el maguey y productos de su fermentación*, México, Secretaría de Hacienda, 1934.
- Loyola Montemayor, Elías, *La industria del pulque. Cultivo y exploración del maguey. Elaboración, transporte y comercio del pulque. Aspectos fiscales. Diversificación industrial*, México, Departamento de Investigaciones Industriales, 1956.
- María Cristina Suarez y Farías, "El siglo XIX en la gastronomía mexicana", en *México en el tiempo*, México, No.14, 1996.
- Martínez Álvarez, José Antonio: *Testimonios sobre el maguey y el pulque*, Guanajuato, Ediciones La Rana, 2001.
- Martínez Limón, Enrique, *Tequila tradición y destino*, México, Revimundo, 1999.
- Martínez Lizarri, Eugenio, *En las garras del Alcoholismo*, México, 1937.
- Rendón Garcini, *Dos Haciendas pulqueras en Tlaxcala 1857-1884*, Tlaxcala, Gobierno del Estado, 1990.

Sánchez, Roberto, *Historia de una resistencia indígena*, Instituto Mexiquense de Cultura, 2003.

Tovar Pérez Francisco, *El maguey y el pulque*, México. FCE, 1977.

FUENTES ORALES

Entrevista realizada por Moisés Aguilar López, al señor Juan López Cervantes, sobre los curados, edad 60 años, campesino, domicilio conocido La Virgen, Diciembre 09 2009 Jerécuaro, Guanajuato.

Entrevista realizada por Moisés Aguilar López, al señor Leonardo Chávez H., edad 62 años, campesino, domicilio conocido febrero 05 2009 Jerécuaro Guanajuato.

Entrevista realizada por Moisés Aguilar López, al señor Pascasio Gutiérrez Frías, edad 58 años, campesino, domicilio conocido, junio 08 2009 Puragua, municipio de Jerécuaro, Guanajuato.

Entrevista realizada por Moisés Aguilar López, al señor Roberto Rico Martínez, edad 65 años, jornalero, domicilio conocido, La Barranca, junio 15 2009 municipio de Jerécuaro, Guanajuato.

Entrevista realizada por Moisés Aguilar López, señora Eduarda Bañuelos, edad 60 años, comerciante, domicilio salida al Bordito, julio 06 2009 Jerécuaro, Guanajuato.

HEMEROGRAFÍA

Martínez Lazarri, *Excélsior*, México, 15 de mayo de 1927, p. 87.

Hernández, Rubén, Artículo publicado en *Reforma*, México, Grupo Reforma, 18 de septiembre del 2003.

El Día, México, 8 de mayo de 1935, p. 21.

El Nacional, México, 9 de enero de 1935, p. 8.

Paz, Jose, *Excelsior*, Mexico 1930, pp. 9,10 y 13.

