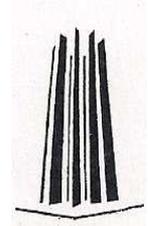




UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

---



FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES ARAGÓN

TRABAJO PERIODÍSTICO Y COMUNICACIONAL

“EL PULQUE, UNA BEBIDA TRADICIONAL EN PELIGRO DE EXTINCIÓN”

REPORTAJE

PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN COMUNICACIÓN Y PERIODISMO

PRESENTA:

**AMAURY JURANDYR OLVERA TORRES**

ASESORA: LIC. MARÍA DE LOURDES RODRÍGUEZ PÉREZ

MÉXICO

2012



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

# DEDICATORIA

## **A MI MAMÁ**

Por haber sido una persona extraordinaria y donde siempre recibí palabras de aliento; desde el cielo sé que ella me observa, cuida y me guía por el buen camino, gracias por darme la vida y algún día nuevamente estaremos juntos.

## **A MI PADRE Y MIS HERMANOS**

Por la situación dolorosa emocionalmente que vivimos, pero la vida continúa y debemos mantenernos siempre juntos como le gustaba a mamá. Quizá la tesis refleja el trabajo, esfuerzo por terminarla por dicha situación.

## **A MI ESPOSA E HIJAS**

Por estar conmigo en momentos felices, divertidos, emocionantes, tranquilos, tristes, de incertidumbre, raros, de enojo; al fin y al cabo la vida es así y siempre estaré con ustedes.

## **A TODAS AQUELLAS PERSONAS E INSTITUCIONES**

Que contribuyeron con testimonios, consejos, información y todo material que enriqueció este trabajo. Muchas gracias.

## **A LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO**

Porque me dio la gran oportunidad de formar parte de la institución académica más importante de México, y que debo poner en alto a la propia Universidad en el campo laboral. GOYA...

## **LA PROFESORA MARÍA DE LOURDES RODRÍGUEZ PÉREZ**

Por su gran apoyo académico, su enorme paciencia, comprensión, dedicación y tiempo, pero sobre todo, su calidad humana, aprendí muchas cosas en este largo camino, ahora que casi llego al fin espero no defraudarla. Le agradezco infinitamente por brindarme su valioso apoyo para que concluyera mi formación profesional con este reportaje.

# Índice

<b>Introducción</b> .....	1
<b>1. El pulque, una bebida ritual de los pueblos Mesoamericanos</b> .....	7
Mitología en torno al pulque, una bebida ancestral del México prehispánico.....	8
El maguey, una planta maravillosa, domesticación y usos.....	17
El consumo en su apogeo de una bebida fermentada.....	27
<b>2. Decadencia del pulque, una bebida nacional en peligro de extinción</b> .....	32
Aparición de nuevas bebidas con alcohol.....	33
Factores y acontecimientos sociales que afectaron la industria pulquera.....	42
Una bebida con tendencia a desaparecer del mercado urbano.....	49
<b>3. La subsistencia del pulque ante el siglo XXI</b> .....	54
Empresas comercializadoras del maguey pulquero y su envasado.....	55
Desarrollos Agropecuarios del Altiplano y Tecnología e Innovación en Pulque Industrial S.A. de C.V.: Pulcatta.....	57
Comercialización y producción de pulque enlatado: Néctar del Razo.....	69
Comercializadora de pulques y bebidas Poliqhui, S.A. de C.V.....	72
Pulque Azteca S.A. de C.V.....	76
Pulque embotellado Llanos de Apan.....	77
El porvenir del pulque en el nuevo siglo.....	82
<b>Conclusiones</b> .....	93
<b>Fuentes de consulta</b> .....	96
<b>Anexo</b>	
Anexo I. Fotográfico.....	99
Anexo II. Aplicación de encuestas.....	103

# Introducción

El motivo original que activó la investigación sobre el tema del pulque fue por tradición familiar. Durante mucho tiempo comercializamos la bebida en pulquerías. Mi interés por el tema aumentó por la reducción de estos establecimientos en México.

Por más de medio siglo mi abuelo paterno y dos de sus hermanos dedicaron gran parte de su vida a la venta de esta bebida fermentada en las folclóricas pulquerías. Es una tradición que viene desde mi tatarabuelo hasta la de mi padre, quién prefirió dejarlo para emplearse en otra actividad.

Aunque mis tíos siguen con el comercio pulquero en algunos barrios de la delegación Xochimilco, desde hace dos años mi abuelo ya no cuenta con ninguna pulquería, por su estado de salud y edad avanzada, entre otros motivos.

En estos momentos mi función no es producir o vender el pulque, sino algo mejor: resaltar la grandeza de la bebida y procurar que ésta no desaparezca de nuestro amplio campo gastronómico; el principal argumento para su difusión son las características naturales y benéficas que contiene el pulque.

La realidad es que el negocio pulquero ha venido en decadencia durante los últimos 15 años, afectando a comerciantes, productores, campesinos, dueños de tinacales y hectáreas de maguey pulquero. Como pasante de la carrera de Comunicación y Periodismo, e integrante de una familia dedicada durante mucho tiempo a esta actividad, asumo el compromiso de divulgar, mediante este trabajo periodístico, las virtudes de esta bebida ancestral.

En la actualidad existe el pulque enlatado y embotellado que cuenta con la facilidad de transportarlo para su consumo a cualquier lugar del país y del extranjero, con buena aceptación de los consumidores en otros países como Estados Unidos, Alemania y China. Situación muy diferente si comparamos que en el siglo pasado su comercialización se limitaba a la zona centro del país por medio de las pulquerías y era transportado por ferrocarril y camiones de carga.

Para abordar el tema he recurrido al género periodístico del reportaje, cuya investigación se realizó para obtener información documental extraída de libros, enciclopedias y páginas web. Además de investigación de campo que me llevó a visitar principalmente haciendas pulqueras en algunos estados de la República Mexicana, como Tlaxcala, Puebla, Hidalgo y Estado de México, los principales productores de pulque. En esos lugares entrevisté a productores de maguey pulquero, empresas comercializadoras y consumidores, cuya finalidad era reunir testimonios para enriquecer este trabajo.

No está de más considerar al maguey como un testigo silencioso en las diferentes etapas históricas de México. Ha visto sus transformaciones, desde sus costumbres, su forma de pensar y actuar, sin olvidar la parte política y económica. Es por eso que la cultura de esta planta constituye un patrimonio gastronómico para el país.

Es triste observar la forma en que el pulque está desapareciendo en el gusto de los consumidores nacionales; bebedores que mantenían el mercado pulquero han ido muriendo por la edad, y las nuevas generaciones no sostienen esta industria porque consumen la bebida esporádicamente.

A pesar de esto, todavía existe gente interesada en el tema, como inversionistas, gente de campo, intelectuales, cineastas y gastrónomos que se preocupan por el destino del también llamado "*vino blanco*" y que éste no se pierda.

Hoy es importante seducir el paladar de nuevos consumidores. Quienes todavía no tienen el placer de probarlo, acepten la invitación y disfruten de su gran sabor. Deben conocer el proceso de maduración del maguey que tarda por lo menos ocho años y en su interior se forma el aguamiel. Ese líquido se extrae para su posterior fermentación hasta convertirse en pulque. Este proceso largo, puro e interesante fue difamado por otros intereses para beneficio de empresas, como la cervecera.

Un logro importante antes de realizar el presente trabajo, fue promocionar el pulque y su establecimiento en televisión abierta, en específico en un programa deportivo de Televisión Azteca en el ya lejano año 2008. Esto gracias a la participación de mi padre en una sección del programa y también por la aceptación del reportero en abordar el tema, que yo le había sugerido con insistencia. Hasta fue publicado en el periódico *Récord*. Esto fue documentado y presentado en televisión abierta en diferentes fechas de ese año.

El pulque fue adorado por los antiguos mexicanos, divinizando así al maguey. La historia del maguey está envuelta entre mito y leyenda. Según se cuenta, la diosa Mayahuel se introdujo al corazón para mezclar su sangre con la savia de la planta. Por ello, al pulque se le calcula más de dos mil años en la historia de algunas culturas de Mesoamérica. En la cultura mexicana, se pueden encontrar jeroglíficos de los felices libadores de este “néctar de los dioses”.

Durante la época colonial, los cronistas mencionaban en sus escritos que la combinación del pulque con otros alimentos, ayudaba a los indígenas mexicanos a mantenerse en inmejorable estado de salud. Según la conseja popular, a la bebida le faltaba un grado para ser carne. También se recomendaba a las mujeres lactantes y era obligada para quienes presumían de virilidad o engendrar múltiple descendencia.

Más allá de los mitos, y de acuerdo con investigadores, este fermentado realmente cuenta con valores nutricionales, como carbohidratos, proteínas, elementos minerales y vitaminas, como la C, tiamina, riboflavina, hierro y fósforo, principalmente.

Pese a sus propiedades nutricionales y culturales, cada día el consumo del pulque va a la baja y se reduce el número de pulquerías donde la bebida también es conocida como *caldo de oso*, *el pulmón*, *vino blanco*, *néctar de los dioses*, etc. Además sigue presente en canciones, juegos y dichos populares que han servido como fuente de inspiración para artistas y estrellas del deporte.

El pulque era una bebida de gran consumo entre los siglos XVI al XVIII. Los mexicanos estaban acostumbrados a tomarlo porque antes no había otra cosa. Después, con la aparición de la cerveza y los vinos traídos del continente europeo, la costumbre de tomar bebidas cambió. Aunque al inicio del siglo XX existían más de 45 compañías cerveceras, fue a partir de los años veinte en que el gusto por la bebida de cebada empezó a ganarle terreno al pulque que había sido difamado por una serie de “campañas antialcohólicas” para beneficio de dichas compañías.

Los consumidores deben conocer el desarrollo que tiene el pulque, en comparación con la elaboración de cerveza; para empezar el tiempo de cosecha de cebada es de seis a ocho meses. La planta del maguey pulquero tarda mínimo ocho años para madurar y así obtener el aguamiel, manifestando la pureza del líquido blanco y no los exagerados comentarios que lo desprestigian como mala bebida.

La meta principal de los productores de pulque que entrevisté, es que consuman su producto en sus diferentes presentaciones, para que el porvenir del pulque continúe por muchos años en el gusto nacional e internacional, como sucede con sus hermanos el tequila y el mezcal que gozan de gran prestigio a nivel mundial.

La presente investigación comprende tres capítulos. Estos ofrecen un amplio panorama para conocer la importancia que tuvo el maguey pulquero desde las primeras civilizaciones en nuestro territorio. Desde la admiración por ser un producto primario en la alimentación del mexicano, hasta la marginación en pleno siglo XXI, por ubicarla en el rango de consumidores de bajo nivel económico.

En el primer capítulo, *El pulque una bebida ritual de los pueblos mesoamericanos*, hablo del significado que tuvo el maguey y el pulque en algunas culturas de esta región. Mediante investigación documental encontré datos históricos de las primeras bebidas elaboradas con raíces, frutos, miel, o plantas, algunas consideradas como bebidas espirituosas con carácter sacrificial.

Para el segundo capítulo, *Decadencia del pulque, una bebida en peligro de extinción*, hago referencia de las primeras apariciones de bebidas alcohólicas, muchas traídas del continente europeo que iniciaron una competencia comercial contra el fermentado de maguey. Encontré datos sobre la importancia que tuvo el comercio del pulque en México, desde su producción, distribución y venta, siendo las pulquerías lugares pintorescos y de folklore en el país.

En el último capítulo, *La subsistencia del pulque ante el siglo XXI*, tenía la inquietud de conocer las antiguas haciendas pulqueras, pero principalmente saber qué están haciendo hoy los productores de antaño para continuar con la tradición de elaborar pulque, el resultado fue el pulque enlatado para exportarlo a distintos países del extranjero. Fue una investigación de campo donde entrevisté a gente comercializadora y productora de pulque. Empresas mexicanas que han encontrado en el maguey pulquero un nicho importante para desarrollarse económicamente. Además de saber la información más innovadora sobre el maguey pulquero.

A pesar de todo no fue fácil obtener información de estas empresas, por ser muy celosas en su trabajo de investigación, pero todas están interesadas a rescatar el pulque. Ese es el objetivo esencial del presente reportaje, salvar una bebida milenaria de una posible extinción, teniendo la certeza que a futuro *el néctar de los dioses* recuperará su status en el país y se posicionará en el extranjero como una de las bebidas más exóticas y de gran sabor de México.



## 1. El pulque, una bebida ritual de los pueblos mesoamericanos

El pulque era considerado una bebida ritual para los pueblos de Mesoamérica. Durante esa época tenía varios valores dentro sus deidades. A todo esto en la época prehispánica era múltiple el uso que se hacía del maguey y muchas de sus aplicaciones siguen vigentes en nuestros días. Después de la conquista, la ingestión del pulque continuó a pesar de las restricciones del gobierno colonial. La industria pulquera vivió su mejor época entre el siglo XIX y mediados del XX, sobre todo con la introducción del ferrocarril para la transportación y distribución de la bebida. Sin duda era la bebida predilecta de los mexicanos de ese entonces.

## Mitología en torno al pulque, una bebida ancestral del México prehispánico

El México prehispánico es la etapa de la historia de México que comprende los sucesos en su territorio antes de la conquista y la colonización española a partir de 1519. Antes de la llegada de los españoles, el territorio estaba repartido entre más de un centenar de pueblos. Mesoamérica es la región del continente americano que comprende la mitad meridional de México; los territorios de Guatemala, El Salvador y Belice, así como el occidente de Honduras Nicaragua y Costa Rica.



Mapa de Mesoamérica

En Mesoamérica, el pulque era venerado y apreciado como lo fue el vino para los pueblos mediterráneos del continente europeo. Sin duda, era una bebida ritual para las culturas mesoamericanas y se daba de tomar en las bodas, a guerreros vencidos que iban a ser sacrificados, e incluso se usaban en importantes eventos religiosos.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Manuel Payno, *Memorias sobre el maguey mexicano y sus diversos productos*, p. 19.

Cuentan los antepasados mexicanos en sus escritos, que cuando llegaron los españoles a México, se sorprendieron al ver que ningún nativo, principalmente los de mayor edad no tenían canas, a pesar de su vejez. La aparente razón se debe a que las personas lo consumían desde el vientre materno, dado que a las madres que están amamantando se lo toman para producir más leche, además de retardar el envejecimiento.



**Misticismo del pulque**

El problema etimológico de la palabra *pulque* ha causado alguna controversia entre los especialistas. Según Clavijero\*, fue muy categórico al escribir: “Pulque no es una palabra española ni mexicana, sino tomada de la lengua araucana que se hablaba en Chile, en la cual pulque es el nombre general de las bebidas que los indios usan para embriagarse, pero es difícil adivinar como pasó este nombre a México”.<sup>2</sup>

Sin embargo y de acuerdo con las investigaciones, es inadmisibles la aseveración de Clavijero<sup>3</sup>, porque la palabra pulque ya era conocida en México, cuando ni el territorio de Chile y Perú había sido descubierto por los españoles.

---

<sup>2</sup> *Historia general de la Nueva España*, Vol. VII, libro quinto, cap. 5, p. 27.

<sup>3</sup> *Ibidem*, cap. 6, p. 65.

\* Francisco Javier Clavijero, fue un historiador religioso novohispano, 1731-1787. Conoció a fondo las costumbres y naturaleza para investigar con suma atención las plantas, animales o minerales.

Pulque es una palabra derivada del participio náhuatl *poliuhqui*, cuyo significado es descompuesto, aunque este seudónimo se refiere al fermentado de maguey, y fue aplicada de manera coloquial.

Existe otra argumentación de la palabra, por parte de Robelo\*: “La palabra *poliuhqui*, que se pronuncia también poluhqui, basta por sí sola para formar el aztequismo pulque”.<sup>4</sup>

Pero no siempre el pulque estaba maleado, descompuesto o corrupto. Cuando la fermentación llegaba a su punto y la elaboración se hacía con aseo; se daba el título hasta de medicinal. Además no se había visto otras plantas cultivadas en el país, ya sea por su importancia en la vida náhuatl o de otros pueblos indígenas, debido al contenido mítico de los relatos acerca del origen del pulque, antes y después de la Conquista.

El interés sobre el tema del pulque en los primeros investigadores, fue conocer una bebida indígena “resultante de la fermentación, conducida por microorganismos y obtenida de un substrato natural, cuya savia era de plantas amarilidáceas llamadas magueyes”<sup>5</sup>. Sino además de su condición de vino nacional, el cual en época precortesiana “fue licor o intoxicante ritual que también tenía un efecto nutritivo e importante para compensar la falta de legumbres en la alimentación mexicana”<sup>6</sup>.

Las propiedades terapéuticas del pulque también fueron reconocidas por diferentes cronistas al considerarlo un licor saludable y útil en muchos casos; como un excelente diurético y medicina eficaz contra ciertas enfermedades intestinales. El uso medicinal del aguamiel y sus derivados se señalan en publicaciones de la literatura científica mexicana.

---

<sup>4</sup> Oswaldo Goncalves de Lima, *El maguey en los códices mexicanos*, p. 14.

<sup>5</sup> *Ibidem*, p. 15.

<sup>6</sup> *Ibidem*.

\* Cecilio Agustín Robelo (22 de noviembre de 1839 - 16 de enero de 1916) fue un escritor y filólogo mexicano. Una parte importante de su obra la dedicó a la investigación de la lengua náhuatl y su influencia en el idioma español que se habla en México.

Dentro de la fuente de información sobre la historia indígena de México, ya sean viejos códices, obras experimentadas, mapas de migración, o crónicas escritas por los sobrevivientes de la nobleza antigua y demás acopio de datos sobre el pasado de aquel pueblo (Mesoamérica), se documenta la importancia del maguey en la vida cotidiana de las diferentes culturas de ese territorio. De ahí que el pulque, es considerado como el máspreciado de los productos de aquellas plantas, nombrado “complejo de maguey”<sup>7</sup>.

El pulque también era considerado además de licor: como intoxicante ritual; bebida-medicinal; líquido sacrificial; vino blanco; vino sagrado para los guerreros vencidos que se iban a inmolar; bebida de los valientes y de los sabios. De ser el *octli* (néctar) de los aztecas, hasta el desplome de su civilización debido a la conquista dirigida por Hernán Cortés con ayuda de alianzas indígenas. El *octli*, perdió esa antigua condición de preeminencia ceremonial, la dignidad de vino de los dioses se transformó con el tiempo en una bebida popular.

La savia de los magueyes, llamada *necutli* (miel), que antes se empleaba principalmente en la elaboración de distintos tipos de miel, como clara, espesa, y oscura que se utilizó cada vez más en la fermentación del pulque común.

En cuanto al origen de la palabra “maguey”, se localiza dentro de la histografía hispanoamericana y es mencionada primera vez por Hernán Cortés en su segunda carta de relación dirigida al emperador Carlos V, el 30 de octubre de 1520. Dice el conquistador refiriéndose a la que se vende en el mercado de Tenochtitlán. “... miel de una planta que llamase en las otras y éstas, maguey que es mejor que arroye y de esas plantas hacen azúcar y vino, donde así mismo venden”<sup>8</sup>.



**El maguey en los viejos códices**

<sup>7</sup> O. Goncalves de Lima, *op. cit.*, p. 33.

<sup>8</sup> *Ibidem*, p. 27.

Con la expresión “en las otras” Cortés se refiere en sus cartas, a las Antillas; donde seguramente él ya había oído la palabra “maguey”, sin embargo esto no significa que la palabra fuera de origen caribeño. Lo más probable es que pudo haber llegado antes que los conquistadores españoles llegaran al archipiélago por medio de una inmigración indígena. No obstante, la mayoría de los autores desde el siglo XVI hasta el XX que han opinado al respecto, se inclinan en la teoría del vocablo de origen taíno, antigua lengua antillana, y que con el tiempo éste se impuso sobre los equivalentes en náhuatl, que era **metl** (agave).

La semejanza de la palabra maguey con el origen del pulque también ha sido muy controvertido; hay quienes sostienen que procede de la lengua araucana\*, ya que en el norte de Chile se llamaba “pulco” a la bebida embriagante que tomaban los indígenas, pero no se explican cómo paso al territorio mexicano.

Ciertamente que la supervivencia del pulque al cataclismo de la conquista se debió principalmente a la categoría excepcional que disfrutaban los magueyes entre las demás plantas útiles de los pueblos de la altiplanicie, de quienes recibían designaciones cariñosas o expresivas y que solamente prodigaban a las cosas preciosas.



Mayahuel

El pulque estaba ligado a un alto sentido religioso, ya que en algunas fiestas o rituales lo ingerían los sacerdotes, ancianos, guerreros, además de las mujeres. También se ofrecía como tributo por parte de los pueblos dominados. Se utilizó como medicina contra ciertas enfermedades intestinales, dadas sus propiedades nutritivas. Sin lugar a duda tanto el maguey como el pulque ocuparon un lugar importante entre las antiguas divinidades mexicanas.

\* Lengua de América del sur que antes de la conquista española se hablaba en el centro de Chile y se extendió hasta cerca de Buenos Aires.

Con el maguey pulquero, capaz de ofrecer la bebida ritual, se relacionaba a una gran multitud de dioses, correspondientes a la numerosa familia de los *centzontotochtin*, los cuatrocientos conejos, o “los dioses del pulque”.<sup>9</sup>

La historia del maguey pulquero, y el descubrimiento de la bebida, en base al proceso tradicional que empieza con el agujeramiento de la planta; la obtención del *necutl*, y la posterior fermentación. Está lleno de encanto en mito y de incierto en leyenda. Por ejemplo: En la historia legendaria de los mexicas, el descubrimiento del aguamiel y el pulque se presenta a un interesante enredo mitológico, en el cual sobresale Mayahuel, personaje singular, quien en un principio fue humano, y más tarde divinizado donde fue abstraído hasta llegar a construir un símbolo, el del maguey precisamente.

Algunos dioses fueron relacionados con el pulque, mencionada por Mayahuel, diosa principal del maguey, donde la misma planta divinizada quiere decir maguey “porque el zumo que de él salía era borrachera y baile”.<sup>10</sup> Su representación es frente al maguey, o con mayor frecuencia, sentada en el centro amamantando a un niño o un pez. Mayahuel, simboliza también la fecundidad del maguey. Desde sus 400 tetas emana sin cesar la leche blanca del pulque. La nariguera en forma de creciente es su característica, y a veces lleva un bastón curvo en cuya punta se muestra un corazón arrancado, lo que acentúa su naturaleza sacrificial.

Otro dios fue Petécatl, “uno de los 400 que los indios llaman dioses del vino y de los borrachos”<sup>11</sup>, fue el descubridor de la raíz *ocpatli* que apresuraba la fermentación, llamada “medicina del pulque” por ello, el nombre del dios se traduce como “el de la tierra medicinal”.

---

<sup>9</sup> José María Muria, *Beber de tierra generosa*, p. 29.

<sup>10</sup> *Ibidem*, p. 33.

<sup>11</sup> *Ibid.*, p. 35.

El dios Tezcatzoncatl representaba al mismo pulque y recibía el nombre de Ometochtli, el 2do conejo, esta deidad reúne la polaridad de lo sagrado, donde se le veneraba y temía.<sup>12</sup> Era el licor sacrificial insustituible, la bebida - alimento por excelencia, y al mismo tiempo la causante de infinitas desgracias. Tal vez comparable con los efectos negativos, causantes de las bebidas alcohólicas en la actualidad.

El complejo luna-maguey abarca, por consiguiente, no sólo una serie de relaciones afines contrapuestas, sino la totalidad de la vida sacralizada. Un signo cósmico correspondiente a un signo terrestre igualmente poderoso, donde los dos se complementan.

El maguey y el pulque están asociados también a Mallinalli<sup>13</sup>, la perecedera gramínea, símbolo de lo transitorio que se representa mediante una calavera adornada con un penacho vegetal; a ollín, signo del movimiento y cambio de lo variable; a Tezcatlicopa, cuyo día dice miquiztli (muerte), donde era esperado con ansiedad, temor y abatimiento a causa de un carácter variable, semejante al de la luna. En realidad y de acuerdo con la mitología hallaron en el maguey, la planta más conspicua del desierto, su perfecta expresión entre los poderes sagrados de la luna, la diosa de la anatomía del agua, la fertilidad, el erotismo y la muerte.

Debido a la importancia del maguey, una planta maravillosa y el pulque en los pueblos mesoamericanos fueron catalogados con diferentes términos ya sea licor, intoxicante ritual, bebida medicinal, líquido sacrificial, vino blanco, vino sagrado para los guerreros vencidos, el teometl (agave divino o planta de Dios), además de la leche de Mayahuel, la legendaria madre nutricia de los mexicanos. Finalmente con el cataclismo de la conquista, terminaron muchas tradiciones culturales. A partir de un gobierno colonial, el pulque perdió su carácter ritual pero empezó a consumirse de manera ordinaria y en gran cantidad. La Corona reglamentó las fechas de consumo para moderar el alcoholismo entre los indígenas, así como para cuidar los intereses del erario público.<sup>14</sup>

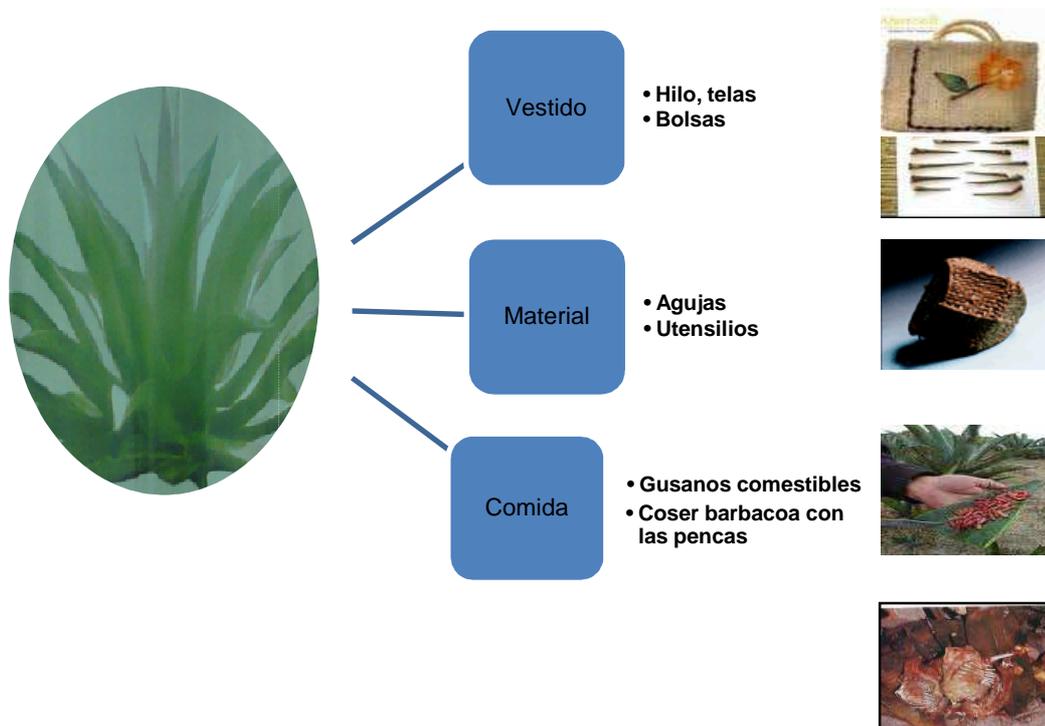
---

<sup>12</sup> José María Muria, *op. cit.*, p. 36.

<sup>13</sup> *Ibidem.*

<sup>14</sup> Elías Loyola Montemayor, *La industria del pulque*, La primera ley sobre el pulque expedida en la época colonial el 24 de agosto de 1529, p. 30.

Se necesita un apartado completo para relatar que en la época prehispánica era múltiple el uso que se hacía del maguey y muchas de sus aplicaciones aun siguen vigentes. Por ejemplo, de sus grandes hojas o pencas se obtenían un tipo de papel que servían como material de construcción y se elaboraran utensilios de cocina. También se producía combustible para cocer la barbacoa o mixiote. De sus fibras obtenían hilo para tejer telas y cuerdas resistentes como el ixtle. Con las puntas y las espinas de las pencas se hacían agujas; además el tronco, la raíz y los gusanos de la planta son comestibles.





Así, el maguey se utilizó durante mucho tiempo como material de construcción de chozas, afianzador en tierra de cultivo, en la fabricación de cepillos, canastos y escobas. También para alimento; en la confección de vestidos, redes y reatas, además de combustible, pegamento y papel. Sin olvidar el uso en la medicina tradicional: Analgésico cicatrizante y desinflamatorio. Pero el de mayor relevancia fue el don divino por lo cual nuestros antepasados lo honraron. El maguey, junto con el maíz y el frijol, participan en la consolidación de varias culturas importantes de América Latina.

El territorio mexicano posee una extraordinaria riqueza botánica. En la actualidad, se calcula que unas 32 mil especies vegetales, viven en cientos de nichos ecológicos; de ellos, unos 20 mil ya han sido descritos y clasificados.

Dentro del país, la zona conocida como Mesoamérica, inicia desde las desembocaduras del río Panuco en el Golfo de México y el río Santiago en el Pacífico, hasta Honduras y Nicaragua donde se concentra la mayoría de las especies vegetales y animales. Pocas plantas, si las hay, pueden recibir el calificativo de milagrosas.

El maguey está adaptado para crecer en tierras altas, con precipitaciones escasas de lluvia, heladas tempranas y sequías frecuentes; además de crecer en laderas y llanuras sin protección del viento.

Como se mencionó antes, la planta produce materiales para casi todas las necesidades humanas: alimento para el hombre, los animales y de la propia tierra; vestuario, instrumentos de trabajo; bebida ritual y festiva; medicamento, habitación y mortaja.

Botánicos y arqueólogos coinciden al afirmar que el centro de origen y dispersión de los agaves es Mesoamérica, debido a dos hechos principales. La primera es una región donde crecen en estado silvestre, en formas menos evolucionadas o más primitivas. Y por concentrar el mayor número de variedades.

En América, los agaves ocupan un amplio espacio geográfico desde los extremos de Perú, pasando por las Antillas, hasta el sureste de los Estados Unidos. Y en el mundo, desde la parte norte de África hasta el continente asiático, donde se llegó a encontrar en la India y Filipinas. Sin embargo su presencia se debe a la acción del hombre, quien probablemente los transportó para explotarlos.



**Mapa de distribución de maguey pulquero**

La planta del maguey, tienen su clasificación y especie; la familia agavácea cuenta con ocho géneros y alrededor de 350 especies, que se caracterizan por sus adaptaciones xerofíticas (plantas que viven en climas muy secos). En general tiene rizomas subterráneos; tallos cortos o grandes, casi siempre arborescentes; hojas generalmente angostas, gruesas y carnosas, que nacen del tallo y remata en una espina fuerte y oscura. Sus inflorescencias son paniculadas, con flores hermafroditas; y sus frutos son cápsulas o bayas que se contienen numerosas semillas comprimidas.<sup>15</sup>

<sup>15</sup> Leopoldo Zorrilla, *El maguey: "árbol de las maravillas"*, p. 21.

En cierto modo se le puede considerar como rosetas perennes, pues requieren varios años para crecer y florecer. La roseta, asimismo, determina la forma característica de los agaves, pues las hojas se distribuyen en forma espiral alrededor del tallo; además estas constituyen un mecanismo de defensa de la planta, pues tanto las espinas en bordes y terminales las protegen de los animales que desean comerse el tallo o las flores. Tal disposición de las hojas permite captar las pocas lluvias que caen en su hábitat, la poca agua la administra al máximo.

Debido a esta gran virtud de ser extraordinarias administradoras de agua, tienen la oportunidad de sobrevivir en climas extremos como el desierto y para ello tienen una estrategia para reducir sus requerimientos del vital líquido y obtenerla en cantidad suficiente. En términos generales, estos son algunos de sus recursos para resistir la sequía:

- *Entrar en actividad fisiológica, crecer y producir hojas sólo en periodos con suficiente humedad.*
- *Reducir al mínimo la pérdida de agua poseyendo hojas muy pequeñas y refrigerantes, que se calientan poco y aprovechan al máximo toda el agua disponible.*
- *Desarrollar raíces muy profundas para alcanzar capas del suelo que conservan humedad todo el año.*
- *Almacenar agua cuando ésta se presenta y sobrevivir las sequías utilizándola de manera eficiente, tal como lo hacen las cactáceas.<sup>16</sup>*

Las cactáceas son extraordinarias ahorradoras de agua y su óptimo aprovechamiento de humedad se debe a sus características morfológicas y fisiológicas.

---

<sup>16</sup> CONABIO, Instituto de Ecología, Universum-UNAM, et al., *Suculentas mexicanas, cactáceas*, p. 49.

Los movimientos del agua en las plantas son: del suelo a la planta, de la raíz al tallo de los tejidos verdes, y éstas a la atmósfera ya en forma de vapor; esto se producen gracias a las diferencias de presión que existe entre el suelo, planta y atmósfera, es así como entra en los propios tejidos de la planta.

La familia Agavácea está formada por los géneros Agave, Beschorneria, Furcraea, Hesperaloe, Manfreda, Polianthes, Prochnyanthes y Yucca.<sup>17</sup> Su denominación proviene de una raíz griega que significa *admirable*, palabra que describe no sólo su apariencia y la forma en que vive en medios semidesérticos, sino también algunas características, como la floración, que ocurre sólo una vez en la vida de la planta.

El género Agave comprende dos subgéneros: **Littaea**, con formas florales espigadas y **Agave**, de inflorescencias racimosas. Los subgéneros, a su vez, están compuestos por especies, subespecies y variedades, cuyo número se incrementa al paso del tiempo pues mucho de las especies y subespecies de este género se han cruzado entre sí, dando origen a nuevas plantas, algunas de ellas fértiles. Las hojas conocidas comúnmente como pencas, almacenan las sustancias que en su momento intervendrán en el espectacular crecimiento de la inflorescencia y en el caso de los magueyes pulqueros, en la producción del aguamiel. Llegan a alcanzar 2 o más metros de largo, 35 centímetros de ancho, 15 centímetros de espesor. Además puede llegar a vivir doce o quince años. Las células de su epidermis regulan la transpiración y evitan la pérdida de agua, con lo cual estabilizan la temperatura interna. De esa manera, aun en las épocas de sequía son ricas en jugos. Los agaves florecen sólo una vez y mueren al poco tiempo. La edad de floración depende de muchos factores y en particular de las especies. En todas las floraciones culmina el largo periodo de maduración: de un modo breve y espectacular; en el centro de la planta empieza a crecer un tallo que puede llegar a 10 metros de altura en un lapso de dos a cuatro meses. En la cúspide surgen racimos de flores que muchas especies contienen néctares que atraen aves, insectos y murciélagos, que así contribuyen a la polinización e hibridación de las especies.

---

<sup>17</sup> Abisai García Mendoza, *Con sabor a maguey*, p. 38.

Por su utilidad económica, los agaves se dividen en tres grupos principales: en pulqueros, mezcaleros y textiles.

Del subgénero *littaea*, están en su mayoría, las especies y variedades que se utilizan son las que brindan fibras de buena calidad, así como aquellas que en sus pencas tiene un alto contenido de saponina, de acción detergente. Hay otras de exclusivo uso ornamental.

El subgénero *agave*, las especies que lo componen se producen bebidas fermentadas como el pulque. Además de bebidas destiladas, como tequila y mezcal. También se obtienen fibras, forraje y alimento.

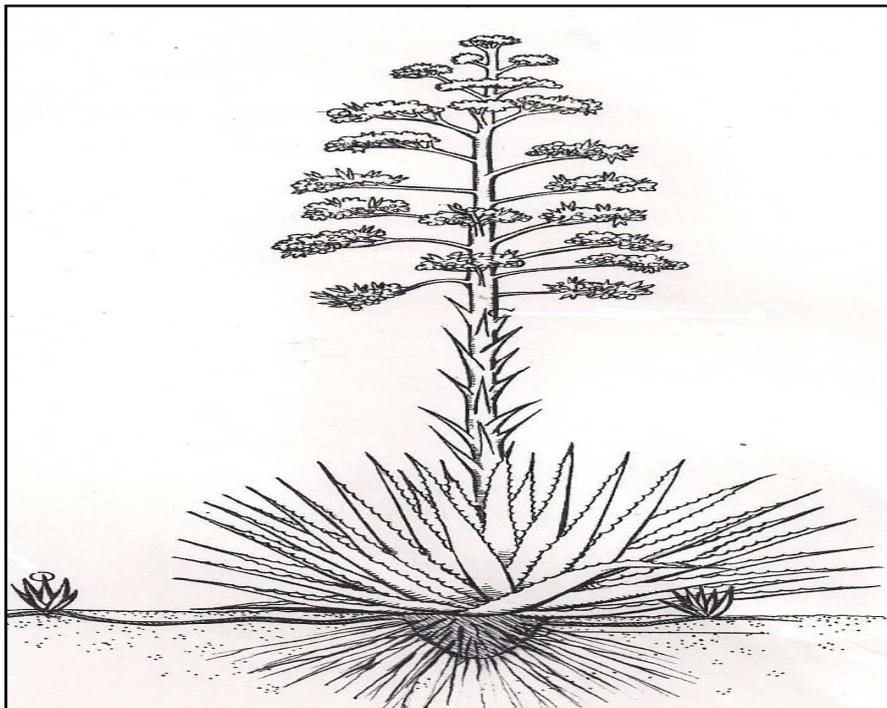
Habíamos mencionado al pulque como bebida fermentada; las especies con las que hace esta bebida pertenecen a los grupos *Americanae* y *Salmianae* que son, asimismo, las que han sufrido un más largo y depurado proceso de selección a lo largo de miles de años.

El grupo *Americanae* ha sido difundido por la acción del hombre, en virtud de que es apto como alimento y como productor de fibra. Parece ser originario de las zonas áridas y semiáridas del noreste de México. Las especies y variedades del grupo *Salmianae* son originarios del Altiplano Central; y las principales especies productoras de aguamiel para elaborar el pulque son: *A. Salmiana*, Otto (maguey del pulque), *A. mapisaga*, *atrovirens* Kawr (maguey manso), *A. lehmanni* (maguey corriente), *A. cochlearis* (maguey chalqueño), *A. altísima* Jacobi (maguey de venado).

Así el cultivo de maguey depende de mucho de las condiciones del suelo donde nace, hay magueyes que pueden durar hasta más de 100 años, pero los magueyes que utilizamos para la elaboración del pulque como lo mencionamos antes, normalmente tienen una duración de diez años.

Todo comienza cuando los hijos del maguey le nacen a un lado de él sobre la tierra. Las características son que tengan un par de años y midan medio metro aproximadamente. Enseguida se saca de la tierra, se les corta la raíz y depositan en un agujero que se hace previamente, el cuál será su lugar definitivo. Las dimensiones varían entre 30 y 40 centímetros de profundidad, el cual se rellena con abono orgánico. El maguey se siembra en las orillas de los terrenos para evitar la erosión de la tierra de cultivo y alcanza su maduración entre 8 y 10 años.

Después de un tiempo la planta va tomando un color verde azulado. Después de 7 u 8 años, desde el centro de la planta, nace el moyolotl o quiote el cual hay que eliminar con un cuchillo especial, esta acción se llama “capar”. Cuando el maguey se va a utilizar para la elaboración de pulque, se tiene que quitar el corazón para evitar que siga saliendo pencas, a lo que los campesinos o productores de pulque le llaman “capar el maguey”. Cuando no se saca el corazón del maguey, crece una especie de tronco que llega a medir hasta 3 metros de altura; en su parte más alta, aparecen sus pequeñas flores amarillas, florece una sola vez en su vida y después se seca y muere.



**El maguey cuando florece**

La extracción del aguamiel se realiza con una herramienta llamada “acocote”, que es una especie de calabazo o guaje alargado, al cual se le hace una perforación en cada extremo, uno de los cuales entra en contacto con el aguamiel y por el otro se succiona con la boca haciendo vacío dentro del acocote. Para evitar que el aguamiel se mezcle con la lluvia, las pencas del maguey se doblan por encima del cuenco, que ha quedado de la eliminación del moyolotl, haciendo una especie de protección para que el agua de lluvia resbale por las pencas y no se mezcle.



**Maguey en su habitat seco**

Después de seis meses se forma una especie de olla que servirá como almacén para reunir el jugo que escurre por la piel de la planta, deleitándonos con su dulce y fresco sabor. La estructura de las hojas del maguey es adecuada para soportar admirablemente todas sus variaciones meteorológicas como el granizo, que destruye los campos de maíz y trigo. Apenas dejan una ligera señal en las duras pencas del maguey. Los fuertes rayos del sol no lo queman, ni el hielo lo seca, ni lo marchita. En los últimos días de su vida, cuando está produciendo su dulce licor, sufre, como el hombre en su vejez, la influencia de las estaciones, y en este caso se resiste de todas las variaciones atmosféricas, dando menos licor si es frío intenso y lluvias abundantes.

Además el maguey es considerado importante por el tratamiento de algunas enfermedades como las purgaciones, la calentura, enfriamiento, gárgaras y llagas; tos, dolores de muela; golpes contuso; dolores de cabeza por insolación, así como remedio para las manchas, verrugas y barros.

Los atributos que al respecto se señalan al pulque no son sino fruto de las observaciones de los productores y consumidores. Pero ¿Cómo se dio este proceso de domesticación del maguey? La interacción entre el hombre mesoamericano y los agaves en especial el pulquero, tiene miles de años. Se han encontrado por ejemplo, en algunas cuevas del desierto de Coahuila, fibras textiles de maguey de más de 10 mil años.

En resumen, durante el periodo nómada, los grupos humanos que llegaron al actual territorio mexicano descubrieron las propiedades de los agaves para proporcionar fibra y alimento. En la medida en que se volvieron sedentarios descubrieron cada vez más propiedades de esas plantas y pudieron influir en su domesticación, seleccionando y cultivando aquellas especies y variedades que más se adaptaban a la satisfacción de sus diversas necesidades. De ese modo, paso a paso, el maguey llegó a ocupar un lugar insustituible.



**Antigua casa elaborada con pencas de maguey**

Los españoles conocieron algunas especies de agaves al llegar a las Antillas, pero fue al invadir México cuando pudieron apreciar el cúmulo de bondades que ofrecía ese tipo de plantas. No se trata de una planta más, por muy buena que fuera para los grupos nahuas, en especial para los mexicas, el maguey representaba un don divino, por lo cual era objeto de explotación y veneración. Muchos de sus productos tenían, además de un fin utilitario y propósitos rituales específicos. Era, no sólo un bien que formaba parte de una concepción global de la vida y naturaleza.

## Tabla de usos y beneficios más importantes del maguey

### *Usos del maguey o agave*

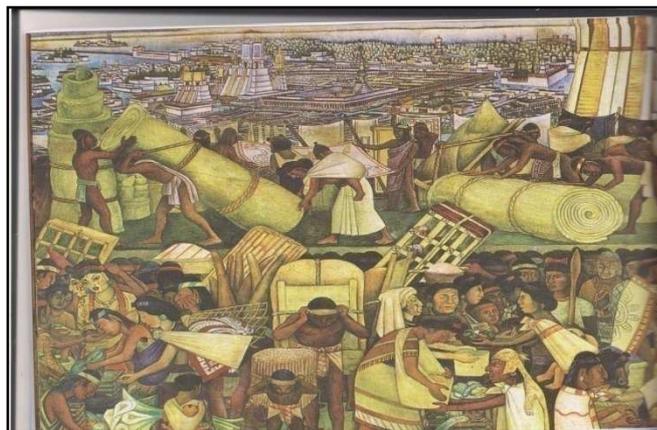
Usos	Parte de la planta
Alimenticio	
Aguamiel	Piña del maguey
Jugo dulce	Quiote
Jarabe	Aguamiel concentrada
Pulque	Aguamiel fermentada
Miel	Aguamiel concentrada
Aguardiente	Aguamiel fermentada
Mezcales	Pulque destilado
Atoles	Piña de agaves mezcaleros
Gusanos blancos	Piña
Gusanos Rojos	Piña
Sal de gusano	Piña
Postre	Quiote asado
Azúcar	Aguamiel concentrada
Levadura	Residuos de pulque
Condimento	Pulque
Tortillas	Quiote
Barbacoa	Penca Verde
Fructuosa	Jugo de piña horneada
Tejido y vestuario	
Hilos, cordeles y tejidos para: Costales, bolsas, ceñidores, Mantas, tapetes, morrales, Lazos, sandalias, naguas, Petacas para tortilla, Sombreros, cuerdas, instrumentos Musicales, redes, sogas, reatas.	Fibras de las pencas
Construcción	
Vigas	Quiote seco
Cercas	Quiote seco
Techos	Pencas frescas
Bateas para mezcla	Penca
Canales para coleccionar agua de lluvia	Quiote ahuecado
Aditivo para mezcla	Baba de la penca
Doméstico	
Jabón para ropa	Raíces y penca
Cepillos para lavar	Raíces
Canastas	Raíces
Clavos	Púas terminales
	<i>Continúa la siguiente página ...</i>

<p> Recipiente de comida  Aguja con hilo incluido  Barbacoa de borrego  Escobetas  Cunas para bebé  Combustible  Bancos para sentarse  Muebles para guardar objetos pequeños </p>	<p> Pencas  Púas Terminal con fibra  Piña  Pencas  Pencas  Quiote  Quiote Seco  Quiote seco </p>
<p>Religioso</p> <p> Bebida ritual  Instrumentos de auto sacrificio </p>	<p>Mezcal, aguamiel y pulque  Púas terminales</p>
<p>Ornato</p> <p> Adornos navideños  Base de adornos  Fibras de arcos  Juguetes para niños  Sonajas </p>	<p> Maguey completo  Pencas  Pencas  Semillas  Semillas </p>
<p>Agrícola</p> <p> Deslindar terrenos  Formar y proteger terrazas  Abono  Cercas protectoras  Protección contra la erosión </p>	<p> Maguey completo  Maguey completo  Cenizas de pencas y piñas secas  Maguey completo </p>
<p>Forraje</p> <p> Alimento para aves  Piensos para ganado mayor y porcino </p>	<p> Residuos de pulque  Pencas frescas y raspa de la piña </p>
<p>Otros destinos</p> <p> Medicinal  Papel para códices. </p>	<p> Aguardiente mezcal  Fibras de las pencas golpeadas </p>

Tabla tomada del libro, Bancomext, *El mezcal*, elixir de larga vida, pp. 36 y 37.

## El consumo en su apogeo de una bebida fermentada

En tiempos prehispánicos, la ciudad de México Tenochtitlán fue un importante centro urbano donde confluían gran parte de las actividades administrativas y de gobierno del imperio mexica. Aunque todavía no existen estudios que establezcan índices demográficos definitivos, a partir de las primeras crónicas españolas y otras fuentes, algunos autores han calculado su población en más de 100 mil habitantes. Con o sin regulaciones, una población de esa envergadura, habituada al consumo de pulque, planteaba una importante demanda. Se sabe que gran parte del tributo impuesto por la nación mexica a los pueblos bajo su dominio y que otra parte importante llegaba al gran mercado de Tlatelolco.



**Antigua civilización con sistema comercial**

Bajo el dominio español y de manera muy similar al periodo prehispánico, la Ciudad de México funcionó como centro administrativo, político y comercial del sistema colonial novohispano. Con el impulso de ese modelo centralista se desarrollaron múltiples actividades y servicios que requirieron una numerosa mano de obra nativa permanente o eventual; por esta vía la población indígena de la ciudad de México tendió a incrementarse durante el virreinato. Este fenómeno migratorio significó, entre otras cosas, una creciente demanda de pulque.

Se calcula que hacia la segunda mitad del siglo XVIII la cuarta parte de la población de la ciudad de México, estimada en 120 mil habitantes, era indígena.<sup>18</sup> Esto se traduce en cerca de 30 mil indios a los que eventualmente se sumó un numeroso contingente de negros, mestizos, mulatos y no pocos españoles en la demanda del pulque.

¿Qué cantidad de pulque estaba en condiciones de adquirir cotidianamente ese sector de la población citadina?

Los indígenas percibían los salarios más bajos de la población novohispana, que en ese entonces oscilaban entre dos y tres reales(moneda de esa época) diarios, mientras que en las pulquerías los grandes establecimientos expendedores al menudeo de pulque, la bebida podía adquirirse a razón de 3 cuartillos por medio real (un cuartillo equivale a medio litro, aproximadamente). Esto significa que por una parte del salario más bajo en la ciudad el trabajador estaba en condiciones de ingerir un poco menos de litro y medio de pulque fino. Puede deducirse, que en ese momento la estructura de producción y comercialización del pulque había alcanzado niveles de eficiencia consistentes como para cubrir las exigencias de la metrópoli.<sup>19</sup>

Este proceso tenía antecedentes bien fincados: entre 1590 y 1690 el maguey sustituyó paulatinamente otros cultivos en las tierras que rodeaba en la ciudad de México, al tiempo que proliferaron los vendedores de pulque, propiciando un rápido crecimiento de las actividades productivas y comerciales. Este fenómeno llamó la atención de empresarios españoles que, con todo el peso del aparato estatal de su lado, empezaron a invertir en el cultivo del agave y en la producción y comercialización del pulque.

---

<sup>18</sup> Francisco Hernández, *Historia natural de la Nueva España*, Vol. II, p. 38.

<sup>19</sup> E. Loyola Montemayor, *op. cit.*, p. 64.

La paulatina pero eficaz incorporación de los hispanos a la actividad pulquera provocó la fractura del mercado tradicional indígena. Con la obtención de mercedes reales, compras amañadas o francas usurpaciones de tierras indias, los españoles comenzaron a crear grandes haciendas pulqueras como las surgidas durante la primera mitad del siglo XVII en la región de *Apan*<sup>20</sup>. Aunque de manera un tanto lenta, estas unidades de producción lograron consolidarse hacia mediados del siglo XVIII.

La consolidación de la gran hacienda pulquera propició, a su vez, la atracción de inversionistas corporativos más poderosos y mejor organizados. Los jesuitas\* se incorporaron a esa actividad en la primera mitad del siglo XVIII, lo que marco el inicio de la fase de producción y circulación de pulque más espectacular de todo el periodo colonial, pues ellos afinaron las técnicas tradicionales del cultivo del agave y establecieron otras que permitieron su cultivo a gran escala.

En 1767 los jesuitas fueron expulsados de la Nueva España, sin embargo su salida no significó el deterioro de cultivo del maguey ni de la producción de pulque a gran escala, al contrario, estas actividades recibieron un nuevo impulso con las inversiones que en ellas hicieron acaudalados empresarios que habían formado sus fortunas en otras actividades, o por productores pulqueros que ya empezaban a descollar en ese negocio. Debido a su carácter de mayoristas, los más poderosos empresarios pulqueros aseguraron la venta de la producción de sus ranchos y haciendas al adquirir en la ciudad grandes expendios de pulque al menudeo.

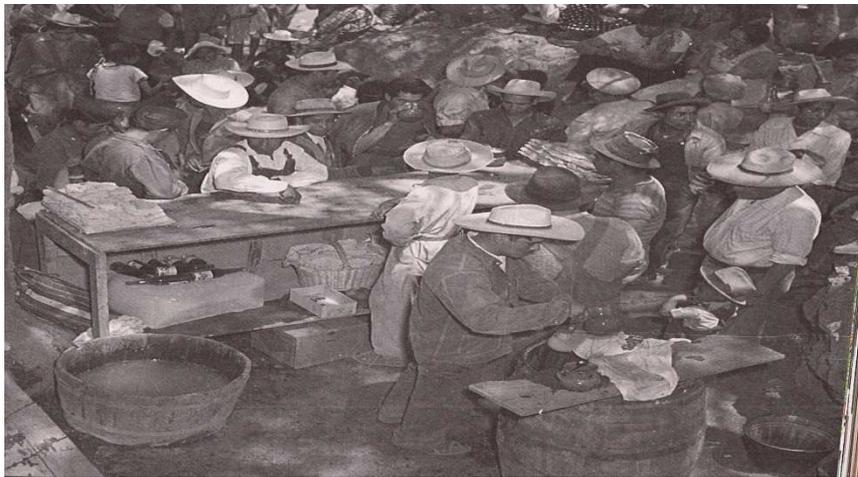
Las pulquerías no requerían una gran inversión para su funcionamiento; de hecho, las ordenanzas expedidas para su regulación exigían únicamente que se instalaran una bodega o tinacal para almacenar el pulque y un mostrador para el encargado. El área para la venta debía estar cubierta, sin paredes y a la vista de los transeúntes, con el fin de que pudiese ejercer desde fuera de control efectivo sobre el comportamiento de la clientela.

---

<sup>20</sup> Mario Ramírez Rancaño, *Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera*, p. 47.

\* Jesuita. Miembro de la compañía de Jesús. Sociedad de clérigos regulares fundada por Ignacio Loyola en 1539. La compañía de Jesús fue inicialmente una sociedad misionera que llegó a Nueva España en 1572.

No obstante, las pulquerías se construían según los intereses de sus propietarios y en la mayoría de los casos, no se trataba de puestos descubiertos sino de sólidas habitaciones cerradas que ofrecían amplias comodidades y favorecían la estancia prolongada de los parroquianos. Hasta donde se tiene noticia, no existían restricciones respecto a las dimensiones de los expendios que en su mayoría atendían en promedio a cien bebedores, aunque se sabe que hubo algunos capaces de albergar cómodamente a cerca de 500 personas<sup>21</sup>.



**Antigua pulquería**

Con tales facilidades podría uno imaginar la ciudad de México invadida en pulquerías, pero no; en la segunda mitad del siglo XVIII el gran mercado del pulque estaba controlado por una élite bien organizada que influía con bastante éxito en las decisiones del gobierno.

La obtención del permiso para abrir un establecimiento nuevo requería la posesión de garantías sociales y económicas bien definidas. Entre estas últimas quizá la de mayor importancia era la de ser productor destacado de pulque. Una vez adquiridas las pulquerías, éstas eran puestas en arrendamiento a particulares.

---

<sup>21</sup> E. Loyola Montemayor, *op. cit.*, p. 286.

Este último eslabón de la industria pulquera de la época novohispana podría verse la figura de los arrendadores, quienes al ver sujetos sus ingresos al volumen de ventas hicieron todo lo que estuvo a su alcance por hacer de las pulquerías un negocio altamente rentable. Al hacerlo definieron las pautas culturales que caracterizaron esos establecimientos desde sus orígenes hasta el siglo XX, como ofrecer en ellos música, bailes, comida, juegos de azar, pinturas alusivas y otros atractivos tendientes a estimular un alto consumo.

La conjugación de estos elementos permitió a la industria pulquera convertirse hacia finales del siglo XVIII, es una de las actividades económicas más prosperas de Nueva España, al grado de ubicarse como la quinta renta más importante para la Real Hacienda. La engrasada maquinaria de este lucrativo escenario se vería, sin embargo, breve pero abruptamente interrumpida por el estallido del movimiento de independencia de 1810.



## **2. Decadencia del pulque, una bebida nacional en peligro de extinción**

La decadencia del pulque, vino a la baja por diferentes factores. Primero la restricción por parte del gobierno colonial al darse cuenta que era una bebida preferida de los indios mexicanos y que interferían con sus actividades diarias. Con la Revolución Mexicana, las haciendas pulqueras y el ferrocarril fueron utilizados con fines de estrategia y lucha, por lo que los productores sufrieron la carencia del medio de transporte para comercializar la bebida a otros lugares. Además del surgimiento de nuevas bebidas, entre las que se encontraban vinos, licores, aguardientes y cerveza.

También hubo cambios entre la población debido al movimiento revolucionario que generó un gusto hacia las nuevas bebidas embriagantes que las prefirieron en vez del pulque. Debido a esto la industria pulquera vino a la baja y las pulquerías empezaron a desaparecer; obligando a los productores y comerciantes a crear una nueva presentación del producto para poder comercializarlo a otros mercados para continuar en el gusto de nuevas generaciones del siglo XXI.

## Aparición de nuevas bebidas con alcohol

El significado de la palabra bebida, indica que son: líquidos, simples o compuestos, que son para apagar la sed, para acompañar los alimentos, por gusto o para embriagarse. Las hay de gran variedad de sabores, colores y olores; dulces, amargas, con contenido alcohólico. Espesas, ligeras, calientes, frías, destiladas y fermentadas. El pulque, junto con el atole y el chocolate, han acompañado las comidas mexicanas desde tiempos prehispánicos, donde a través de los siglos se les han mezclado productos de otras regiones, como la leche, el azúcar y ciertos vegetales. El sentido religioso que impulsó originalmente su consumo se ha perdido, aunque perdura su carácter ceremonial como bautizos, primeras comuniones, cumpleaños y bodas.

El pulque en tiempos prehispánicos alcanzó gran difusión en todo el país, gracias a la existencia de diferentes especies y variedades de magueyes. Resulta sumamente útil para el conocimiento de los pueblos, los instrumentos y métodos utilizados en el pasado por gente distinta a nosotros para



**Anuncio de venta de cerveza**

satisfacer sus necesidades alimentarias, aparte de ser atractivos en sí mismos, en especial cuando lo que se logra con ellos constituye una delicia al paladar.

Cabe recordar que bebidas alcohólicas iguales o parecidas, han existido en este y en cualquier otro país desde tiempos remotos y que han formado parte integral e importante de su vida cotidiana. La verdadera madurez implica asumir su inevitable y evidente presencia; explicarla y procurar que su consumo no invada el terreno de lo nocivo.

Muchas y muy diversas fueron las bebidas embriagantes que se elaboraban en México durante la época colonial. Esta variedad se caracteriza no sólo por marcadas diferencias regionales -determinadas por las materias primas que se elaboran-, sino por el proceso mismo de fabricación.

Algunas de estas bebidas fermentadas eran ya conocidas en el mundo prehispánico, en cambio las bebidas destiladas empezaron a ser producidas después de la llegada de los españoles, quienes trajeron los primeros alambiques para la destilación en el siglo XVI.

Se tiene noticia de alrededor de 80 diferentes bebidas alcohólicas elaboradas en Nueva España, a pesar de que la gran mayoría estuvo prohibida durante gran parte del virreinato por razones económicas; aunque los motivos aparentes fueron proteger la salud y el bienestar de la sociedad.

Mucho se ha discutido acerca de si la embriaguez era un vicio difundido antes de la llegada de los españoles o si fue un efecto secundario de ésta, pero es evidente que cuando los españoles introdujeron el vino y el aguardiente que los indios no conocían, hubo un sensible aumento en el consumo de pulque, así como las bebidas de origen europeo.

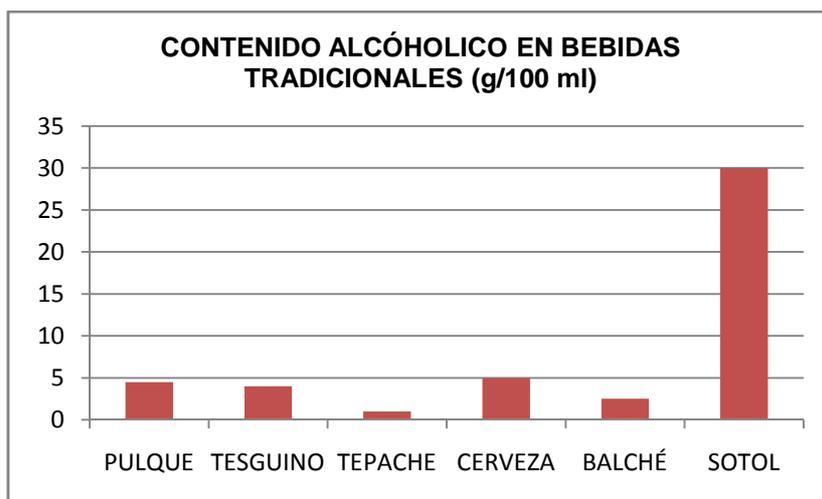
Casi todas las bebidas alcohólicas que se elaboraban en México colonial fueron consideradas por las autoridades como nocivas para la salud, no sólo por su consumo excesivo que provocaban la embriaguez, sino también estaba ligada a desordenes sociales y muchas de ellas, tenían la creencia de utilizar raíces y hierbas para fortalecerlas.

Estas son algunas de las bebidas surgidas en ese entonces:

NOMBRE	INGREDIENTES	USO Y FINES
Charape	Pulque, piloncillo, panochas, canela, clavo, anís.	Ritual y doméstico.
Chilocle	Pulque, Chile ancho, epazote, ajo, sal.	Bebida dañina.
Chiloctli	Pulque fermentado, chile ancho, epazote.	Bebida doméstica y ritual.
Copalotle	Semilla de árbol con pulque.	Dañosa.
Sangre de conejo	Pulque blanco, tunas, azúcar, pimienta, clavo.	Dañosa.
Nochocle	Jugo de Tuna, pulque ríspido, agua.	Bebida doméstica.
Tepemé	Jugo de pencas de maguey hervido con mezquite.	Doméstica.
Peyote	Peyote, agua, hojas de tabaco.	Dañino.
Rosoli	Agua, arroz, garbanzo tostado, cebada, canela molida.	Doméstico.

A partir de 1535, hubo bebidas que combinaban el pulque con otros ingredientes, utilizando nombres pintorescos como "charanga". Actualmente se consume principalmente en el estado de Tlaxcala de manera ritual y doméstica.

A continuación una tabla representativa de contenido alcohólico de algunas bebidas tradicionales:



Dentro de las bebidas destiladas se encontraba el aguardiente, que es espirituosa\*, y se obtiene por la destilación directa de los líquidos fermentados preparados de toda clase de materia azucarada como cañas, frutos, bayas, raíces, azúcar prismático, glucosa, melosa y miel.

Las bebidas mixtas, se fabricaban de algunos licores que eran la mezcla de fermentadas y destiladas. Esta enorme diversidad de bebidas que se producía en diferentes regiones de nuestro país, da idea de la riqueza de nuestras tradiciones y de la gran inventiva de los mexicanos.

\* Bebida espirituosa. Es una bebida que contiene una gran cantidad de alcohol.

Mucha de las bebidas alcohólicas que hemos descrito han desaparecido, pero algunas siguen elaborándose de manera local o regional, usualmente con fin doméstico, medicinal, curativo, ritual o religioso.



**Bebidas destiladas en la actualidad,  
como tequila y mezcal**

Con respecto a la fabricación de Tequila; esta fue objeto de mejoras técnicas en la segunda mitad del siglo XVIII, cuando se fundó la primera fábrica, pues con anterioridad se elaboraba en pequeñas destilarías rurales clandestinas.

El tequila era un aguardiente obtenido de la fermentación y destilación del aguamiel de la piña (mezcal); se cultivaba en tierras de temporal en el estado de Jalisco y pequeñas áreas de Nayarit.

En 1758 le concedieron a José Antonio Cuervo, por orden del corregidor de Nueva Galicia, extensas fincas en Villoslada, Jalisco y en 1795 José María Guadalupe Cuervo recibió la concesión para producir tequila.

Otra de las bebidas importante en ese entonces era el aguardiente de caña, conocido hoy comúnmente con el nombre de ron y es considerado en México como una bebida tradicional. Era una de las bebidas más populares y de consumo generalizado en el siglo XVI. A pesar de que su producción y comercialización estuvieron prohibidas durante casi los tres siglos del dominio español. Esta prohibición que también se aplicaba al mezcal, obedeciendo a razones económicas, ya que se trataba de proteger la importación de vino y aguardientes peninsulares.



**Los vinos traídos de Europa se volvieron comerciales**

A pesar de tratarse de una bebida clandestina, regularmente hacía mancuerna con los altos mandos militares, que agilizaban su circulación para comercializarlo. El mezcal era una bebida de gran sabor por lo que los bebedores la consumían regularmente. Poco a poco le ganó mercado al pulque, donde las tabernas eran sus lugares de consumo, muy parecidas a las pulquerías.

En cuanto al ron existían dos tipos según su sabor, calidad, suavidad, color y añejamiento. La diferencia básica depende de su procedencia, es decir del lugar donde se elabora.

Un rubro importante para algunas bebidas fue la destilería; en 1870 se fundó la primera de la casa Sauza, que lo empezó a promover internacionalmente. La fabricación de licores se desarrolló con rapidez y 1861 había en el país 8 establecimientos. A medida que crecía la producción y venta de bebidas embriagantes, aumentaban los ingresos a la hacienda pública. La producción vinatera logró notorios aumentos gracias al uso de las técnicas modernas y la utilización de mejores cepas.

En concreto, el gobierno porfirista ofreció condiciones ventajosas para el desenvolvimiento de la industria de licores. A partir de 1897 hasta 1972 el número de fábricas de aguardiente eran: 1065 de caña, 840 de maguey, 19 de uva, 3 de granos y 45 de diversos tipos.<sup>22</sup> Las entidades que contaban con mayor cantidad de fábricas de aguardiente eran, por orden de importancia, Veracruz, Hidalgo, Chiapas y de San Luís Potosí.

A continuación haremos mención especial del vino y cerveza; que fueron los principales competidores del pulque.



Vino



Saturno, una de las primeras cervezas en México

En el vino, la historia es tan remota como la civilización misma. En la antigua Mesopotamia, se han encontrado representaciones suyas y los egipcios lo incluían en sus ceremonias funerarias.

En España el vino se conocía desde tiempos inmemorables, pero fue a raíz de la dominación romana que se incrementó su fabricación.

---

<sup>22</sup> Jaime López, *Bebidas regionales*, p. 156.

En México, el consumo de vino se inició con la colonización española. De hecho, el mismo Hernán Cortes se ocupó de que al salir de Cuba no faltara la bebida en sus naves. Cuando se agotaban las provisiones europeas, los españoles se alimentaban con lo que suministraban los indios: maíz, aves autóctonas, frutas y legumbres. Al poco tiempo de consumada la conquista de la capital mexicana se mandaron pedir simientes (semillas) a España para iniciar el cultivo de la uva. Mientras éstas llegaban se intentó cultivar las especies americanas pues, contra lo que se cree, en América sí había uvas. Pronto se desarrolló en la Nueva España su uso, además del coñac y la cerveza.

Se fabricó vino de uva por primera vez en 1594, en Santa María de las Parras, Coahuila; gracias a los esfuerzos del capitán Francisco de Urdiñola. Por estar restringida su venta para proteger a la industria española, el vino debía consumirse en el mismo lugar donde se producía.

A pesar de los incentivos gubernamentales y de las miles de cepas plantadas, la viticultura no prosperó entonces. Mucho fueron los factores que influyeron con esta situación; como plagas y no contar con un clima propicio. Hacia finales del siglo XVI, la corona española, prohibió la existencia de las viñas americanas para proteger la industria vitivinícola (cultura vid y elaboración de vino) peninsular, que se había convertido en una importante fuente de riqueza para los comerciantes españoles y por lo tanto para la Real Hacienda. El vino de Las Parras, fue por cierto una de las pocas bebidas alcohólicas cuya producción se permitió a lo largo de la Colonia.

En cuanto a la bebida de cebada, fue en 1544 que se instaló la primera fábrica de cerveza, por la autorización real concedida a Alfonso de Herrera, quien contrató en España a los oficiales que sabían elaborarla. El pionero de la industria cervecera murió en 1558 y a pesar de la falta de información al respecto no debe descartarse la posibilidad de quiénes continuaran con la fabricación.

El desarrollo de la cerveza durante el siglo XIX, fue una vez consumada la Independencia que se comenzaron a instalar de nueva cuenta pequeñas cervecerías. Sin embargo la falta de mano de obra calificada, la tecnología rudimentaria, los inconvenientes al trasladar la bebida, y los problemas de conservación, provocaron su rápida desaparición en ese momento. Aunque seguía la producción de cerveza con origen casero y sólo de esa forma y de manera paulatina fue creciendo la venta y consumo.

Después de la Independencia llegaron al país personas de diferentes nacionalidades como franceses, ingleses, norteamericanos y alemanes principalmente, que introdujeron sus productos y provocaron cambios en el gusto de los consumidores de diversos sectores e ingresos económicos.

Hacia 1845, en la Ciudad de México contaba ya con dos cervecerías que decían ser “de alta fermentación”. Ante tal aparición de industrias, el gobierno se vio en la necesidad de reglamentar la producción. Con estos resultados empezó la creación de nuevas compañías de Cerveza.



La cerveza, considerada una bebida cosmopolita



A partir del siglo XX, con la introducción del agua potable y la energía eléctrica, favoreció el establecimiento de diversos giros industriales en diferentes zonas del país. En año 1900 se llegó a contar con 29 registros de compañías cerveceras.

Las cervecerías consideradas entonces como “las tres grandes” eran Moctezuma, Cuauhtémoc y Toluca- México que después fue comprada por Modelo.



**Cervecería Cuauhtémoc**

Como lo hemos establecido en este capítulo, la cerveza y el vino fueron los principales competidores del pulque, ya que la cerveza contaba con la industrialización y se manejaba en grandes cantidades. Además el gobierno apoyó mucho a este sector, para que poco a poco se fuera estableciendo en el gusto de los consumidores.

El vino y diversos licores también tenían esa facilidad de industrializar el producto; un factor clave en su producción, que el pulque carecía debido a su falta de estudio industrial para manejar su complicada fermentación.

## **Factores y acontecimientos sociales que afectaron la industria pulquera**

Después de ser una bebida libre mercado durante el siglo XIX, las consecuencias que representaban en la época de Independencia, tuvo resonancias en el corazón de las clases oprimidas y en la arrogancia de los peninsulares, pero también en el bolsillo de los pulqueros.

Al poco tiempo de haber iniciado el movimiento insurgente, la cadena de suministro de pulque se vio dislocada. Las fuerzas rebeldes vieron en las haciendas y ranchos pulqueros, así como los cargamentos del líquido, fuentes seguras de granos y bebida. La industria pulquera se caracterizaba por lo rudimentario de sus procesos de producción y distribución, por lo que no ofrecía obstáculos a quienes intentase apoderarse del producto.

Madurando al punto para su venta, el pulque se envasaba en recipientes de cuero que transportaba a lomo de mula durante la noche. Los arrieros llegaban de madrugada a la aduana, pagaban los derechos reales y posteriormente hacían entrega del líquido en la pulquería contratada por el hacendado. Este procedimiento ponía los cargamentos al alcance de cualquier depredador.



**Fuerzas revolucionarias toman el ferrocarril**

En consecuencia, entre 1812 y 1816, tropas insurgentes tomaron por asalto las haciendas de Apan y Otumba, se instalaron en ellas y procedieron a apoderarse en cuanto cargamento de pulque se cruzó por su camino. En 1816, el incremento de las tropas realistas de Apan permitió la derrota de las fuerzas insurgentes que la asolaban, pero el daño causado a la industria pulquera, fue en algunos casos, dramático. Las haciendas fueron ocupadas por los insurgentes, por lo que administradores y jornaleros debieron abandonar las propiedades; en algunos casos los segundos se unieron en descontento.

Nuevamente con la revolución social de 1910, indicaban que la lección no fue del todo aprendida durante la época de la Independencia, en esta ocasión encabezada por Francisco I. Madero, que colapsó la compleja red de producción y comercialización de la industria pulquera de manera muy similar a la observada un siglo antes.



**La Revolución afectó a la industria pulquera**

La conflagración militar devastó las grandes haciendas pulqueras, pero de mayor impacto fue la ocupación de los ferrocarriles para transporte militar. Tropas revolucionarias y federales por igual se apoderaron de los trenes utilizados para transportar pulque, quebrando así la columna vertebral de esa industria.<sup>23</sup> El comercio pulquero se desplomó; no era lo mismo depender de animales de carga y camiones, que de los trenes.

La gran paradoja de los productores pulqueros y de otros sectores de la economía mexicana de aquellos años radicó que si bien necesitaron cien años para reconstruir el funcionamiento de las estructuras monopólicas que caracterizaron esa industria, esos mismos cien años bastaron para que otra convulsión social de gran envergadura marcara nuevos derroteros.

---

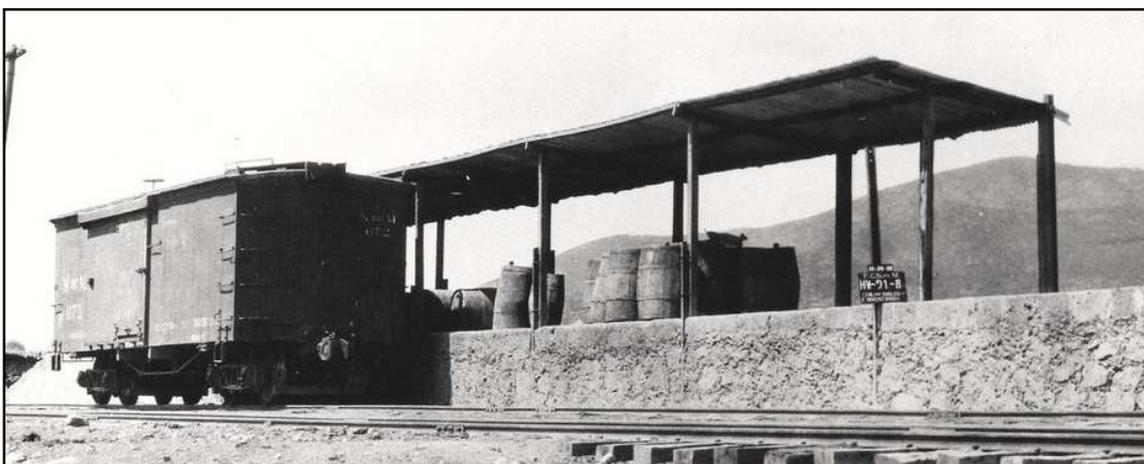
<sup>23</sup> Servando Alzati, *Historia de la mexicanización de los ferrocarriles nacionales de México*, p. 88.

Con todo, la revolución de 1910 no logró aniquilar totalmente la actividad pulquera. En realidad, a partir de los años veinte mostró claros síntomas de recuperación, como lo indica el incremento de pulquerías en la Ciudad de México; sin embargo, ya no lograría eludir los factores que marcaron el fin de la preponderancia del pulque como bebida nacional.

Uno de esos elementos y como lo hemos comentado, fue la cerveza. A finales del siglo XIX y principios del XX, la apretura del régimen porfiristas al capital extranjero en formas y volúmenes sin precedentes trajo consigo nuevos hábitos de consumo para la población y puso a la cerveza en la senda de las bebidas alcohólicas dominantes. De la frontera norte llegó no sólo la costumbre de beber cerveza sino también la maquinaria que permitió afinar las técnicas de conservación de la bebida, incrementar los volúmenes y abatir los costos de su producción.

A la larga la batalla contra el pulque era más constante. Dicen las “malas lenguas” que el gobierno hizo todo esto para beneficiar a industrias cerveceras que era lo nuevo de esa época.

Otro aspecto competidor del pulque eran los diferentes tipos de vinos y que muchos de ellos habían llegado del viejo continente. Sin embargo la combinación perfecta y complementaria que hizo para acabar con este mercado en general fueron los cambios políticos, económicos y sociales que terminaron con la industria pulquera y además de una falta de visión de aquellas industrias de esa época.



**El ferrocarril y la ruta del pulque**

En la actualidad, el pulque prácticamente ha desaparecido del mercado urbano y son pocas las pulquerías que aun siguen funcionando en algunas colonias populares y zonas conurbadas. Esta condición y el carácter casi clandestino que los nuevos tiempos le han asignado; han propiciado la creencia entre la gente de un descuido sanitario en su elaboración, poniendo a los bebedores en riesgo de adquirir contagios parasitarios.

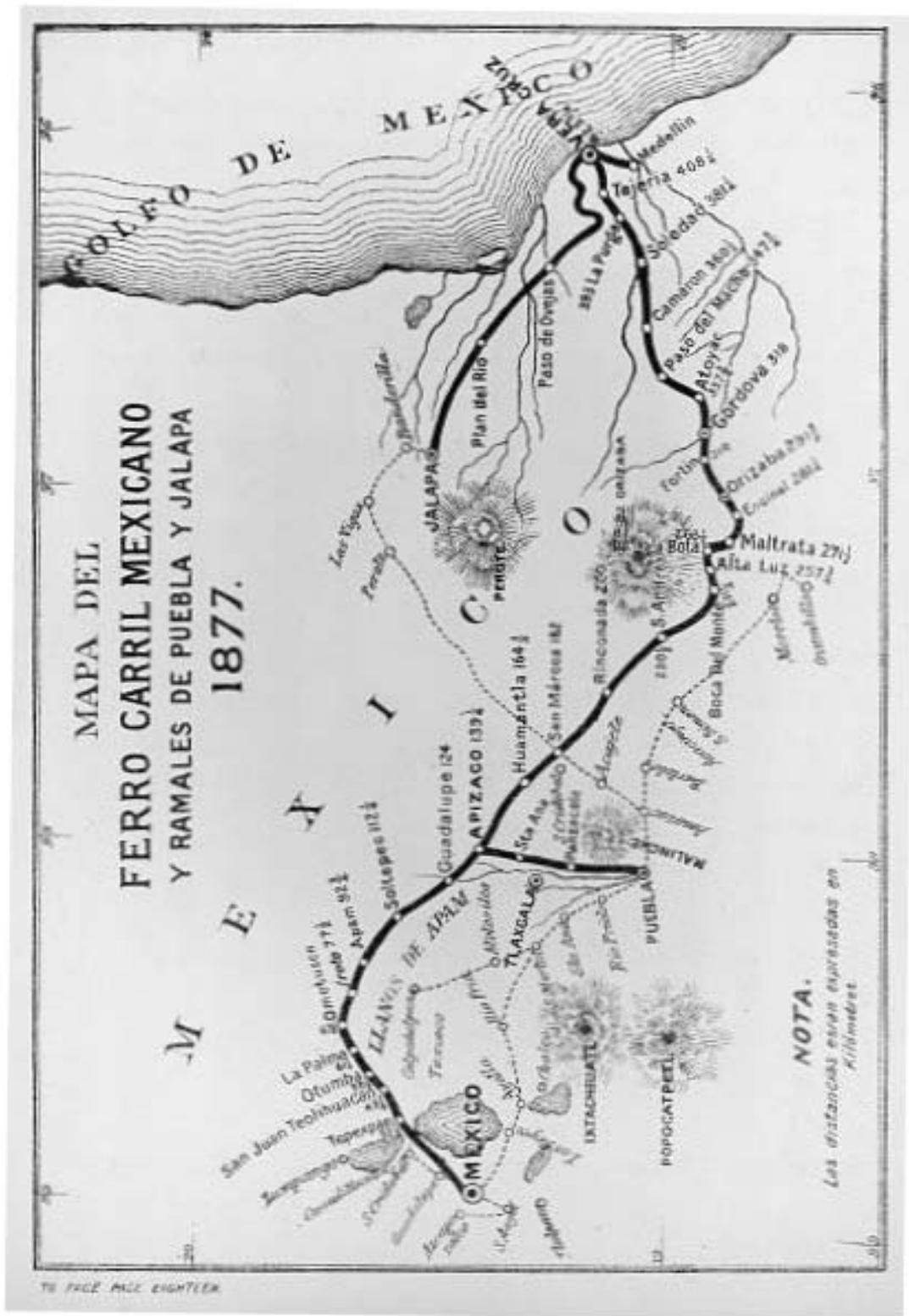
Con el nuevo milenio, son ya 8500 años en que el pulque ha alimentado generosamente a incontables generaciones de mexicanos. No hay duda de que tan longeva tradición merece mejor destino.



En la actualidad la cerveza tiene una gran comercialización

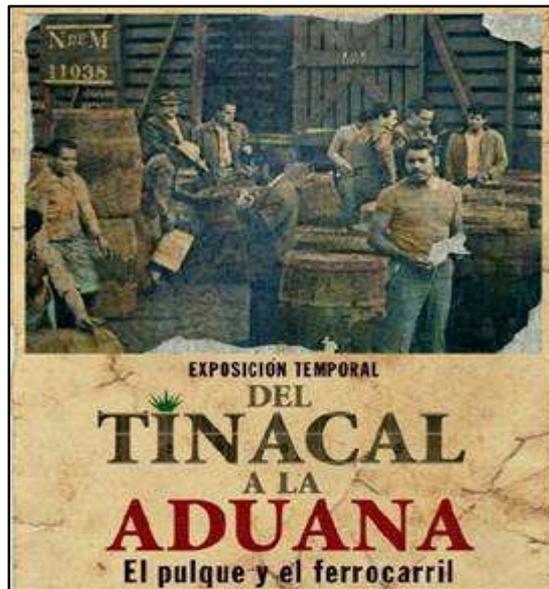


Pocas son las pulquerías que aún quedan en el país



Enciclopedia de México, Mapas de México, p. 85.

Mapa de la red ferroviaria en México de 1877.



Poster de la Aduana y el ferrocarril

A través de los años en la historia de México, el pulque ha tenido que lidiar con una gran cantidad de problemas de producción, distribución y consumo. Por ejemplo, desde la época prehispánica era una bebida destinada para los líderes o gobernantes y no para cualquier otro nativo con la amenaza de ser castigado.

Como lo mencionamos en este capítulo, durante la época de la Colonia, fue restringido el consumo por considerarlo embrutecedora de los indios y la clase trabajadora; esto a pesar que cuando llegaron los españoles y vieron que el pulque era una bebida que mantenía en buen estado de salud a los nativos, pero prefirieron limitarla y proponer el vino.

También y de manera involuntaria hemos afectado a la industria pulquera, A pesar de ser una bebida establecida en México en el siglo XIX, surgieron problemas con el movimiento de independencia y un siglo más tarde con la revolución. La causa principal fue no contar con el medio de transporte para poder distribuirla como lo hacía el ferrocarril, monopolizado en ese entonces con fines de lucha y guerra; además las haciendas pulqueras eran centros de armamento. Provocando un colapso en sus ventas entre los productores de maguey pulquero.

Tiempo después estos mismos batallaron con mismo gobierno por considerarla antihigiénica, debido a estas acciones han provocado que la industria pulquera haya venido a la baja de manera paulatina, pero hay que resaltar que a pesar de enfrentar muchas situaciones adversas el pulque se ha mantenido hasta nuestros días y la tecnología lo ha alcanzado con el enlatado para controlar la fermentación. Esta industrialización ayudará en gran medida el rescate del maguey, y más de lo que podía ofrecer. Para los productores de pulque del siglo XXI, tiene como propósito a largo plazo, que esta bebida milenaria pueda resurgir como en sus grandes tiempos en México. Posicionarse en el extranjero es su principal objetivo comercial a mediano plazo. Todo esto lo conoceremos en el último capítulo y sabremos qué proyectos existen para rescatar a esta bebida milenaria.

# Una bebida con tendencia a desaparecer del mercado urbano

Es increíble saber que un producto con grandes beneficios nutricionales como lo hemos citado anteriormente, está en una etapa crítica, debido a su bajo consumo en México. La pregunta es ¿porqué ya no es consumido como antes? Sólo unos cuantos bebedores de antaño son fieles a esta bebida tradicional. El origen se ha dado gradualmente en los hábitos de consumo de bebidas embriagantes. Según la relata entre generaciones de los propios productores que se han dedicado al negocio pulquero, han comentado mediante entrevistas los efectos que han tenido que sortear; ellos afirman que se debieron básicamente a los cambios que el país enfrentaba. A principios del siglo XX, con el gobierno de Porfirio Díaz y su apertura al capital extranjero, vinieron muchos cambios que el país necesitaba y que dejaron muchas cosas buenas y malas, entre esas malas fue el poco a poco decaimiento del pulque.

Los nuevos hábitos de consumir las bebidas embriagantes, como vinos, licores, cerveza, y principalmente, fue en aumento.



Los vinos siempre han existido, pero a partir de este periodo se incrementó este consumo.

El gobierno también lo desprestigió por medio de campañas planeadas para terminar con esta bebida milenaria y quitarla del mercado además de beneficiar la nueva bebida que salía en ese momento, que era la cerveza. La forma de

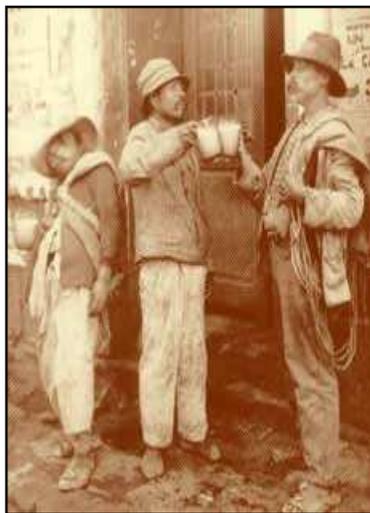
**Cambió el hábito de consumir bebidas alcohólicas** producirse era ideal, rápida y eficaz, que el pulque no tenía y que tardó más de medio siglo para que hubiera un plan para industrializarla; sin embargo las técnicas no eran las adecuadas, por lo que la competencia con la bebida de cebada no existía.

Después de la revolución, siguieron los problemas del pulque, que continuó siendo una alternativa de bebida, pero su producción, consumo y venta bajó en un 50%. Con todo esto el pulque se mantuvo ahora como una opción de bebida, siendo antes la única.

Sin embargo hacia la mitad del siglo XX, tuvo un aumento en su consumo porque era la bebida preferida de la mayoría de la población de ese entonces, de clase media y baja. A partir de ahí empezaron los primeros intentos de envasar la bebida para competir comercialmente con las demás, en logística y manejo de producción, pero fracasó al intentar controlar la fermentación.

Entre 1960-1980, muchos productores de maguey abandonaron esta actividad, porque la maduración de la planta tardaba casi una década para producir aguamiel; la demanda vino a menos y cada día se fue produciendo menos pulque. Otro factor importante que afectó esta industria fueron los cambios económicos y sociales que el país tuvo que enfrentar.

A mediados de los años 80, la producción del pulque cayó en un 25%, algo parecido a principios del siglo XX por la revolución. Según los productores de ahora, esto también acarreo la desaparición de una gran cantidad de tinacales y pulquerías que existían en el país, en especial el DF y zona conurbada.



**Bebedores a la entrada a una pulquería**

Nadie ignora lo que fue un pulquero, como tampoco lo que fueron las pulquerías. En su esplendor comercial se encontraba una a cada 20 pasos. Según la relata popular, antes había más pulquerías que iglesias en barrios y colonias populares.

Antes de pulquerías existían los jacales. Con nuevas construcciones, se tenía que regularizar la ciudad y fueron estableciendo las llamadas pulquerías. Adoptando nombres singulares en cada una de ellas; como de novelas, personajes ancestrales, nombres propios, de animales, o de alto impacto.

Una de las restricciones que enfrentó los vendedores de pulque, fue por disposición de la autoridad, que prohibía a los bebedores permanecer en las pulquerías. Encargados de ellas ponían la siguiente leyenda en un lugar visible... “Vayan entrando, vayan bebiendo, vayan pagando, vayan saliendo”...

Era una fiesta asistir a ese lugar, ya que ahí había una serie de eventos clásicos de una pulquería, como los juegos de dominó o baraja en las cantinas. Aquí en las pulquerías existía la “Rayuela”, que consistía en una tabla cuadrada de 20 centímetros, con un agujero en el centro y mediante a una distancia de tres metros los participantes trataban de atinarle con una moneda al centro y de ganar así la apuesta que se había acordado anteriormente.



Retrato de pulquería



Utensilios de medición del pulque

También existía el rentoy, que consistía en un juego como de baraja y alburero, como era el póker y el conquián, pero característico de la pulquería. Este juego se jugaba sobretodo en provincia.

En estos lugares podían asistir también las mujeres que tenían su propia área, se le llamaba “departamento”, y no se mezclaban con los hombres salvo que fueran conocidos.

En fin todos aquí disfrutaban del pulque y de los “curados”, que consistían en la pulpa de alguna fruta o verdura para darle sabor al vino blanco.

Las paredes de algunas pulquerías, estaban pintadas de personajes o ilustradas con pósters de mujeres con poca ropa; todo esto era muy común en estos lugares, además del aserrín esparcido en el piso; los vasos de vidrio cortados para medio o un litro que antes eran botellas de vino. En lo que se refiere a la comida se ofrecía un guisado típico de la comida mexicana y también el pico de gallo que era infaltable, además de la música de la sinfonola, característica de las pulquerías.

Hoy quedan muy pocas de ellas, y sería una lastima que se pierda una parte del folklore de este país. Las llamadas pulquerías están en peligro de extinción ya que algunas cambiaron de giro comercial, como cantinas, tiendas o simplemente quebraron.



**El baile entre hombres era común en las pulquerías**



**En algunas pulquerías los baños no tenían puertas**



**Sinfonola**

Para esta investigación se realizó una encuesta con el fin de recabar información sobre lo que opina la gente de las bebidas alcohólicas. La encuesta fue aplicada a cierta población del Distrito Federal y clasificada por edades en tres grupos. La finalidad era obtener resultados, opiniones, quejas y sugerencias acerca del pulque. Al final de este trabajo está el Anexo II donde se detalla los resultados de las encuestas por medio de gráficas.

La posible desaparición del pulque en el territorio nacional puede evitarse por medio de la promoción y publicidad de la bebida enlatada. Esta sería la forma más fácil para poder consumirla, ya que como resultado de las encuestas, gran porcentaje de los consumidores no conocen el pulque enlatado, además de que sólo se consigue en pulquerías, fiestas y ferias de pueblo.

Tener la confianza de que a los consumidores les agrade esta nueva presentación para que el pulque y sus recintos no desaparezcan. La existencia del pulque enlatado facilita a los consumidores comprarlo en tiendas de supermercado. Reconociendo una bebida ancestral con grandes beneficios nutricionales, en pleno siglo XXI. Este objetivo poco a poco se está logrando en el mercado extranjero, con la finalidad que en el país alcance las grandes dimensiones de antaño. Los autores de esta iniciativa son empresarios entusiastas que decidieron industrializarla, arriesgando su capital económico para que continúe como una bebida exótica y de gran sabor en México para el mundo.

Ahora gracias a los estudios realizados a la planta del maguey se puede obtener más recursos, como la miel de maguey, azúcar de maguey, las pencas para uso gastronómico, además de los microorganismos de la misma bebida, sin duda una noble planta con grandes usos.



### 3. La subsistencia del pulque ante el siglo XXI

A mediados de la década de los años noventa, los productores de maguey pulquero tenían un plan por desarrollar el rescate del pulque. El primero paso era el reto de envasar la bebida y comercializarla en lata o botella, por medio del estudio y la tecnología en alimentos para poder conservarla, debido a su complicado proceso de fermentación. El siguiente paso era la comercialización del producto y ganar terreno a sus “enemigos comerciales”, como cerveza y vinos. Finalmente, el último paso es entrar en el gusto de los consumidores, por lo que durante toda esta primera década del siglo XXI, la innovadora industria pulquera se han dado a la tarea de comercializar el pulque en el mercado extranjero como una bebida exótica de México; teniendo grandes resultados. Queda mucho por hacer para posicionar de nuevo a la bebida en el territorio nacional y rescatar un producto con grandes beneficios nutricionales y la industria pulquera en este nuevo siglo.

# **Empresas comercializadoras de maguey pulquero y su envasado**

Debido a la poca demanda del consumo del pulque en la última década del siglo XX, sobre todo en las pulquerías de México, se unieron varios empresarios con la idea de rescatar la industria pulquera.

Ya no eran las mismas ventas con las que gozaban entre las décadas de los años 60 y a finales de los 80, las principales razones:

- Los consumidores de esta bebida fueron muriendo por la edad.
- Gran variedad de bebidas alcohólicas que han ido apareciendo año con año.

Pero además fue que las nuevas generaciones no continuaron con la tradición de beber pulque como lo hacían nuestros abuelos porque ya ni siquiera nuestros padres pusieron atención a esta bebida longeva.

Pero con todo y el próximo alcance de la tecnología, la industria pulquera tenía que renovarse, ya que el proceso de producir pulque era domestico y tradicional donde cada paso se industrializa para la obtención del aguamiel hasta convertirse en pulque y con el envasado entra la tecnología para controlar su fermentación.

Ya sin la preocupación de la descomposición del producto por el clima, el lugar o el tiempo, los empresarios pulqueros tenían en mente también su comercialización en todo el territorio nacional, principalmente en centros comerciales, tiendas y demás, así la gente lo tendría al alcance hasta en las tiendas de la esquina y no limitar la venta de pulque en pueblos, ferias, rancherías o las mismas pulquerías.

Anteriormente y con el apoyo del gobierno federal, en 1946, el presidente de ese entonces Adolfo López Mateos se instaló la primera planta enlatadora de pulque en Santa María Tecajete, Hidalgo, sin embargo no continuó ese primer proyecto de modernizar la venta de pulque, esto porque no aplicaron la tecnología adecuada para controlar la fermentación y fracasó el primer intento de modernizar una bebida longeva.



**Cambio la tradición de beber pulque por cerveza**

La enlatadora intentó cristalizar la posibilidad, el sueño de muchos propietarios de magueyeras, que veían con ojos de envidia lo que sucedía en las zonas donde el agave era tequilero. Este proyecto llamado “magueyín”, consistía no sólo enlatar el pulque sino también era el aprovechamiento total del maguey.

La cancelación del proyecto, coincide con la debacle en la producción pulquera de Hidalgo y por ende, del país, ya que la entidad aportaba el 72 por ciento del pulque que diariamente se producía a nivel nacional.

Clasificado en ese tiempo por el gobierno como una bebida de pobres y para pobres, el neutle perdió terreno de manera espectacular ante la cerveza, los rones y brandis, al tiempo que la industria tequilera florecía en el estado de Jalisco.

En 1996 se reabren las instalaciones de Santa María Tecajete para industrializar el maguey a gran escala y recuperar, entre otros proyectos, el de "Magueyín".

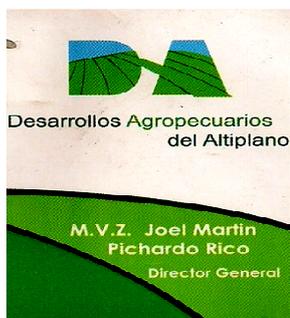
Como quiera que sea, el futuro del maguey ya no es el pulque, sino la gran variedad de productos que de esta planta se puede obtener, entre ellos la miel de maguey.

## **Desarrollos Agropecuarios del Altiplano y Tecnología e Innovación en Pulque Industrial S.A. de C.V.: Pulcatta**

Tal y como lo hacen en conjunto dos empresa mexicanas dedicadas al estudio y aprovechamiento de las plantas, llamadas Desarrollos Agropecuarios del Altiplano (DA), que en colaboración con Tecnología e Innovación en Pulque Industrial S.A. de C.V. (TINPI), han puesto especial atención en el maguey pulquero y su envasado en el estado de Puebla, (que como marca comercial llamada **Pulcatta**) nos dio información sobre su producto, que en este caso es el pulque destilado, y en poco tiempo, será el embotellado de pulque natural y sus derivados de fruta; también cuenta con endulzantes como miel de maguey y azúcar de maguey, aunque con estudios basados en la **biotecnología**, esta empresa va más allá de lo que una planta sólo puede ofrecer.

La **biotecnología** es la tecnología basada en la biología, especialmente usada en agricultura, farmacia, ciencia de los alimentos, medioambiente y medicina. Toda aplicación tecnológica que utilice sistemas biológicos y organismos vivos o sus derivados para la creación o modificación de productos o procesos para usos específicos.

Para explicarnos con detalle y de manera sencilla el Director General de Desarrollos Agropecuarios del Altiplano, el M.V.Z. Joel Martín Pichardo Rico menciona que:



“El valor real del pulque no es la bebida,  
sino los microorganismos que contiene”

Para elaborar el producto han monitoreado la zona centro del país como Tlaxcala, Puebla, e Hidalgo, que eran las mejores calderas de aguamiel para lo que querían hacer, aunque la empresa Pulcatta tiene su planta de producción en la ciudad de Zacatlán, que a decir de Martín Pichardo se está convirtiendo en una importante zona productiva de agaves en el país.

Además cuentan con un vivero de 500 mil plantitas de magueyes, que alcanzará para 500 hectáreas, ya que son 1000 magueyes por hectárea y son plantas elaboradas por ellos mismos.

Pulcatta junto con otros asociados de la zona, cuentan con áreas para el cultivo del maguey pulquero, de tres formas distintas:

1. Cultivo de tejido con cuestiones de biotecnología.
2. Cultivo por semilla.
3. Recuperación de “los hijos del maguey”.

Todas con la finalidad de empezar a trabajarla y después venderla.

En el año 2010 se hicieron plantaciones, programado para mil hectáreas, “Es un enfoque de negocio diferente y el entrar a los destilados de pulque fue por una cuestión comercial”.

Por ahora cuentan con gente que les produce el pulque, pero después lo van a producir, en su planta de producción en la ciudad de Zacatlán, en Puebla que en poco tiempo funcionará de manera automatizada con la capacidad de producir 60 mil litros al día.

¿Cuál fue la visión de la empresa para sacar un destilado de pulque?

“Al realizar un estudio con las bebidas destiladas en México como el tequila o mezcal existe uno que compara con estas bebidas, no va haber un tequila o mezcal de más de tres años, porque técnicamente no se puede; estos productos contienen metanol, un solvente de la resina de la madera que se vuelve tóxico; en cambio el pulque destilado sí puede ser un producto porque no contiene esta sustancia y se puede pensar en una bebida de diez o veinte años de maduración, por ahora tenemos en barricas el producto ya con cinco años y con una calidad tremenda, una bebida de linaje”, explicó Pichardo.



**Barrica de pulque destilado**

El propósito comercial de la empresa, es tener un nicho de las bebidas destiladas. Cuestión que no pasa desapercibida para los tequileros del país, ya lo están haciendo, ya hay marcas que son de gran calidad.

Martín Pichardo distingue entre la calidad del terreno para la producción de **biocombustibles** y

Los **biocombustibles** o **biocarburantes** son combustibles renovables de origen biológico, pues se obtienen a partir de la biomasa (residuos agrícolas, madera, estiércol, etc.), que se emplean en los motores de combustión interna.

magüey pulquero. En tres o cuatro años tienen programado una planta de biocombustible que puede ser de maíz o agaves, aunque el cambio va a ser muy fuerte, porque para trabajar con

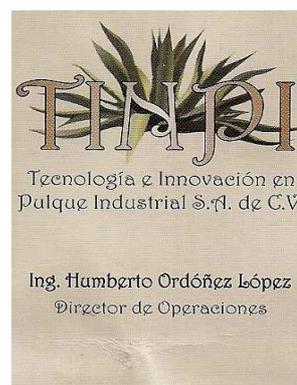
biocombustibles se necesitan tierras excelentes, muchísima agua y fertilizantes para que sea productiva. En cambio el agave del magüey pulquero se siembra en tierras no muy exigentes, en recuperación de suelos erosionados, aunque la calidad del producto será excelente.

Pero para conocer el proceso industrial del pulque destilado nos trasladamos a la ciudad de Zacatlán, donde se encuentra la planta productora que a pesar de encontrarse en algunas partes todavía en construcción, funciona de manera manual aunque para el segundo semestre del 2011 todo será automatizado, según fuentes cercanas a la empresa.

Para facilitarnos la visita y conocer la funcionalidad de la planta, me recibió de manera cordial el ingeniero Humberto Ordóñez López, Director General Tecnología e Innovación en Pulque Industrial S.A. de C.V.



**Humberto Ordóñez López**



Localizada a las afueras de la ciudad de Zacatlán, por un camino adornado con magueyes pulqueros, la planta productora está destinada en un principio para dos líneas de producción, que son:

- Pulque destilado y
- pulque embotellado



**Camino a la planta productora**

De manera sencilla el ingeniero Humberto Ordóñez comenta no sólo de las dos líneas de producción, sino el aprovechamiento total del maguey pulquero así como la aplicación del conocimiento industrial.



**Entrada principal a la planta**

“Nuestra bebida se va envasar en botella nueva, éstas serán de pulque natural, y el pulque de sabores, con concentrados de fruta natural como eran los curados”, mencionó Ordoñez. El producto primario de la empresa Pulcatta es el pulque destilado, y su forma de elaboración es parecida a lo que es para obtener el pulque natural.

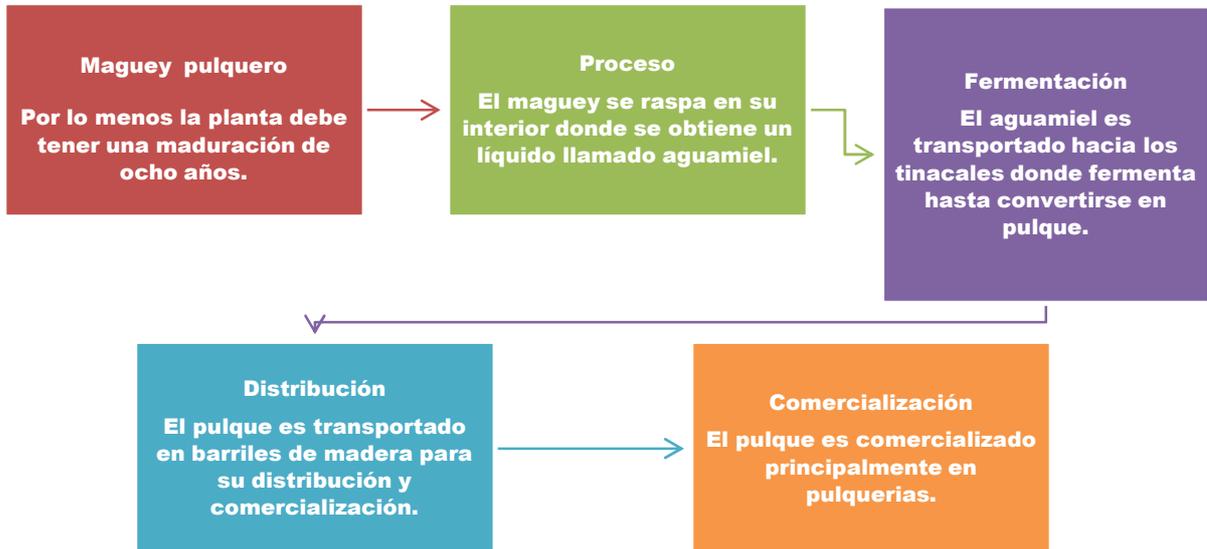
De acuerdo con el ingeniero Ordóñez, el proceso para obtener el destilado es sencillo:

- 1) El aguamiel llega a una área de recepción donde pasa por un control de calidad.
- 2) Después es transportado por tubería hacia la fermentación.
- 3) De ahí a la estandarización, donde es monitoreada para la torre de destilación que sale con 70° de alcohol.
- 4) Se va al tanque de recepción donde se hace la estandarización con agua destilada, llegando a los 38°, obteniendo así lo que es Pulcatta blanca.
- 5) Una parte se va a barrica para su añejamiento con 60°, y a los seis meses llega a tener 50° pero se estandariza a los 38°, teniendo así un reposado de pulque destilado.
- 6) Otra parte se va a barricas para que esté almacenado.



**Presentación del pulque destilado en botella**

## Flujograma del proceso tradicional



## Flujograma de proceso industrializado



Ubicación y funcionalidad de las áreas dentro de la planta productora:



**Pulque destilado en barricas**

En estas barricas, se encuentra pulque destilado para su añejamiento.



**Área de proceso**

Área donde se ubicará la maquinaria, y donde la bodega del producto terminado.



**Torre de destilación continua**

El área de destilación está por fuera de la planta, la estandarización es 38°, ya que por la destilación sale entre 60° o 70° de alcohol.

La torre de destilación continua tiene la capacidad de producir diez mil litros por turno de ocho horas, y si son los tres turnos sería 30 mil litros de producto destilado al día.



**Etiquetado de la botella**



**Empacado del producto**

Esta parte de la planta productora, es un área reservada para la producción de pulque natural de modo industrial:



#### Recepción del aguamiel

Llegará el aguamiel al área de recepción, y una tubería bifurcada trasladará el líquido para destilado y natural.



#### Área blanca

Será una zona sellada con aire filtrado y pintura tóxica de grado alimenticio donde se va a pasteurizar y envasar. Debe estar bien sellada para poder trabajar con su alto contenido de microorganismos.



#### Llenadora

Después de la fermentación dirigida, va a pasar al pasteurizador y de ahí a un tanque de recepción mediante un sistema de aceptación y finalmente a la llenadora.



#### Almacén

La función de este espacio es el etiquetado y empaclado del producto terminado.

La funcionalidad de la planta es de bajo costo para la empresa, gracias a las diferentes formas que lo opera.

Por ejemplo:



**Generador de vapor**

Los dos equipos fuertes funcionan con vapor, la destiladora con 1.5 kilos de presión y el pasteurizador con 3 kilos de presión.



**Generador de energía**

Cuentan con un generador de energía de 75 kilowatts. Teniendo así su propia energía eléctrica.



**Tanques de agua**

Aquí almacenamos el agua de lluvia. Aprovechamos los recursos naturales de la zona.

También contarán con un laboratorio donde aislarán los microorganismos del pulque para desarrollar también los **probióticos** para el consumo humano.

Los **probióticos** son microorganismos vivos que se adicionan a un alimento, permaneciendo activos en el intestino y ejerciendo importantes efectos fisiológicos. Ingeridos en cantidades suficientes tienen efectos muy beneficiosos, como contribuir al equilibrio de la flora bacteriana intestinal del huésped y potenciar el sistema inmunitario.



Laboratorio de investigación



Área de recepción del aguamiel

En cuanto a la plantación del maguey, se han asesorado con biólogos del Jardín Botánico de la UNAM para tener sembradíos masivos de planta clonada. Por ahora cuentan con 500 mil plantitas de maguey, pero tendrán la capacidad de producir cerca de 650 mil plantas al año.

Siendo esto de gran importancia para la promoción del rescate del maguey,

Juntos con asociados de la zona se está creando plantas mejoradas, porque a futuro la industria pretende crear una biofábrica de plantas de laboratorio para que sean más superiores y productivas.



Vivero de plantas de maguey clonado



Antiguas magueyeras

Finalmente observamos la clásica extracción del aguamiel, con uno de sus trabajadores, anteriormente mejor conocido como “tlachiquero”<sup>24</sup>, con un utensilio distinto al que se usaba como lo era el acocote, ahora con una botella de plástico, dejando atrás el antiguo objeto hecho de cuero.



**Magüey raspado**



**Tlachiquero**

En cuanto a la generación de empleos, se estima que el plan directo es para 30 trabajadores, pero se sumará más para los indirectos, que son quienes se van a dedicar a trabajar el magüey, “tlachicar”, transportar el aguamiel, conectarlo, etcetera.

De cada cien litros se generará un empleo, y trabajando la planta a su máxima capacidad de 60 mil litros, serán aproximadamente 600 trabajadores.

Por ahora se están produciendo 1000 cajas de pulque destilado al mes, pero se planea producir la misma cantidad al día. En estos momentos su producción es para el mercado extranjero, en específico Estados Unidos, aprovechando la gran cantidad de mexicanos que viven y trabajan en ese lugar, ya que todo lo que llega de México lo consumen, pero también son para la gente latina, residentes y por supuesto los ciudadanos americanos.

Ahora se está iniciando la comercialización en México, principalmente en los centros turísticos, restaurantes y centros comerciales, esperando una pronta aceptación del producto.



**Próximo sembradío de magüey clonado**

<sup>24</sup> Cristina Barros, *Tipos mexicanos siglo XIX*, p. 47.

# Comercialización y producción de pulque enlatado:

## Néctar del Razo



**Pulque Néctar del Razo**

Además de esta empresa, existen en especial otras que también han apostado por modernizar la venta y presentación del pulque como lo ha sido uno de los productores con historia en el maguey pulquero de antaño, **Néctar del Razo**, que es una empresa mexicana que se formó por dos socios. Su función principal es la comercialización y producción de pulque enlatado de diversos sabores. El año clave para esta organización fue 1996, cuando los

socios consiguen de forma exitosa la fórmula para enlatarlo conservando sus propiedades, y comienzan a comercializarlo en el mercado nacional y a distribuirlo en el extranjero. Actualmente se ha estructurado un nuevo corporativo de carácter internacional llamado Torre Grande INC, integrado por cinco socios. Este cumple con la función de ser la matriz controladora y sede de las oficinas comerciales de la empresa.

De manera amistosa y con una gran confianza en seguir vendiendo el pulque enlatado, nos recibió la encargada de las oficinas en el municipio de Nanacamilpa, Tlaxcala; Rocío Del Razo, hija de Rodolfo Del Razo, unos de los productores de maguey pulquero y pionero del pulque enlatado.

A decir de Rocío Del Razo, la función de este corporativo es:

“Difundir, desarrollar y rescatar los productos alimenticios típicos mexicanos en el mercado nacional e internacional, al tiempo de contribuir a la comercialización de los mismos”

La empresa fundamenta su filosofía:

Rescatar y promover la enorme riqueza de nuestras costumbres, sabiéndolas proyectar con dedicación y orgullo para seguir heredando al pueblo de México y difundiendo al mercado internacional una bella costumbre y un excelente y tradicional producto que está a punto de desaparecer. Tiene como meta lograr la exitosa internacionalización de la marca, ya que la empresa ofrece una amplia variedad de productos al mercado nacional y extranjero, basada en su materia principal, el agave, cuya principal bebida, el pulque se mantiene como el producto base en la planeación de su estrategia comercial.

La marca del pulque enlatado Néctar del Razo, cuenta con experiencia de haber iniciado su proceso de internacionalización mediante la exportación a países como Estados Unidos y Alemania, además de contar con un cuerpo directivo capaz y experto que enfocan sus esfuerzos en posicionar el crecimiento de la marca en el mercado global.

El producto a exportar pulque enlatado cumple con las características de ser único en su ramo, tener un gran valor cultural e histórico, ser una bebida alcohólica con combinación única en nutrientes.

Se trata además del único pulque con las características y fórmula necesaria para ser comercializada a gran escala y fuera del territorio nacional, proviene del agave que es una planta que goza ya de gran imagen a nivel nacional e internacional, es un producto 100% natural, 100% mexicano, pasteurizado de variedad de sabores.

Precisa que las plantas industriales ubicadas en Puebla, Hidalgo y Tlaxcala producen 300 mil latas de pulque al mes, de las cuales 270 mil se venden en Estados Unidos y casi el resto en México.

La industrialización y enlatado del pulque tiene como meta crecer entre el periodo del 2010-2011 300%, producción motivada por la exportación, puesto que el crecimiento del mercado nacional, aún con promoción, será de 20 %, afirmó el gerente de Mercadotecnia de Torre Grande, Rodolfo del Razo.

La familia Del Razo cumple 126 años de tradición pulquera, preservando la planta desde la semilla, hasta que llega a los diez años en que puede dar mil latas de pulque.

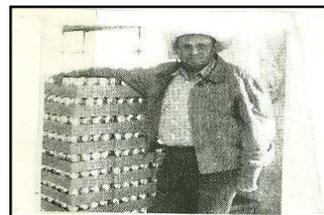
Según datos de la empresa participan hasta 200 personas en la elaboración de una lata, o mejor dicho se generan esa cantidad en empleos por cada lata de pulque.

Aunque la mayoría de la exportación va hacia Estados Unidos con un 97%, el 2 % se queda en México y el resto va para Alemania y Ucrania, pensando como próximo mercado el país más poblado del mundo, China.

Entre sus sabores se encuentra: limón, coco piña, maracuyá, fresa y natural.



**Logo comercial de la empresa**



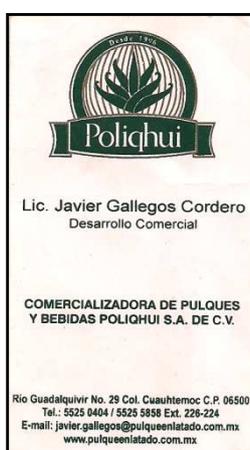
**Rodolfo del Razo**



**Producto enlatado**

## **Comercializadora de pulques y bebidas Poliqhui, S.A. de C.V.**

Otra empresa que le han puesto mucha dedicación y empeño en comercializar el pulque, pero embotellado es, Comercializadora de pulques y bebidas Poliqhui, S.A. de C.V. que ha decir de su encargado del área del Desarrollo Comercial, el Lic. Javier Gallegos Cordero; esta empresa brinda a los productores de pulque abrirles las puertas en el mercado nacional. Mercado que tiene gran potencial de crecimiento y no ha sido lo suficientemente aprovechado.



Así mismo, brinda a los clientes la oportunidad de tener en sus manos un producto natural e higiénico, que nos identifica como nación y ha sido base alimenticia de los antepasados; además posee propiedades afrodisíacas, curativas y una gran cantidad de calcio. Esto en una agradable y cómoda presentación en botella de vidrio, en varios sabores, y lo más importante a un precio accesible para todos los clientes, además el consumidor contará con una bebida de bajo nivel de alcohol y más natural que todos sus sustitutos.

Además de la comercialización de producto embotellado, existe la posibilidad de producir otros productos del maguey pulquero que como comercializadora tiene cinco años y medio y desea abarcar un gran mercado.

Con una misión bastante interesante y parecida a la anterior empresa mencionada:

“Es la de tratar de rescatar y reactivar los productos derivados del maguey”

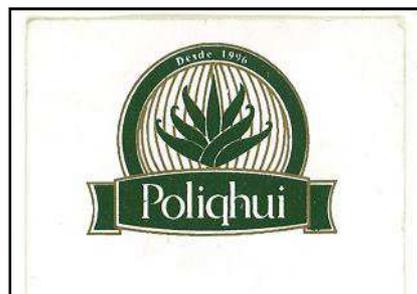
No sólo el pulque, que es un producto que más se conoce y el producto punta de lanza, si no también dentro de la industria del maguey que aún se está desarrollando, hay otros productos que se derivan de ahí; como son licores, aguardiente, tequila, mezcal, bebidas con lactobasillos, miel de maguey, gusanos de maguey, etcétera.

La misión que se tiene es poder crear nuevas empresas para desarrollar nuevos productos y llevarla al mercado nacional e internacional, que es básicamente difundir los productos derivados del maguey.

Existe la confianza por parte de esta empresa en que el pulque va a llegar a posicionarse como una bebida de categoría de clase nacional y mundial además de llegar a ocupar un valor real tanto de bebida comercial, como sucedió con el tequila y el mezcal, que antes eran consideradas bebidas de clase baja y ahora ocupan un gran status.

Como empresa acreditada, cuenta también con el apoyo en el mercado nacional a través de las tiendas Comercial Mexicana y siguen en negociación con otras tiendas.

La motivación empresarial, es la confianza en que el maguey pulquero va a resurgir y volverá a tener ese gran auge como lo tuvo anteriormente.



**Logo comercial Poliquhui**

Pulque Poliqlhui, empresa 100% mexicana innovando a través de la más avanzada ingeniería en alimentos ha logrado lo que se creía imposible. Poliqlhui que es nombre real del pulque en náhuatl, es una bebida obtenida de la fermentación de la savia, llamada aguamiel, que se extrae del corazón del maguey, procedimiento llevado a cabo con los más altos estándares de calidad que le permite al Pulque Poliqlhui ser un producto de exportación y ha enfocado más sus energías al mercado extranjero, esta labor de exportación, se está promoviendo con el impulso que genera Bancomext que se encuentra presente en países de culturas exigentes como son China, Japón, Estados Unidos, Canadá, entre otros, rompiendo de esta manera el antiguo mito de su elaboración.

Hoy por hoy, esta bebida milenaria así como tradicional es presentada en botella en cuatro diferentes sabores como mango, guayaba, coco, natural y cada uno guardando el auténtico sabor del néctar de los dioses.

Este néctar prehispánico hoy se presenta listo para llevar a la mesa, a través de bebidas combinadas que le dan un sabor especial y único, además de su utilización en la cocina gourmet, ya que existen innumerables recetas en donde el pulque es el ingrediente que proporciona un toque de exquisitez que muy pocas bebidas confieren a un buen platillo.

Pulque Poliqlhui contiene cualidades medicinales debido a sus componentes altamente nutrimentales, ofreciendo los siguientes beneficios:



- Es un poderoso energético
- Combate la desnutrición y la esterilidad
- Es un afrodisiaco natural
- Ayuda a la digestión
- Gran diurético
- Estimula el apetito
- Relajante natural

**TABLA NUTRIMENTAL**  
Cada botella de 340 ml contiene:

Calorías	132
Grasa Total	0.07%
Sodio	0.22%
Calcio	19.26%
Carbohidratos	32g 10.67%
Azúcar	12g
Proteínas	0.9g
Alcohol	5%
Producto	100%Natural

Pulque Poliquhui siendo un producto embotellado, no pierde ninguna de sus propiedades naturales, reduciéndolo únicamente en su aroma y viscosidad, una bebida altamente aceptada en todos los círculos sociales, de ahí su creciente demanda en el mercado extranjero.



**Variedad de sabores**



**Su precio, diciembre 2011**



**Producto exhibido en tiendas de supermercado**

## Pulque Azteca S.A. de C.V.

Existen otras empresas que enlatan y comercializan el pulque; como lo es, Pulque Azteca, con el mismo objetivo que las otras empresas mencionadas que consiste en: reactivar el consumo del pulque.



Catálogo comercial del Pulque Azteca

### RADIOGRAFÍA DEL PRODUCTO

Es una bebida ligeramente alcohólica obtenida de la fermentación del aguamiel, savia que se obtiene de un tipo de agave conocido como maguey.

Sabores:

- Fresa
- Piña- coco
- Mango
- Limón
- Guanábana
- Guayaba
- Jitomate
- Avena

#### Atributos del producto

**Tamaño:** Es un envase cilíndrico de 12 cm. de altura, con el sistema abre-fácil con capacidad de 355 mililitros.

**Características de la materia:** Es el sustrato llamado aguamiel que se utiliza para la elaboración del pulque.

**Consistencia:** Sustrato semiviscoso.

**Color:** Depende de la pulpa de la fruta que se le agregue o adicione.

**Olor:** Es menos concentrado que el pulque natural.

**Sabor:** Dentro del pulque curado:

**Propiedades del producto:** Contiene poder alimenticio debido a las proteínas, vitaminas, aminoácidos que posee.

**Caducidad:** Es un bien de consumo perecedero que tiene un ciclo de vida de dos años una vez enlatado.

**Características diferenciadas:** A diferencia del pulque natural, el enlatado tiene muy poca viscosidad; puede refrigerarse sin perder su sabor característico, el olor es menos concentrado, tiene una amplia gama de sabores y un precio a la venta bajo en relación con los competidores.

## Pulque embotellado Llanos de Apan

Durante la investigación y búsqueda de material informativo sobre el envasado de pulque, fue gratificante encontrar todavía gente que ha dedicado parte de su vida al pulque, a pesar de ya no ser un negocio altamente redituable, continúan con esta actividad longeva que ha heredado de generación en generación.

Entreviste al señor Rafael Soto, oriundo de la ciudad de Apan en Hidalgo; egresado del IPN como Ingeniero Industrial, él ha aplicado sus conocimientos para poder embotellar la bebida, cuando antes era difícil por su rápida descomposición y el nulo conocimiento para poder conservarla.



**Presentación del pulque embotellado**

A decir del ingeniero Soto, la decadencia del pulque se debió a los malos manejos por nuestros gobernantes y la falta de apoyo, con el fin de beneficiar a las empresas extranjeras, en concreto a las cerveceras.

“Además se difundió el rumor de que el pulque no tenía higiene, lo cual era mentira, una muy mala publicidad de nuestro gobierno” señala el ingeniero Soto.

Con una buena imagen, buen olor y sabor agradable, presenta su producto embotellado con la finalidad de comercialarlo en las zonas turísticas del país a un precio de 20 pesos, aunque el intermediario al comercializarlo lo puede llegar a dar hasta en 90 pesos por botella grande.



**Producción de pulque embotellado**

De manera sencilla explica el proceso para conservar el pulque en botella:



**Higiene en el área de proceso para embotellar el pulque**



**Maguey en buenas condiciones de donde se obtiene aguamiel**



**Invernadero con tiernos magueyes con los que experimenta para obtener un mejor aguamiel**



**El aguamiel que se obtiene del maguey se fermenta en tinas para obtener pulque**



**El pulque pasa por un filtro para eliminar cualquier partícula que tenga**



**Le adiciona limón y dulce para que tenga un sabor diferente y lo mezcla**



Con controles térmicos que funcionan a partir de rayos ultravioleta se controla la fermentación y luego la temperatura lo pasteuriza



Con una máquina lo embotella y después lo etiqueta para su presentación



Presentación del pulque embotellado, Llanos de Apan

Con sus propios recursos económicos, don Rafael ha creado esta pequeña fábrica, ya que no cuenta con ningún apoyo gubernamental, pero de manera positiva espera tener buenos dividendos, al razonar un amplio conocimiento de la planta de maguey.

“En una hectárea se siembra un maguey cada dos metros, en esta superficie caben cinco mil magueyes, y cada uno puede dar 250 litros en ocho años, en consecuencia puedo vivir como rey”

Un aspecto que recuerda con nostalgia es el distinto paisaje que impera ahora en la ciudad de Apan, antes llamado “los llanos de Apan con maguey”, por ser un área llena de magueyes y que ahora quedan muy pocos de ellos, sin olvidar que era un cruce importante del tramo del ferrocarril y da la razón del porque transportaban tanto pulque al Distrito Federal:

“El primer tramo ferroviario fue Apan-México, el cual transportaba cerca de un millón de litros diarios de pulque al DF, y la misma gente era quien se los chupaba, antes era una sana costumbre tomar pulque”.

En cuanto a la presentación de su producto, la prefiere en botella, señala que en lata de metal, el pulque tendría un sabor diferente por la formación de óxidos e hidróxidos, por lo cual no es recomendable.

Aunque su negocio es pequeño y muy grande la capacidad de instalación en relación con lo que produce, hasta el momento son tres mil botellas por turno o mes, dependiendo de la demanda, un producto destinado para las zonas turísticas, pero su idea a futuro es exportarlo a otros países.

## **El porvenir del pulque en el nuevo siglo**

La actual situación económica mundial podría afectar a las pequeñas y contadas empresas industrializadoras del maguey pulquero, aunque su empeño por comercializar la bebida y sus derivados en otros países del mundo es elogiable y de mucho respeto a pesar de la turbulencia económica en la que vivimos. La cuestión para exportar el pulque por ejemplo a Estados Unidos su principal mercado, es positiva, aunque no es en grandes cantidades, como su pariente surgido del maguey como es el tequila, es segura pero en menor cantidad.

El costo para producir el pulque de manera completa, llámese enlatado o embotellado, es considerable porque en el mercado nacional es un fantasma su existencia. Es harina de otro costal los envíos de barricas de pulque en las famosas pulquerías porque su distribución a esos pintorescos lugares sigue siendo rudimentario.

En la actualidad hay dos sectores diferentes para distribuir el pulque. Uno de ellos que es la industrialización del pulque para enlatarlo o embotellarlo y distribuirlo al extranjero para su venta y también para colocarlo, aunque sean contadas las tiendas de supermercados en el territorio nacional. El otro es el que no invirtió para crear una industria con la maquinaria necesaria para enlatar el pulque y que sigue con los mismos métodos de elaboración y distribución desde hace 200 años, pero que sigue presente como productor de pulque y distribuidor para las poquísimas pulquerías que sobreviven en algunos estados, principalmente del centro del país. La bebida por ambos sectores distribuidores debe de continuar con su lucha para seguir presente como un producto activo y tener una mayor presencia en el rango de las bebidas alcohólicas, más aún en la gastronomía mexicana, considerada como bebida ancestral y ocupa un lugar del amplio bagaje de bebidas alcohólicas no sólo del país sino de todo el mundo.

Es de reconocer que las empresas dedicadas al pulque enlatado tengan dentro de su filosofía empresarial la finalidad de colocar su producto en varios países del mundo, con un discurso documentado y fundamentado que engalana a la bebida.

Presumen de un producto de alta calidad en sus componentes nutricionales y lo benéfico que le hace al organismo humano cuando lo consume sin olvidar que tiene un status histórico y ancestral, manteniendo un lugar de prestigio en la historia prehispánica de México.

Esa es la clave que los productores, deben de exprimir y sacarle mucho jugo para promocionar la bebida que aunque en México sufrió de varios discursos negativos para exterminar el consumo del pulque entre la población mexicana, cuya “publicidad” por parte del gobierno federal a mediados del siglo XX por ser una bebida antihigiénica y sucia. O aquel que según el pulque era únicamente destinado para la población de bajos recursos.

En esta primera década del siglo XXI las nuevas generaciones que desean degustar la bebida, les es difícil encontrar el lugar donde lo venden, esto porque más del 95% de las pulquerías que habían antes [cerca de 3000] en todo el país han ido desapareciendo.

El nacimiento de empresas comercializadoras del maguey pulquero, hacen ver a los pocos productores de pulque una pequeña esperanza para que esta bebida siga en el gusto de sus fieles consumidores. Aunque no es lo mismo que hace cincuenta años en cuestión de ventas, por lo menos el producto debe estar presente. Su comercialización ha cambiado en la última década, a pesar de que todavía se vende en algunas pulquerías que aún quedan y que lamentablemente están en vías de extinción.

El envasado permite tener facilidad en el manejo que no lo tenía cuando se vendía en estos lugares. A decir de las empresas comercializadoras, el mercado extranjero es más esperanzador por el momento, que el nacional por ser considerada una bebida exótica.

Aunque desde hace más de una década, ya se enlata la bebida, en nuestro país está en pañales su comercialización y sólo limita sus ventas en algunas tiendas de supermercado, con muy poca o casi nula difusión.



**Tiendas Comercial Mexicana**

Lo más importante es que todos participemos en esta obra para que el pulque, una bebida con tantos beneficios naturales se posicione de nuevo en el gusto de los consumidores potenciales; que vienen siendo los jóvenes y adultos. Generalmente su anterior mercado o clientes potenciales durante la segunda mitad del siglo pasado oscilaban entre 30 y 40 años de edad por lo que al paso de los años esta gente ha ido muriendo al igual que sus ventas.

El pulque ha sufrido críticas negativas a lo largo de su historia, por lo que se ha convertido en un dolor de cabeza para los productores de esta bebida longeva, una tradición que ha pasado en generaciones para aprender el oficio de producir pulque y que no esperan la desaparición de la bebida.

Estas críticas han aparecido desde la época de la colonia, al considerarla embrutecedora de la clase trabajadora o los peones. Una bebida antihigiénica etiquetada por el gobierno. O simplemente el desprecio de ser una bebida pobre, para los pobres.

A pesar de ese mala “publicidad”, el pulque lo ha soportado; se ha mantenido vigente y más ahora con una nueva presentación gracias a la industrialización que no sólo producen la bebida sino toda materia prima que genera un maguey.

Un punto importante para activar el sector pulquero en el territorio nacional es tener publicidad, dicha acción es esencial para vender un producto ya que difunde el conocimiento y, sobre todo motiva a los sectores de la población para consumir el producto ofrecido, en este caso la promoción del pulque enlatado, porque sabiendo de esto, también las pulquerías se verían beneficiadas para que no desaparezcan.

Hoy en día, los medios de comunicación como la radio, televisión, prensa, e incluso Internet y el cine, pueden contribuir a sacar adelante la industria pulquera de diferentes maneras para crear conciencia entre la población de las bondades del pulque.

Es un deber imprescindible procurar que, a través de los medios de comunicación en masa, el mexicano tome posesión de su patria, y por medio de él se conozca las realidades, como el tema de la posible desaparición del pulque.



**Medios de comunicación**

Por ejemplo el 20 de enero del 2007, fue exhibida en algunas salas de la cadena de cines Cinemark, la película “**La canción del pulque**”, por el realizador Everardo González; que nos transporta en un viaje al mundo del maguey a través de imágenes y testimonios de gente marginada que escapa de sus problemas y busca refugio en estos lugares.



Película “La canción del pulque”...exhibida en Cinemark

Explica la importancia social del maguey y del pulque en un recorrido visual que permite apreciar las razones por las que el pulque no puede comercializarse a gran escala como sucede con el tequila: el largo tiempo de producción (un maguey tarda 10 años en crecer y solo provee de aguamiel durante siete meses), del cómo se prepara, el tiempo de fermentación que requiere y su corta vida que imposibilitan su exportación (excepto en lata). Lo que enriquece este seguimiento, que ya ha sido recopilado por otros documentales como los realizados por Canal Once en la serie Las haciendas pulqueras en México; es la forma en la que el cineasta destaca los aspectos tradicionales, como la secuencia en la que los tlaquicheros le rezan al pulque con lo que hace hincapié en las raíces culturales e incluso mágicas de esta bebida de origen prehispánico.

Hay que mencionar que la televisión ha sido pieza importante para promover un producto, lugar, tema, acción, personaje, etcétera. Dentro de esa publicidad lo pueden manejar ya sea para reactivar o el lanzamiento de algo novedoso. Además con los programas de televisión el tema puede ser beneficiado, por ejemplo en el año 2007, dentro de la barra de telenovelas, se realizó una producción bajo el nombre de Destilando Amor, el tema fue utilizado para promocionar el tequila, después se supo que la idea había sido acordada por el Gobierno de Jalisco y Televisa, esto como beneficio a los productores de agave azul de esa entidad. Esa historia fue llevada a cabo en el hermoso pueblo de Tequila, Jalisco, dónde surge un amor ardiente, puro y fuerte, como el famoso destilado que lleva el nombre de esta cálida y fértil región donde se produce. ¿Se imaginan que hicieran lo mismo pero con el pulque y la historia llevada a cabo en alguna hacienda pulquera de una entidad de Hidalgo, Tlaxcala o Puebla, donde se produce pulque?, eso sería maravilloso.



**Telenovela Destilando amor, en Tequila, Jalisco en el año 2007**

Incluso la promoción puede venir por una orden del mismo gobierno federal, como fue el tema del frijol en el año 2008, el motivo se le atribuía al dinamismo de las mujeres, a quienes no les alcanza el tiempo para cocer el alimento y a la proliferación de comidas rápidas. Para su consumo se planteó generar el consumo mediante técnicas modernas para el procesamiento y que las personas lo puedan adquirir directo de las tiendas a la mesa.

Las estrategias estaban destinadas para que la gente coma más frijol, que prevalece como el segundo alimento de mayor ingesta en el país, después del maíz.

Las condiciones económicas del país han hecho que la mujer se tenga que incorporar con mayor contundencia al campo laboral y está abarcando horarios más extensos que antes, eso hace que no tengan tiempo de cocinar en su casa.

Por lo que consideraron necesario detonar un programa de promoción al consumo para poder luego retomar el camino del incremento en la producción, fortaleciendo la producción sólo en las áreas con potencial productivo y reconvirtiendo las de bajo potencial.

Para revertir esta tendencia, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) hizo una campaña por televisión y otros medios de comunicación para promover el consumo de esta leguminosa.

Situación similar ha sucedido para la promoción del chile verde mexicano que acompañada por el gobierno federal, alentada por campañas publicitarias para el consumo no sólo del chile verde, sino todos los demás productos agrícolas, ya con la garantía de una empresa procesadora de alimentos, La Costeña, con la premisa de ser limpios, sanos y saludables.

Por lo menos ya apareció una campaña de promoción para el pulque y sus haciendas, el cual se llevó a cabo en la ciudad de Tlaxcala en septiembre del año 2009 llamado "La ruta del pulque en Tlaxcala" el cual tuve la fortuna de disfrutarlo.

La más mexicana de las bebidas estuvo lista para ser descubierta a través de un viaje que se interna en una de la tradición más arraigada de Tlaxcala: La elaboración del pulque.

Debido a la riqueza cultural y artesanal de que goza Tlaxcala, surge la ruta que llevará a mexicanos y extranjeros a conocer la historia de las majestuosas haciendas pulqueras, así como el proceso de elaboración del néctar de los dioses. A partir de septiembre del 2009, y de acuerdo con los organizadores se realizará cada año, el recorrido inicia por diversos puntos de interés.

Como la visita a la tradicional Hacienda de San Bartolo, situada en el municipio de Calpulalpan, ahora propiedad de don Ricardo del Razo (creador del pulque enlatado, Néctar del Razo) y anteriormente de Ignacio Torres Adalid, conocido como “El Rey del Pulque”<sup>25</sup>. En este lugar se lleva a cabo un recorrido por el majestuoso casco de la Hacienda, debido a su importancia histórica en la producción de pulque; asimismo se ofrece a los visitantes la oportunidad de conocer el área de los tinacales –lugar en donde se lleva a cabo la transformación del aguamiel en pulque- y se podrán degustar el delicioso pulque y el aguamiel.

Después hay una visita a la planta del enlatado pulque bajo el nombre de “Productos Naturales de Agave”, en Nanacamilpa, Tlaxcala, propiedad de Rodolfo Del Razo.

La importancia de este lugar radica en la innovación que representa el proceso de enlatado del pulque, reflejo de la visión de nuestros empresarios tlaxcaltecas, quienes exportan su producto a Estados Unidos y Alemania. Aquí mismo se podrán probar los deliciosos curados de sabores y el licor de pulque que produce esta empresa. Igualmente, es pionera en presentar una manera distinta de beber pulque: a través de cocteles preparados a base de pulque, combinado con otras bebidas espirituosas y distintas frutas, que seguramente será atractivo para todos los paladares; bebidas preparadas.

Como complemento a esta interesante ruta, se incluye la visita al Museo Vivo de Artes y Tradiciones Populares, así como a la majestuosa Basílica Blanca de Ocotlán.

---

<sup>25</sup> M. Ramírez Rancaño, *op.cit.*, p. 35.

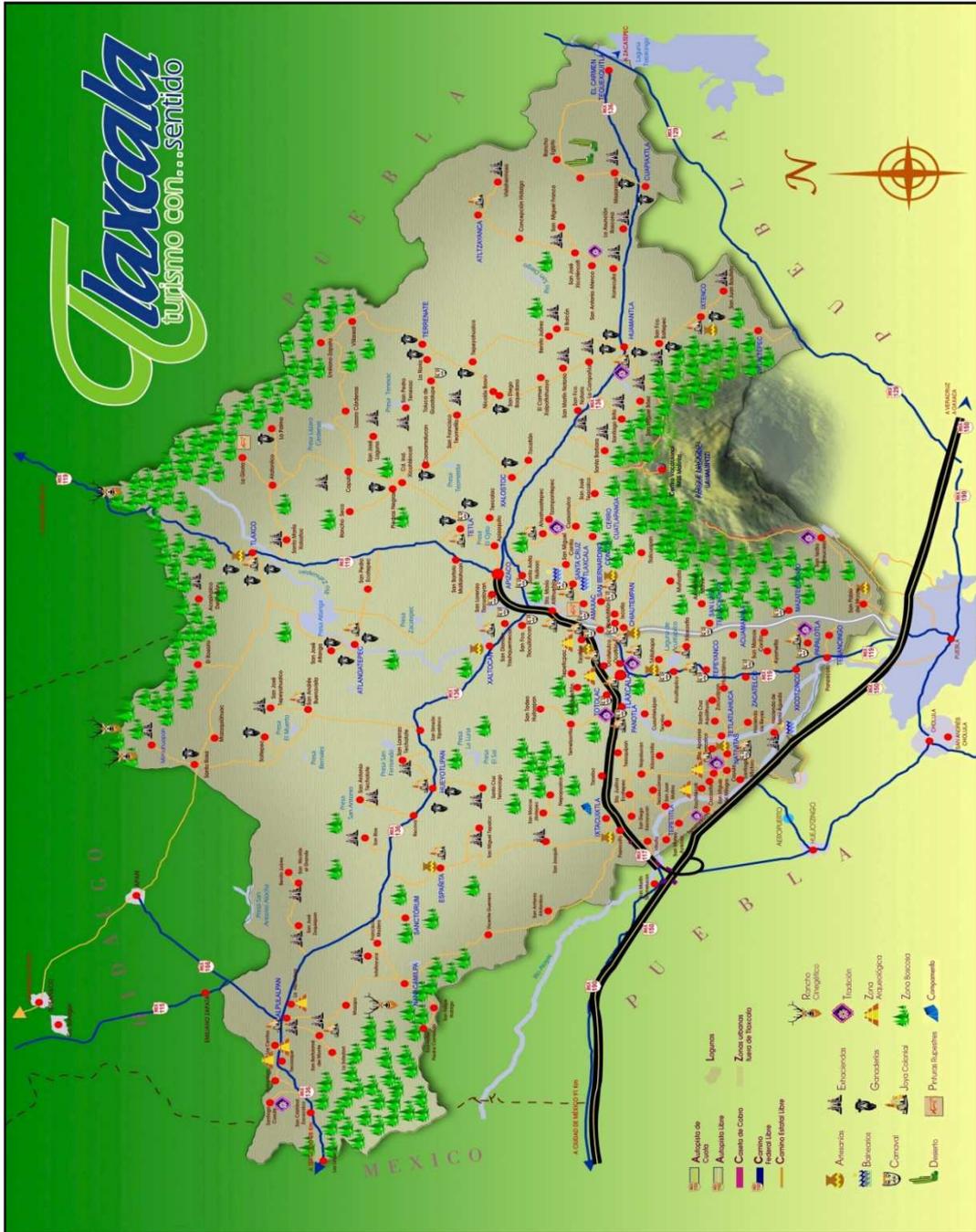
Para continuar con el pulque, sigue el recorrido por la tradicional hacienda pulquera de Xochuca, en el Municipio de Tlaxco, propiedad de don Guillermo Ramírez, lugar en donde los turistas tendrán la experiencia de caminar entre los magueyales y conocer de otra manera el proceso de extracción del aguamiel a partir del corazón del maguey, hasta convertirse en pulque blanco.

Al ser bastantes los lugares por visitar se considera por lo menos dos días en el itinerario ya que hay lugares turísticos también del propio estado de Tlaxcala.

También existe el Rancho San Isidro, famoso por sus magueyales, que ofrecen al turista paisajes poco comunes en nuestro país.



Mapa de la Ruta del Pulque en Tlaxcala



Mapa turístico del estado de Tlaxcala.

Por lo menos hay un programa dentro del turismo del estado de Tlaxcala, el dar a conocer lo que fue y es el pulque, y parte de lo que engloba este tema, como las haciendas pulqueras, las enormes magueyeras, hasta el propio enlatado, siendo de alto interés para los turistas.

La publicidad ayuda para que un producto, lugar o personaje se dé a conocer y se vuelva popular. Tal es el caso de mi padre que participando dentro de una cápsula de un programa deportivo de Televisión Azteca en el año del 2008, pudo promocionar las pulquerías de Xochimilco y más aún la misma bebida, que en consecuencia fue publicado en el periódico *Récord* y hasta en la web, teniendo su espacio por medio de YouTube. Esta información la puede encontrar como “*Los Valedores de Iztacalco*”.

De antemano le agradecemos al productor y reportero encargado de realizar dichas cápsulas de aquel entonces, en abordar el tema del pulque y las pulquerías, que como sugerencia, mi padre y yo se lo habíamos solicitado. En algo se pudo contribuir para promocionar el pulque en televisión, prensa e Internet.



Periódico *Récord*



Mi padre y el pulque en *YouTube*

# Conclusiones

En este reportaje sobre *El pulque, una bebida tradicional en peligro de extinción*, se establece de manera general y primordial rescatar una bebida milenaria que ha sufrido con el tiempo. Un ejemplo de ello es el surgimiento de nuevos productos de bebidas alcohólicas y esto genera un cambio en el gusto de los consumidores. Sumándole la absurda idea de catalogar el pulque para la población de bajos recursos económicos. Esto origina un desprecio a la bebida, a pesar de sus grandes beneficios nutricionales.

Mi primera tarea al inicio de este reportaje, fue reivindicar el pulque como tal, en las primeras civilizaciones de nuestro territorio y siendo catalogada como la bebida de los dioses por aquellos pobladores. Esta investigación fue de gran ayuda y originó un compromiso mayor por conocer la semblanza de una planta. Durante ese periodo era un elixir para quienes lo tomaban y ese paradigma debemos de usar para apreciar el maguey y el pulque.

A través de nuestra cultura hemos sido siempre tradicionalistas, sin embargo hemos perdido parte de distintas costumbres que nos identificaba como país. El desarrollo económico, tecnológico y científico no debe enemistarse con las tradiciones de cada cultura. Esa pérdida gradual de falta de interés por parte de los consumidores hacia el pulque, generó muchas dudas en los productores, de ahí que en el segundo capítulo, *Decadencia del pulque*, describo las primeras causas que afectaron la producción pulquera cuyos daños fueron fatales para unos productores mermados y limitados en conocimientos tecnológicos industriales. Tuve que averiguar por qué no hubo ese conocimiento industrial para el mejoramiento del producto y el desarrollo de este sector. Intentos hubieron por modernizar el proceso tradicional para producir la bebida. Sin embargo, los antiguos productores relatan y establecen de manera general que se empeñaron con la idea simple de producirlo, a pesar de las limitantes para expandir su mercado.

También tenían la impresión de que nunca se acabaría los grandes plantíos de maguey que había en ese entonces. Una bomba de tiempo para ese sector económico, ya de por sí castigado. Afortunadamente ideas nuevas acompañaron a la joven generación de productores de maguey, no solamente es la bebida sino aprovechan toda la planta. Esto es lo que presenté en el último capítulo *La subsistencia de pulque ante el siglo XXI*, el estudio permanente de estas empresas, algunas de ellas con aplicaciones de estudios biotecnológicos, cuyos proyectos y metas serían inimaginables para los productores de antaño.

Durante el tiempo que tardé en investigar y obtener información para la realización de este trabajo periodístico y comunicacional en su modalidad de reportaje, conocí más de esta noble planta. Datos históricos, sus funciones con el medio ambiente, la importancia del maguey en algunas culturas surgidas en este territorio, su domesticación, la idealización del maguey por los mismos españoles como una planta maravillosa. Pero el más importante fue el de bebida, primero como aguamiel y después como bebida fermentada llamado pulque, cuyo sabor fue del agrado de quienes lo tomaban, particularmente en la zona centro del país debido a su ecosistema árido y por lo mismo la gente lo consumía como un sustituto del agua.

Nunca imaginé que el tema del pulque lo investigaría a fondo para obtener un título universitario. De inicio pensé que el tema tal vez sería corto para desarrollarlo porque su historia ya estaba plasmada en libros, periódicos, enciclopedias, pero al indagar supe lo nuevo del pulque, que es el industrializado, ya sea enlatado, embotellado, destilado y sus derivados. Anteriormente habían fracasado en envasar la bebida debido a su complicada fermentación, pero lograron cristalizar ese proyecto obteniendo más de lo que una planta pudiera ofrecer, además con base en estudios aplicados, llamada biotecnología, mejoraron la planta por medio de la clonación y de ahí obtener una planta mejorada para la elaboración de pulque cuya fermentación se obtienen microorganismos, todo esto para el consumo humano.

Esta información fresca sorprenderá a los lectores porque la mayoría piensa que el pulque sólo se comercializa en pulquerías, en alguna hacienda, ranchos o ferias de pueblo. Sin saber que el maguey pulquero siempre está en permanente estudio y desarrollo. Es básico mencionar que los primeros intentos por industrializar la bebida se remontan en el año de 1946, por disposición del entonces Presidente Adolfo López Mateos, pero dicho proyecto fracasó por no aplicar las técnicas adecuadas para controlar la fermentación. Estos proyectos originales para industrializarla de manera correcta son a partir de la segunda mitad de la década de los años noventa, justo cuando empezó el declive en las pulquerías.

Es gratificante saber que existe gente emprendedora como son los productores de antaño de esta noble planta, siempre interesados en innovar. Desde tiempos memorables hay información pero con los nuevos proyectos, el maguey siempre estará a la vanguardia.

Tal vez sea insuficiente lo que yo haga para que las pulquerías resurjan, sin embargo espero que con este trabajo pueda crear conciencia entre las autoridades y la gente, el rescate del pulque que como ejemplo debemos aprender que algunos países del extranjero lo miran como una bebida realmente exótica.

# Fuentes de consulta

## Bibliografía

Alzati, Servando, *Historia de la mexicanización de los ferrocarriles nacionales de México*, s.p.i., 1946, 250 pp.

Bancomext, *El mezcal, elixir de larga vida*, México, D.F., CVS, 1997, 142 pp.

Barros, Cristina, *Tipos mexicanos siglo XIX*, México, Fondo de Cultura Económica, 1994, 132 pp.

Bulnes Francisco, *El pulque*, México Antigua imprenta de Murguía, 1979, 215 pp.

CONABIO, Instituto de Ecología, Universum-UNAM, et al., *Suculentas mexicanas, Cactáceas*, México, CVS, Publicaciones S.A. de C.V., 1997, 143 pp.

Diccionario Porrúa, *Historia, biografía y geografía de México*, México, quinta edición, Porrúa, 1984, 215 pp.

Enciclopedia, *Historia general de la Nueva España*, Vol. VII, libro quinto, 356 pp.

Enciclopedia de México, *Mapas de México*, 211 pp.

García Mendoza, Abisaí, *Con sabor a maguey*, Guía de la colección de Agaváceas y Nolináceas del Jardín Botánico, México, UNAM, 1998, 114 pp.

Guerrero Guerrero, Raúl, *El pulque*, Joaquín Mortiz, México, 1985, INAH.

Goncalves de Lima, Oswaldo, *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*, México-Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica, 1978, 273 pp.

Loyola Montemayor, Elías, *La industria del pulque*, México, Editorial Banco de México, 1956, 340 pp.

Muría José María, *Beber de tierra generosa*, México, FISAC, 1998, 252 pp.

Payno, Manuel, *Memorias sobre el maguey mexicano y sus diversos productos*, México, imprenta de A. Boix, 1940, 250 pp.

Ramírez Rancaño, Mario, *Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera*, México, Plaza y Valdés editores, 2000, 356 pp.

Salazar, Corina, *Somos hijos del maguey*, México, Quimera Editores, 2008, 128 pp.

Silva Rique, Jorge, *La administración de albacas y pulques de Michoacán*, México, Colecciones Fuentes, 1993, 152 pp.

Zorrilla, Leopoldo: *El maguey: "árbol de las maravillas"*, México, Gobierno del Estado de Hidalgo—Museo Nacional de Culturas Populares, 1988. 178 pp.

## Hemerografía

Riquelme, Meril, "El alcoholismo y el pulque", *Memoria de la sociedad científica*, Tomo 35, México, 1996, pp. 273-279.

## Cibergrafía

"Don Venus", <http://www.youtube.com/watch?v=c9cC7YDTHrc&feature=related>, 21 de octubre 2007.

"El pulque de México", <http://amigosmap.blogspot.com/2011/05/el-pulque-de-mexico.html>, 25 de mayo 2011.

"Información turística", <http://www.hidalgo.gob.mx>, 19 de marzo de 2008.

"Pulque", *Wikipedia*, <http://es.wikipedia.org/wiki/pulque>, 15 de abril 2008.

"Pulque y maguey", <http://www.mezcalpedia.com/index.php?option>, 20 de noviembre 2009.

"Pulque enlatado, negocio exitoso", <http://www.magazinemx.com/bj/articulos/articulos.php?art=12574>, 18 de septiembre 2011.

"Ruta del pulque, Tlaxcala por el rescate de esta bebida tradicional mexicana", <http://suenamexico.com/experiencias/ruta-del-pulque-tlaxcala-por-el-rescate-de-esta-bebida-tradicional-mexicana/>, 20 de septiembre 2009.

"Sven Goran Erikson visita al Profe Venus", <http://www.youtube.com/watch?v=4Zrcwey5VEk>, 19 de julio de 2009.

## **Cinematográficas**

La canción del pulque

Director: Everardo González

Género: documental

País: México

Idioma: español

Año: 2005

Duración: 58 minutos

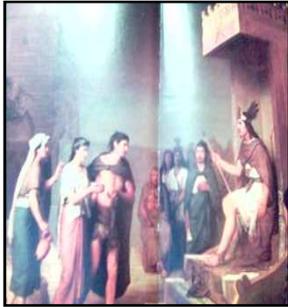
Distribuidora: Conaculta-Imcine

## **Fuentes vivas**

- Joel Martín Pichardo Rico, Director General. Desarrollos Agropecuarios del Altiplano, junio 2010.
- Humberto Ordóñez López. Director de Operaciones. Tecnología e Innovación en Pulque Industrial S.A. de C.V. diciembre 2010.
- Rocío del Razo, Subgerente de Comercialización de Pulques Néctar del Razo, Julio 2010.
- Javier Gallegos Cordero, Desarrollo Comercial. Comercializadora de pulques y bebidas Poliqhui S.A. de C.V. octubre 2007.
- Rafael Soto, Comerciante de pulque embotellado Llanos de Apan, agosto 2010.

# Anexo

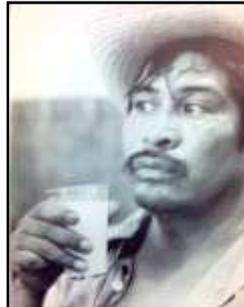
## Anexo I. Fotográfico



El pulque, bebida ritual



Tlachihero



Bebida predilecta



La mujer, también disfrutó el pulque



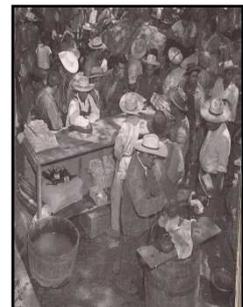
Empleado de la pulquería



Bebida de la clase baja



El maguey, testigo silencioso



Antigua pulquería



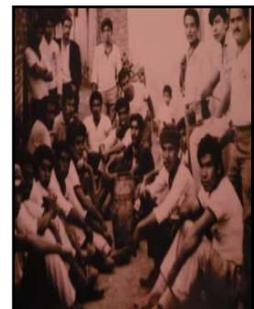
Antiguas magueyerías



Clásica imagen pulquera



Las pulquerías, recintos urbanos



Una castaña de pulque



**Tinacal, fermentando aguamiel**



**Antigua hacienda pulquera**



**Ruinas de hacienda pulquera**



**Retrato de pulquería**



**Otilio Olvera, mi tatarabuelo**



**Venus Olvera, mi abuelo**



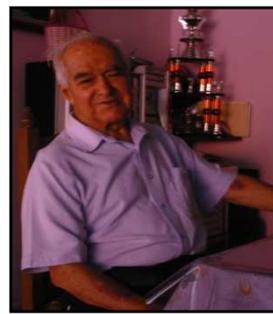
**Camión de mi abuelo donde transportaba los barriles de pulque**



**Venus Olvera, hijo, mi padre**



**Gran comerciante, mejor abuelo**



**El abuelo de ahora**



**Pulquería aún vigente de la familia**



**El curado en varios sabores**



**Pulque en barril**



**Sirviendo pulque**



**Bebedores en pulquería actual**



**Forma de brindar pulque**



**Personajes artísticos mexicanos con el pulque**



**El pulque, en el medio impreso**



**La historia de la pulquería contada en un medio impreso**



**Nueva representación, de la clásica imagen pulquera**



**Dibujando sobre el pulque**



**El pulque, casi carne**



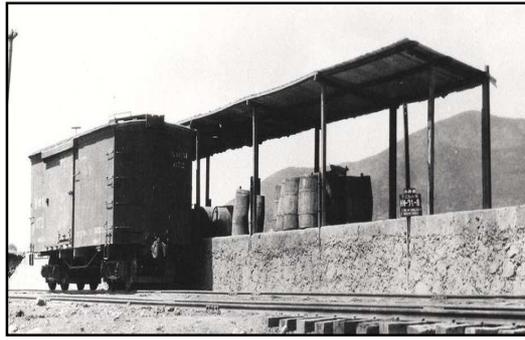
**Personaje singular, visitando la pulquería de la familia, periodico *Récord* 2008**



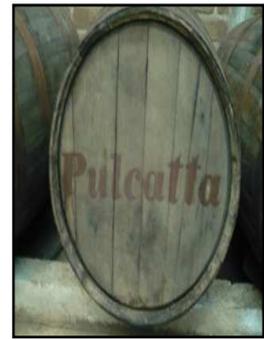
**Poster de la película, *La canción del pulque*, 2007**



La importancia de la agonía del pulque, publicado en los medios impresos



El pulque y el ferrocarril



Empresa Pulcatta



Pulque destilado



Pulque embotellado



Distintos sabores en botella



Pulque enlatado

## Anexo II. Aplicación de encuestas

Se realizó una encuesta con el fin de recabar información sobre lo que opina la gente de las bebidas alcohólicas, en especial el pulque.

**NOTA.** La encuesta fue aplicada a la población en general clasificada por edades y dividida en tres grupos. La finalidad era obtener resultados, opiniones, quejas y sugerencias acerca del pulque.

Los tres grupos fueron divididos por edades:

- El primer grupo fue clasificado así por observación directa, ya que los adolescentes empiezan a beber bebidas alcohólicas cuando cursan el bachillerato a la edad de 16 años hasta los 26 cuando cursa una carrera universitaria, no necesariamente fueron personas que estudian pero fue dirigida principalmente a ese sector. Este grupo viene siendo prioritario para los productores del pulque, ya que piensan que este es el punto de partida para obtener buenas ventas y ganancias. Lamentablemente los resultados que arrojaron las encuestas son que no se preocupan por el futuro del pulque y no les interesa lo que pase con él. Prefieren consumir cerveza y algún otro vino, siendo barato mejor.
- El segundo grupo fue clasificado entre 27-50 años, es el grupo que no lo consumen mucho pero que si lo conocen, lo han probado y saben de los problemas que está enfrentado el pulque. En este grupo se consumen más la cerveza, vino, tequila, y otros aguardientes.
- El tercer grupo, de mayores de 51 años, es donde se encuentran los consumidores potenciales en este momento, pero quizás la edad tiene que ver para que no haya un mayor consumo. Aquí tiene que ver la clase social para que el consumo sea real.

GRUPO I (16 -26 años) PROS  Barato.	GRUPO 2 ( 27- 50 años) PROS  Lo conocen. Se preocupan por su futuro del pulque. Lo han consumido.	GRUPO 3 ( Mayores de 51) PROS  Clientes potenciales. Lo consumen más. Se preocupan por el destino del pulque.
CONTRAS  No lo conocen. Difícil de conseguir. Poco higiénico. No lo conocen enlatado.	CONTRAS  Consumen más cerveza, vino o alguna otra bebida alcohólica. Pocos conocen el vino enlatado.	CONTRAS  Mayores de edad. Clase social. Pocos conocen el pulque enlatado.

A continuación el formato de la encuesta aplicada:

**ENCUESTA SOBRE EL CONOCIMIENTO DEL PULQUE**

EDAD:                      SEXO:                      OCUPACIÓN:

1. ¿ Conoces el pulque?  
❖

2. ¿ Lo has probado?  
❖

3. ¿ Natural o de que sabores?  
❖

4. ¿ En donde lo has probado?  
❖

5. ¿ Conoces una pulquería?  
❖

6. ¿ En alguna ocasión has asistido a ella?  
❖

7. ¿ Conoces el pulque enlatado?  
❖

8. ¿ De las siguientes bebidas cuál más consumes, dónde y porqué? DA UN PORCENTAJE

    Cerveza-  
    Tequila-  
    Vino-  
    Pulque-  
    Aguardientes-

9. ¿ Porqué crees que el pulque, considerada como bebida nacional no sea competencia con otras bebidas alcohólicas?  
❖

10. ¿Cuál crees que sea el futuro del pulque?  
❖

11. ¿ Qué solución piensas que es la mejor para que el pulque no desaparezca?  
❖

12. ¿ Porqué a los jóvenes no les llama la atención esta bebida para consumirla?  
❖

## Resultados en gráficas

Representación sobre las preferencias de bebidas alcohólicas por parte de los encuestados:

