

De las 200 especies conocidas del género *Agave*, sólo algunas producen aguamiel de buena calidad para la elaboración del pulque. De éstas se utilizan preferentemente dos variedades de maguey manso (*A. atrovirens*), el tenéxmetl y el tlacámétl.

Cuando el quiote, o pendúnculo floral, empieza a brotar entre los 10 y los 12 años de vida de la planta, llega el momento de castrar el maguey, es decir, hacerle unos cortes para evitar que salga la inflorescencia. Como todos los miembros de las agaváceas, los magueyes pulqueros florecen una sola vez en su vida, después de lo cual comienza su muerte.

La época de castración del maguey se reconoce por una fisonomía específica. Las hojas inferiores del maguey se aproximan al meyolote, o penca central, y éste se adelgaza. La espina terminal del meyolote se ennegrece, y los bordes de las pencas exteriores que forman el meyolote están desprovistas de espinas en su cuarto inferior.

A los 4 o 6 meses de castrado el maguey comienza a mancharse, presenta manchas circulares o estrelladas, formadas de puntos morenos, en las parte superior de las hojas. Ése es el momento de iniciar la picazón y la raspa para crear la cavidad en donde se depositará la savia para fomentar la producción de aguamiel.

EL TLACHIQUERO

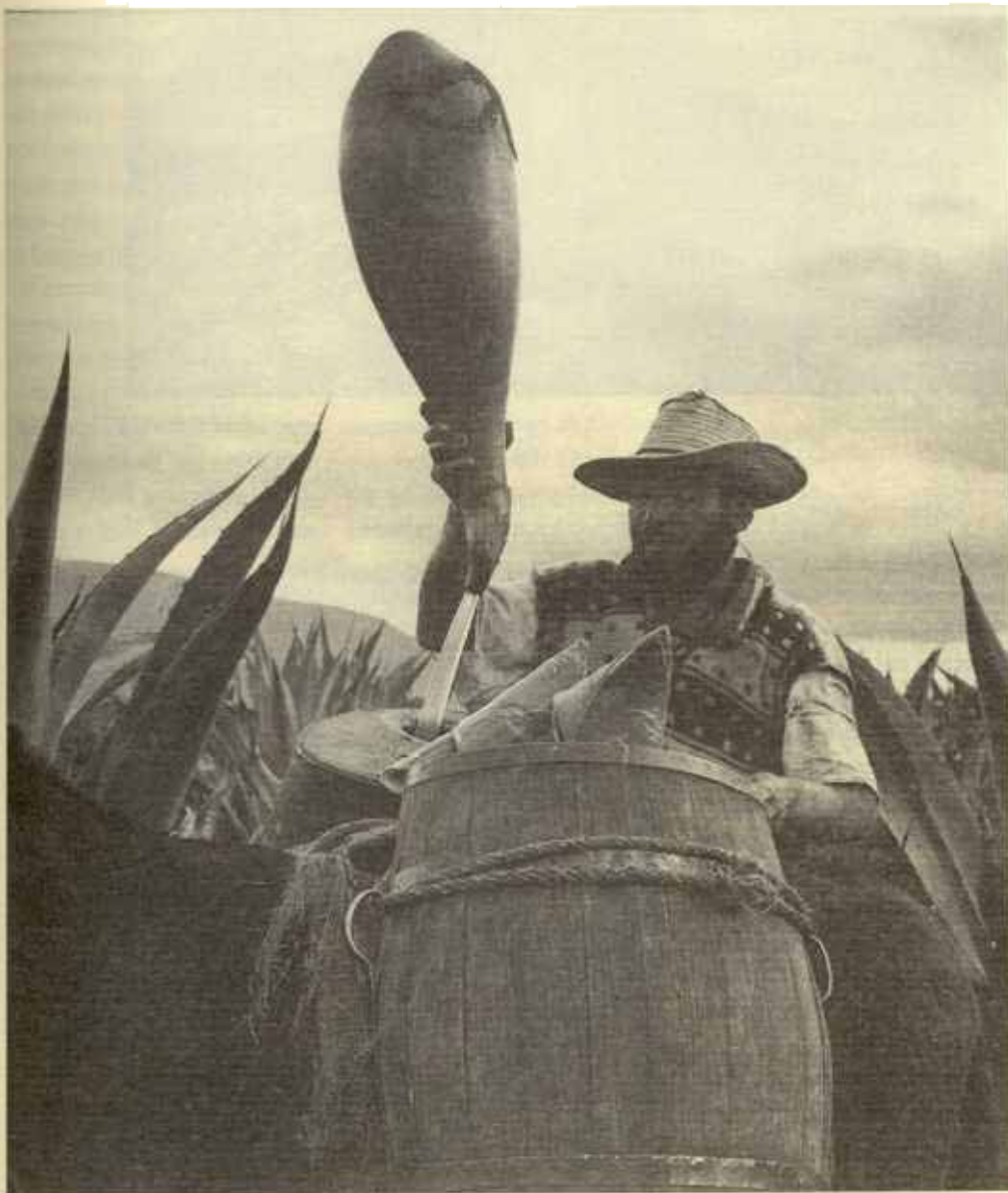
El *tlachiquero* recorre la tanda de

magueyes dos veces al día. Va de maguey en maguey recolectando el aguamiel con ayuda de un acocote, una calabaza grande, alargada y hueca, abierta por los dos lados. Des-

pués de haber succionado el líquido, raspa con un raspador de metal los tejidos de la cavidad del maguey, o cajete, para que no cicatricen y siga produciendo el aguamiel.



Los magueyes, entre ellos los pulqueros, figuraban entre las plantas —como las plantas tintoreales (la madera de campeche o el achiote), las plantas oleaginosas (el coco y el ajonjolí) y otras plantas económicas (el hule y la vainilla)—, que llevaron México a la Exposición Universal de Nueva Orleans en 1886, que constituyeron el muestrario de las riquezas y de la grandeza de México frente a las demás naciones.



EL AGUAMIEL

El aguamiel es un líquido blan-
cuzco, ligeramente turbio, de
olor a maguey y sabor dulce. La
cantidad de aguamiel que pro-
ducen los magueyes varía de

una planta a otra, y también va
cambiando a lo largo de la ex-
plotación. Durante los primeros
días la producción es escasa,
pero va aumentando con los días
hasta llegar a unos 5 litros por
día, después inicia un descen-

so en la cantidad de líquido
hasta que la planta muere. El
período productivo dura entre
90 y 120 días. Durante este
tiempo, se puede obtener de
cada maguey de 270 a 420 li-
tros de aguamiel.

LAS CASTAÑAS

A medida que el tlachiquero extrae el aguamiel lo vacía en las *castañas*, unos barriles de madera con capacidad de 25 litros. Anteriormente, los recipientes que se utilizaban eran odres de piel de chivo curtidas. Una vez llenas las *castañas*, el *tlachiquero* se dirige al *tinacal* donde se pondrá a fermentar el aguamiel. Los *tinacales* son galerones largos de 5 a 6 metros de altura, ventilados por la parte superior. El piso suele ser de cemento enlucido con un ligero desnivel para que escurran los sobrantes de aguamiel y de pulque.



LOS TOROS

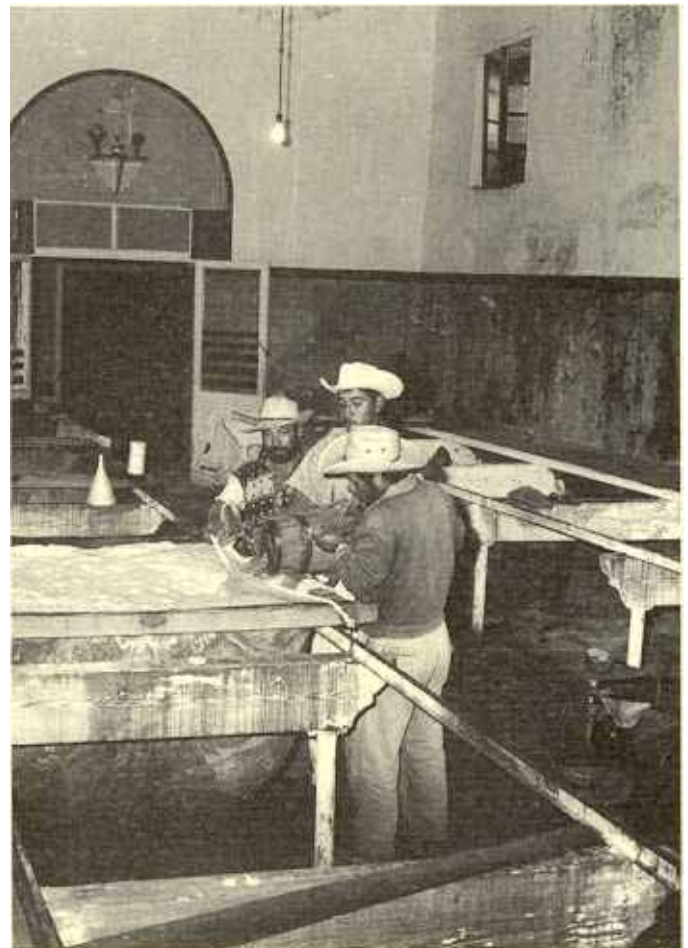
En los *tinacales* se encuentran los *toros*, donde se lleva a cabo el proceso de fermentación del aguamiel. Cada *toro*, hecho de piel de vaca sin curtir, tiene capacidad de 500 a 800 litros. Ahí se vierte el aguamiel sobre la *semilla* del pulque para fermentarla.

La preparación de la *semilla* comienza dentro del maguey. Una vez raspado se deja el gabazo, se le agregan otras hierbas y se deja durante 10 o 15 días según la temporada. Después de este lapso se limpia el maguey (el cajete debe estar amarillo), y a partir de entonces el maguey se ordeña y se raspa diariamente. Al cabo de unos 20 días, el aguamiel está *macizo*, listo para la preparación de la *semilla*. Se deja fermentar de 3 a 4 días en el *tinacal* dependiendo de la temperatura. De la tina inicial, la semilla se divide en cuatro tinas de 25 litros, es decir, se *despunta*. El procedimiento se re-

pite, con lo cual se obtienen 16 tinas. A este proceso se le llama *correr las puntas*.

La *semilla* de cada tina se reparte en los *toros*, en los cuales se agrega aguamiel fresca para fermentar—de la calidad de la *semilla* depende la calidad del pulque. Aproximadamente cada 36 horas se producen por tina de 500 a 800 litros de pulque. Para ayudar a la fermentación se agrega la *raíz del indio*, que sirve para darle viscosidad, sabor y el color blanquecino característico del pulque.

La fermentación del pulque la llevan a cabo las bacterias *Pseudomonas lidneri* o *Termobacterium mobile*, y algunas levaduras, que metabolizan la glucosa y la sacarosa, abundantes en el aguamiel, en alcohol etílico y en anhídrido carbónico. Las bacterias del pulque fueron las primeras bacterias reportadas por llevar a cabo la fermentación alcohólica y láctica, capacidad que antes sólo se le atribuía a hongos y levaduras.



LA PULQUERÍA

Cada uno de los recipientes en los que se torna el pulque, hechos generalmente de vidrio verde, lleva su nombre particular. Las *macetas* y los *camiones* son vasos de gran tamaño exclusivos para grandes bebedores, les siguen los *tornillos*, vasos cilíndricos de menor tamaño, con capacidad de alrededor de medio litro, en los cuales el vidrio tiene una torcedura a la que se le atribuye su nombre.

Las *cacanzas* son jarras de vidrio goteado que recuerdan las cicitricas que deja la viruela. Los *chivatos* se parecen a los tarros cerveceros, y los *chivitos*, tarros más pequeños, llevan una cabeza de chivo en honor a las odres que se utilizaban para el transporte del

los *cacarizos*, son pequeños y goteados y se utilizan para probar el pulque.

De este recuento de la secuencia de la producción del pulque resalta la cantidad de términos específicos utilizados en torno a esta bebida. Esto nos habla de una cultura muy amplia en torno a la producción del pulque y de su consumo, y de una tradición muy arraigada.

El pulque conoció su época dorada durante el porfiriato con la construcción del ferrocarril. Anteriormente, debido a su rápida putrefacción, el pulque sólo se consumía en los lugares aledaños a los centros productores. En 1896 llegaban a la ciudad de México, que contaba con 400 mil habitantes, 67 mil litros diariamente. Sin embargo, el pulque fue desplaza-




Mayagüel, Códice de Lanul

MAYAGÜEL

Entre los grupos nahuas, la deidad que representaba el maguay pulquero era Mayagüel, una mujer olmeca de Tamoanchan a la que se le atribuye el descubrimiento de la fuente del aguamiel. El pueblo la hizo su heroína y luego diosa, al igual que a los demás hombres que intervinieron en la mejoría del pulque u *octli* por medio de hierbas y raíces.

A la hierba que se utilizaba para la preparación del pulque se le conoce como *ocpactli*, o "medicina del pulque". Según O. Gonçalves Lima, el *ocpactli* fue prohibido por los españoles porque potenciaba el efecto embriagante del pulque, y sólo permitieron la producción del pulque blanco. Probablemente el *octli* tenía una acción antimicrobiana que impide la adulteración del pulque, de ahí su nombre de "medicina del pulque". Pulque probablemente proviene de la palabra náhuatl *pulihuhqui*, que significa "descompuesto", y que se utilizaba para designar el octli ya en putrefacción.

Mayagüel aparece en varios códices, y en ellos se destaca su papel como proveedora de líquido, elemento esencial en las zonas áridas. Lleva como adorno una nariguera en forma de media luna, recipiente cósmico del agua. Además, en el Códice Borgia aparece como la diosa de "las cuatrocientas tetas", y en otras representaciones aparecen peces bebiendo de ella. 

Fotos: **Úrsula Bernath**

(Apan, Hidalgo, 1963)

Textos: **Nina Hinke**

Bibliografía

- Gonçalves Lima, O. 1986. *El maguay y el pulque en los códices mexicanos*, FCE, México.
- Gonçalves Lima, O. 1990. *Pulque, Balché y Pajauaru. En la etnobiología de las bebidas y de los alimentos fermentados*, FCE, México.
- Lobato, J. G. 1884. *Estudio químico industrial de los varios productos del maguay y análisis químico del aguamiel y el pulque*, Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento, México.
- Segura J. y M. D. Cordero. s/f. *Plantas industriales de México*. Trabajo que formularon por encargo de la Comisión Mexicana para la Exposición de New Orleans, México.



aguamiel. Las *catrinas* llevan su nombre por su elegancia y refinamiento. Las *tripas* son vasos largos y delgados, y las *violas* están alargadas en la parte superior y goteadas en la inferior. Las *reinas* son violas grandes y los vasos son alargados y sin asa. Finalmente

do en las clases media y alta por otras bebidas "más refinadas" y europeas como son la cerveza y el vino. En los sectores populares tal vez haya influido el hecho de que la cerveza se conserva por más tiempo y al igual que el pulque es barata.