

El pulque como patrimonio gastronómico del municipio de Huixquilucan, Estado de México.

Gerardo Arzaluz Martínez ¹

Carla Ivonne Ortega González ²

Luis Felipe García Rodea ³

Introducción

Algunas bebidas en México son un referente cultural que ha estado arraigado desde siglos atrás, una de ellas es el pulque, que ha sido estudiado desde diferentes perspectivas.

El presente escrito tiene como finalidad generar un acercamiento a la actividad pulquera del municipio de Huixquilucan, Estado de México, así como su consumo y su anclaje social. A lo largo de estas líneas se describe un proceso histórico y de elaboración del pulque, posteriormente una descripción de la bebida en la zona estudiada y se concluye parcialmente que esta bebida puede ser un referente cultural.

¹ Tecnológico de Estudios Superiores de Huixquilucan

² Profesor de Tiempo Completo en el Tecnológico de Estudios Superiores de Tlanguistenco

³ Universidad Autónoma del Estado de México



Fotografía de Gerardo Arzaluz Martínez



Fotografía de Luis Felipe García Rodea

¿Qué es el pulque?

El término "pulque" proviene del náhuatl "polihqui," que se traduce como descomponerse o corromperse (Muñoz-Zurita, 2012). Se trata de una bebida fermentada obtenida del aguamiel, la cual data de la época prehispánica, cuando el jugo del maguey se hervía y se reducía hasta obtener un jarabe muy dulce y espeso, conocido como miel de maguey. Este producto se usaba para endulzar frutas cocidas, como los dulces de tejocote, masas para tamales dulces y el necuatolli, un atole con miel hecho de maíz blanco y aguamiel, así como golosinas con maíz (SADER, 2023).

A la llegada de los españoles, esta bebida no fue tan comprendida, pues algunos frailes franciscanos como Motolinia, no entendían un aspecto fundamental dentro de los rituales de los denominados indios, puesto que la embriaguez que producía el pulque en las personas no tenía que ver con una mala costumbre, sino que era más una asociatividad religiosa y un significado espiritual, al realizar una veneración a Ometochtli, que era considerado dios del pulque (Benavente, 2014).

Aunado a ello, Fray Bernardino de Sahagún (1958), indicó en sus escritos que los sacerdotes portaban como vestimenta un chalequillo con campanillas, sandalias de hule y pulque divino, que se iba recogiendo con aguamiel, el cual en sus principios fue denominado centzontotochtin, que quiere decir "400 conejos" y hacían referencia a que el vino (pulque) tenía diversas formas de generar una borrachera.

En estos procesos rituales, se generaba un proceso de libación, el cual se hacía bebiendo licor fermentado, o realizando el estreno del pulque. Cuando el pulque aumentaba su fuerza, se llamaba a las personas, se servía la bebida en tazones frente al fogón y se daba a beber, haciendo caer un chorro frente al fuego, en dirección a los cuatro rumbos del universo. Una vez que estaba hecha la libación, toda la gente comenzaba a beber (Sahagún, 1958).

Considerada por muchos como una bebida ancestral y sagrada, el pulque ha sido consumido durante siglos en México y sigue siendo valorado hoy en día como un símbolo de identidad y tradición mexicana, además de ser un placer para aquellos que desean saborear una parte de la historia y cultura del país. La estigmatización del pulque ha estado relacionada con prejuicios sociales y económicos, ya que históricamente se ha considerado como una bebida consumida por los sectores populares de la sociedad.

Estos estereotipos han contribuido a la desvalorización del pulque y a su relegación como una bebida de menor categoría.

Las especies principales de agave empleadas en la producción del pulque incluyen: *Agave salmiana* var. *salmiana* Otto ex Salm-Dyck (conocido como maguey manso o maguey verde), *A. mapisaga* Trelease (maguey de mano larga o maguey mexicano), y *A. atrovirens* Karw (maguey blanco). Estas especies prosperan en regiones áridas y semiáridas, en suelos arenosos, poco profundos, pobres o fértiles, con buen drenaje, y en terrenos con escasa pendiente. Se desarrollan en altitudes que van desde 1700 hasta 2400 metros sobre el nivel del mar, con temperaturas medias anuales entre 15 a 25°C Las principales zonas de producción abarcan diferentes territorios de Hidalgo, Puebla, Tlaxcala y Estado de México (SIAP, 2023).

De acuerdo con Loyola-Montemayor (1956), Ruvalcaba-Mercado (1983) y Granados-Sánchez (1993), el agave pulquero necesita entre ocho y diez años para alcanzar la madurez y producir el brote floral. La primera etapa en la producción de pulque es la castración o eliminación del primordio floral, lo que deja una cavidad en el tallo conocida como cajete (apertura que se realiza al maguey pulquero para extraer el aguamiel). El agave castrado se deja reposar entre seis y 12 meses para permitir que las hojas centrales maduren y aumente el contenido de azúcares del aguamiel. Luego, se pica y raspa la cavidad para eliminar los restos del pedúnculo floral, abrir los vasos y permitir que el aguamiel fluya y se acumule en el cajete.

La persona que está enfocada en realizar todos estos procesos es conocida como "tlachiquero", quien, de acuerdo con Muñoz-Zurita (2012), es aquella persona encargada de raspar el maguey para estimular la producción de aguamiel, misma

que después se extrae mediante succión con la ayuda de un acocote., que es la herramienta empleada por el tlachiquero para extraer el aguamiel del centro del maguey mediante succión. El término acocote proviene del náhuatl "acocotl," derivado de "acocui," que significa levantar, y "octli," que se refiere al pulque, por lo tanto, hace referencia a "el que levanta el pulque" y lo vierte en barriles, ya sean de madera o plástico.

Después de recolectar todo el aguamiel, raspa el cajete con un cuchillo curvo llamado castrador para mantener los conductos abiertos y permitir que la savia continúe fluyendo. Esta recolección se realiza de dos a tres veces al día, en la mañana y en la tarde, según la época del año. En cada extracción se recogen entre seis y ocho litros de aguamiel, posteriormente se llevan a los tinacales para empezar su proceso de fermentación.

De acuerdo con la Asociación de Academias de la Lengua Española, el término "tinacales" se refiere a un lugar donde se procesa el tlachique. La palabra es una combinación del español y el náhuatl, y, de acuerdo con el diccionario de americanismos, "tina" significa recipiente y "calli" significa casa; juntos, se traducen como "la casa de las tinas". Originalmente, era el nombre que los indígenas daban a los sitios donde se producía el pulque. En esos lugares, se utilizaban tinas hechas de cuero de res o madera, pero actualmente se usan tinas de plástico. Hoy en día, estas son pequeñas cabañas, generalmente ubicadas en la naturaleza, donde se puede disfrutar de la bebida extraída directamente del maguey, ya sea como aguamiel o fermentada en pulque.

Los expertos de Rescate Comunitario de los Pueblos (2021) Clasifican el pulque en tres tipos:

campechano o tlachique, fuerte o macizo, y pie o semilla, diferenciados por su tiempo de fermentación. El pulque se considera campechano cuando apenas comienza a fermentar, mientras que el pulque fuerte ha completado su fermentación, teniendo un sabor más intenso. El pulque más robusto y de mayor calidad se reserva diariamente como semilla, que sirve como base para fermentar adecuadamente el aguamiel de la raspa. Un error común entre los tlachiqueros sin experiencia es consumir o vender todo su pulque, quedándose sin semilla para preparar más. En esos casos, deben obtener pulque de primera calidad de otro productor para continuar fermentando el aguamiel.



En las primeras horas, la combinación de pulque fuerte y aguamiel produce el pulque campechano o tlachique. Esta bebida fermentada tiene una alta concentración de azúcares del aguamiel, por lo que suele ser la favorita de quienes no están habituados al pulque. Aproximadamente ocho horas después, el aguamiel habrá fermentado completamente, convirtiéndose en pulque fuerte o macizo, con mayor contenido de alcohol y un sabor más ácido, que prefieren los amantes del pulque.

Durante la fermentación y el consumo, el barril de pulque debe estar cubierto con una manta y su tapa correspondiente para prevenir la contaminación. Por la misma razón, debe almacenarse en un lugar cerrado. Es una bebida muy delicada y, sin la higiene adecuada, se puede estropear. Cuando esto sucede, se dice que el pulque se corta o se graniza. Se identifica por un cambio en su aroma y la formación de pequeñas esferas blancas en el fondo del barril, conocidas como granizo.

Su consistencia no debe ser excesivamente viscosa, con notas a pan recién horneado y fresco y el primer trago debe ser refrescante y ligero, al igual que no debe presentar malestares estomacales. Otro método "tradicional" de verificar la calidad del pulque consiste en utilizar el sedimento que queda en el fondo del vaso, jícara o jarro después de consumir el pulque. La persona que quiera realizar la prueba debe levantar el recipiente de la mesa y arrojar el líquido rápidamente al suelo.

Así, el hilo de la bebida quedará impreso en el piso, formando en ocasiones la figura de un arácnido, el cual es generado por la viscosidad del pulque, de tal forma que, algunos expertos infieren que es la manera más eficaz de verificar que la bebida no se ha diluido con agua ni que ha sido excesivamente aguamiel. Este juego tradicional se puede realizar sobre tierra, cemento o aserrín.

Una forma tradicional de consumir pulque es en un recipiente denominado Xoma, el cual es un utensilio hecho de una penca de maguey, cortada por dentro para darle la forma de un recipiente curvado, desde el cual se puede beber pulque. El término "xoma" es la versión castellanizada del náhuatl "xomatli," que significa cuchara de barro. Beber de una Xoma no es fácil, ya que, si se ejerce demasiada presión, el pulque puede derramarse por los lados y terminar en el suelo en lugar de en la boca. Esta es la forma más ecológica y natural de beber pulque, ya que la Xoma y el pulque provienen del mismo maguey. En este sentido, resulta importante generar una revalorización del pulque, no solo como una bebida tradicional mexicana, sino como un elemento vivo dentro de la cultura y la sociedad. De esta forma, Blas Yañez et al. (2019), indican que el resurgimiento de la industria se debe al gusto e interés mostrado por un creciente nicho de consumidores urbanos, quienes a través de su demanda por el producto coadyuvan a conservar una tradición que permanece reprimida por la autoridad pública y la homogenización agroalimentaria global.

Pulque en Huixquilucan, Estado de México

La mención de Moran-Huerta (1938) sobre la importancia del pulque como un factor económico crucial para Huixquilucan, refleja una realidad histórica en la que la producción y comercialización del pulque era una actividad central para la economía local. Sin embargo, la situación actual presenta un panorama diferente debido a varios factores que han afectado esta tradición.

Dichos factores pueden ser la gentrificación, la modernización y los cambios sociales, que han contribuido a la pérdida de las técnicas

tradicionales de producción del pulque. A medida que las áreas rurales se urbanizan y se integran en las dinámicas económicas modernas, muchas prácticas ancestrales se ven desplazadas o abandonadas. Esto no solo afecta la producción de pulque, sino también la conservación del conocimiento ancestral sobre el maguey, que es fundamental para mantener viva la tradición.

La falta de apoyo para la difusión del patrimonio gastronómico en torno al pulque es otro factor clave. La cultura del pulque ha sido subestimada y, en algunos casos, estigmatizada, lo que ha contribuido a su declive. La globalización y la introducción de nuevas bebidas y modas de consumo han hecho que el pulque pierda terreno, especialmente entre las generaciones más jóvenes. Además, la migración y los cambios demográficos han llevado a la pérdida de vínculos comunitarios que tradicionalmente sostenían la producción y consumo del pulque.



Fotografía de Carla Ivonne Ortega González

Aunque eventos como la Feria Cultural del Conejo y el Pulque son esfuerzos valiosos para promover y difundir las tradiciones locales, su impacto es limitado si no se complementa con políticas más sólidas de preservación cultural. De acuerdo con el Ayuntamiento de Huixquilucan (2023), este evento contó con la asistencia de mil 200 personas en la feria de abril de 2023, aspecto que muestra un interés, pero también resalta la necesidad de una mayor difusión y apoyo a estas iniciativas.

En este sentido, el pulque es parte de un patrimonio gastronómico. Dicho concepto, es comprendido como la identidad cultural en los pueblos donde se reflejan tradiciones, historia y se resaltan sus platillos o productos gastronómicos únicos y se transmiten de generación en generación (Fusté-Forné, 2016). Es por ello, que se debe preservar ya que es una expresión viva de la cultura de una región y su valorización no solo implica proteger una bebida, sino también las historias, técnicas y conocimientos que la rodean. Si se desea impulsar el desarrollo cultural del municipio, debería centrarse en crear programas que no solo celebren, sino que también cuiden y transmitan estas tradiciones.

Conclusiones

El patrimonio gastronómico de México está reflejado en la diversidad de sabores, aromas y texturas que brindan los recursos alimentarios. En el municipio de Huixquilucan, Estado de México, se ha vislumbrado que el pulque entendido como bebida y como referente cultural, puede detonar una serie de articulaciones sociales, económicas y culturales, que permitan su conservación, fortalecimiento y revalorización de cara al consumo globalizado.

Bibliografía

- Benavente, T. (2014). *Historia de los Indios de la Nueva España*. Ed. Real Academia Española: Madrid.
- Blas Yañez, S., Thomé-Ortiz, H., Espinoza Ortega, A. y Vizcarra Bordi, I. (2019). Informal Sale of Pulque as a Social Reproduction Strategy. Evidence from Central Mexico. *Revista de Geografía Agrícola*, 62: 49-67
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24 (1): 4-16.
- Granados-Sánchez, D. (1993). *Los Agaves en México*. Universidad Autónoma de Chapingo, Texcoco, México.
- Loyola-Montemayor, E. (1956). *Industria del pulque*. Departamento de Investigaciones industriales. Banco de México S.A.
- Moran-Huerta, E. (1938) *Informe General sobre la explotación sanitaria del municipio de Huixquilucan de Degollado, Estado de México*. Biblioteca Central.
- Muñoz Zurita, R. (2012). *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. Larousse. México. 648 pp.
- Rescate Comunitario de lo Pueblos. (2021). *Manual para hacer Pulque*. Secretaría de Cultura
- Ruvalcaba-Mercado, J. (1983). *El maguey manso, historia y presente de Epazoyucan, Hidalgo*. Universidad Autónoma de Chapingo, Texcoco, México.
- SADER. (2023). *Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. El Pulque: La bebida prehispánica de México*.
- Sahagún, B. (1958). *Ritos, sacerdotes y atavíos de los Dioses*. Ed. Miguel de León-Portilla, UNAM: México.
- SIAP. (2023). *Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Maguey Pulquero*.