



**REVISTA**  
**ARRABAL**

**PULQUE**

**DELICIA CULTURAL**

# PULQUERÍA



**HORARIO: LUNES A SÁBADO DE 09:00 AM A 09:00 PM.**

**CJON. DE SAN ANTONIO ABAD #106, ESQ. CALZ. LA VIGA, A UNAS CUADRAS  
DEL METRO PINO SUÁREZ (LÍNEA 2) Y DEL METRO MERCED (LÍNEA 1)**



## CONTENIDO

- **TEMPORARIA** El pulque con historia sagrada 2-7
- **MICROESPACIO** ¿Sabes cómo se produce el pulque? 8-19
- **A FONDO** Toma pulque y come un montonal... en una pulquería tradicional 20-34
- **ENTREVISTA** Larga vida al pulque 36-41
- **EN CRUZADA** Salud con un buen vaso de pulque 42-47
- **PARAFERNALIA** Con sabor a cultura 48-53
- **LO NUESTRO** El pulque en su mero punto social 54-58
- **CULTINERARIO** 59

## EDITORIAL

El pulque es la bebida mexicana por excelencia debido a que cuenta con una larga tradición desde tiempos prehispánicos. A causa de una campaña de desprestigio y la competencia de otras bebidas alcohólicas, poco a poco se fue perdiendo drásticamente la costumbre de tomar la “bebida de los dioses”, como así se le conoce. Sin embargo, hoy el pulque no es una moda, es una gran tradición que se vive en las pulquerías de la Ciudad de México y zona urbana.

De ahí que consideramos tan importante mantenerlo en la conciencia del pueblo mexicano, para que vuelva a despertar el gusto por él. Con el fin de recuperar lo que lentamente hemos olvidado y que nos desarraiga de la bebida de raíz —una parte fundamental de nuestra identidad—, **Revista Arrabal** pretende en esta edición contar su historia, conocer sus procesos, sus mitos y significados para reconocerla como parte de nuestra historia y nuestros saberes.

Asimismo, **Revista Arrabal** identifica dicha historia como patrimonio cultural, por lo que pretende que se conozca más sobre esta bebida, para su conservación y valoración como símbolo mexicano. Vale la pena el acercamiento a esta bebida que actualmente demuestra todo su valor y el entusiasmo para que no se pierda una ferviente cultura que ha trascendido por siglos.



## EQUIPO

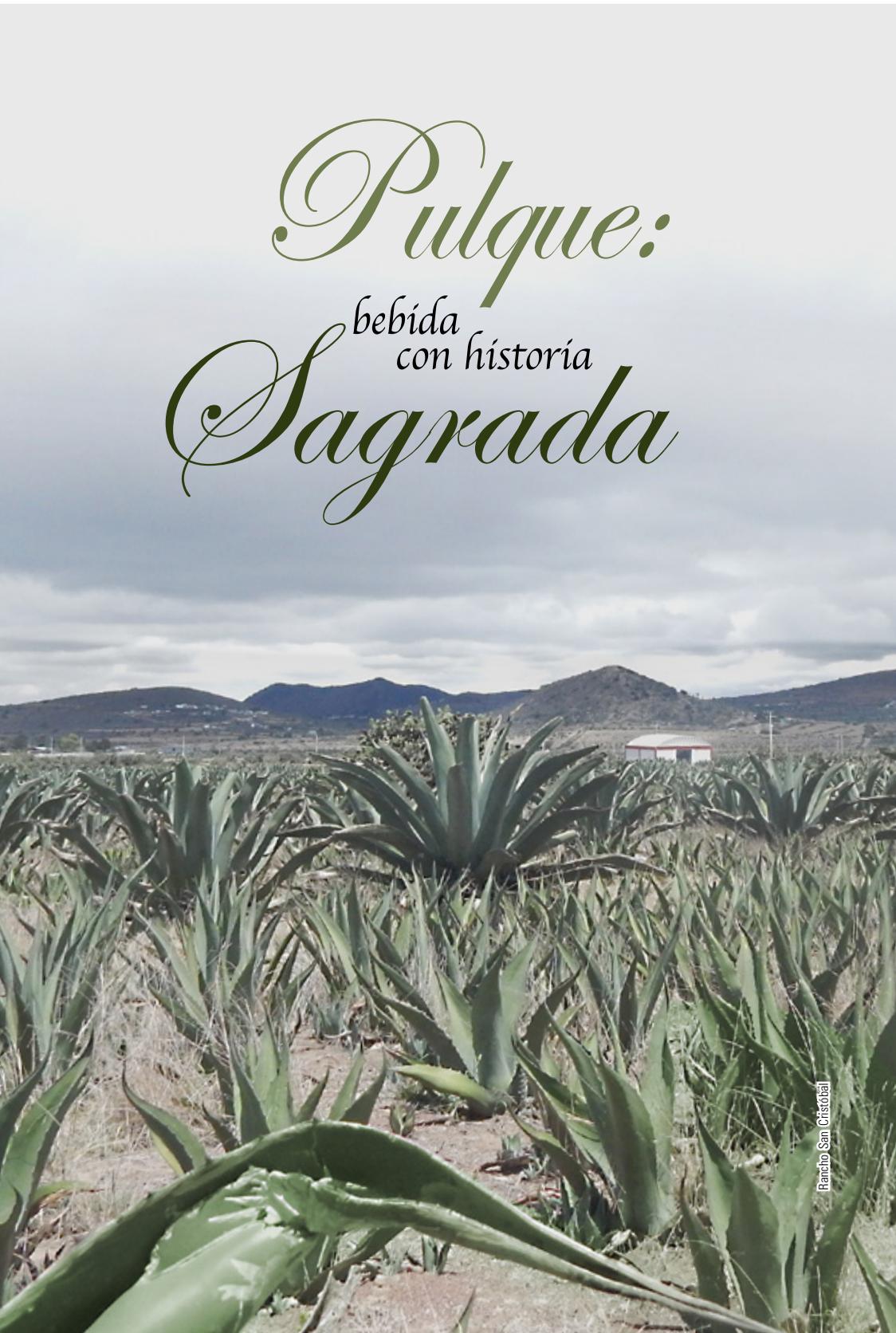
**DIRECTORA:** EDITH C. RODRÍGUEZ **COORDINACIÓN EDITORIAL:** GRISELDA VEGA  
**EDICIÓN Y CORRECCIÓN DE ESTILO:** LUCY W. **ARTE Y DISEÑO:** AMANDA CONTRERAS  
**FOTOGRAFÍA:** ORLANDO JUÁREZ, ALEJANDRO RODRÍGUEZ, AXEL CONTRERAS.

**COLABORADORES:** ANGELINA CARRILLO, YAREMI FLORES, RAFA HIDALGO,  
ALEXANDRA LOZANO, ALEJANDRO RODRÍGUEZ.

# Pulque:

bebida  
con historia

# Sagrada



Rancho San Cristóbal

Hay muchas personas en México amantes del pulque, sin embargo pocos conocen sus raíces e historia. Por ello, el interés de **Revista Arrabal** de compartir cómo esta bebida típica fue creada.

### *Desde rituales hasta su comercialización*

Los orígenes del pulque se remontan al mito de las culturas indígenas que creían que la diosa Mayahuel “se introdujo al corazón del maguey y al dejar fluir su sangre, junto con la savia de la planta, creó el pulque”. A partir de esta leyenda se cree que casi todas las culturas del México prehispánico consumieron y utilizaron el pulque.

Desde la época prehispánica, el pulque, o mejor dicho, el agua-

miel, que fermentado hace de esta bebida una de las más emblemáticas de nuestros orígenes, ha tenido con el paso del tiempo diversos contextos que lo hacen una bebida única, artesanal y con mucha historia.

En los anales de la historia no se cuenta con un registro exacto sobre el origen de la extracción de agua miel de los magueyes como una actividad agrícola o de consumo. Únicamente se sabe que fueron las culturas prehispánicas las que integraron la ingesta del pulque como parte sagrada para sus ritos.

Los aztecas lo bebían antes de ser sacrificados en el templo de Huitzilopochtli a modo de privilegio, ya que sus habitantes no podían tomarlo diariamente a menos que fuera un día especial o de fiesta en donde inclusive los niños podían disfrutar de él. Sin embargo, si se llegaba a descubrir que alguien había bebido pulque en un



día común, éste era severamente castigado. Los únicos que tenían permitido tomar pulque de manera cotidiana eran únicamente las clases altas prehispánicas.



Pero el pulque no fue destinado únicamente para uso medicinal, también se adaptó a la ingesta de las familias coloniales al ser una bebida que hidrata y nutre, pues contiene azúcares, sales, vitaminas y minerales como: vitamina C, niacina, hierro, fósforo, tiamina, roboflavina y calcio, por lo que hasta a los niños se les daba como parte de su dieta.

Se tiene conocimiento que en el Siglo XII, en la época de Tepalcáztzin, en la región de Tula, Hidalgo, los toltecas fueron los primeros en descubrir la manera de convertir el agua miel en pulque al que llamaron octli (licor blanco).



Para principios del siglo XIX, el neutle (de neuctli o necuhtli, miel) como también se le llamaba en náhuatl a esta bebida, fue una fuente de trabajo para los primeros tlachiqueros (personas que extraen por succión el aguamiel del depósito o cajete de los magueyes, y luego lo raspa para que se produzca aguamiel), quienes además de ser los peones de las haciendas, eran los encargados de extraerlo para su envasado y comercialización.



Posteriormente, tras la conquista de América y con la imposición de una nueva doctrina religiosa, el pulque dejó de ser parte de los rituales prehispánicos ceremoniales y privilegio de unos cuantos y comenzó a utilizarse combinado con hierbas medicinales, como parte de remedios caseros para males diversos entre los mestizos e indígenas, e inclusive para disminuir el dolor que sufrían las mujeres que se encontraban en labor de parto.

Se presume que el negocio de la venta de pulque fue tan redi-

## El pulque también se adaptó a la ingesta de las familias coloniales al ser una bebida que hidrata y nutre.

tuable que aquellas haciendas pulqueras de origen español fueron sustentables únicamente a base de la comercialización de esta bebida y con la ayuda de las vías ferroviarias se expandió su comercio, pero no sólo a nivel nacional sino también a nivel internacional, dejando al pulque como la bebida predilecta frente a otras.

### *Florecimiento y nuevo "boom"*

A finales del siglo XIX con el auge de la cerveza, el pulque dejó de tener éxito por diversas circunstancias, ya sea por nuevos gravámenes para su venta, como por el apoyo hacia la producción de cerveza por parte del gobierno de Porfirio



En el siglo XIX el pulque era una bebida muy importante vinculada con la identidad cultural nacional.



Díaz e incluso por el desprestigio hacia su consumo.

Sin embargo, en Estados como Hidalgo, San Luis Potosí, Puebla, Veracruz, Querétaro, Guanajuato, Morelos y Tlaxcala, principalmente, se continuó con el consumo y la producción de pulque, aunque de manera más moderada.

El principal abastecedor de esta bebida fue el estado de Hidalgo, dada su cercanía a la capital del país. Grandes haciendas dedicadas a la producción de pulque se erigieron en la región del Valle del Mezquital y Apan. En esta época, en el país, era una bebida muy importante, vinculada con la identidad cultural nacional.

En el siglo XX, con la revolución, comenzó la decadencia económica del pulque y, por ende, la

tradición se vio afectada, ya que la producción de tequila era más redituable debido al carácter altamente perecedero de aquél.

En esa época, el pulque se convirtió en una bebida poco consumida y mal vista a los ojos del nuevo gobierno post-revolucionario. Se decía que el pulque no era más que una bebida que embriagaba a las personas y que inclusive era un factor para que las personas cometieran ilícitos durante sus efectos.

Más tarde, se difundió la tergiversada versión del proceso de fermentación del aguamiel para convertirse en pulque. Se decía que era mediante una “muñeca”, Sin embargo, ello no fue más que una mentira, ya que el proceso de fermentación consiste en dejar reposar el aguamiel junto con el



Pulquería La Rosita

corazón del maguey en los tinacales (depósitos de aguamiel), lo que lo hace una bebida limpia y con un proceso artesanal.

Así con el paso de los años y pese a todo pronóstico, el pulque continuó con su presencia a lo largo de décadas. Se fue combinando con frutas como la piña, la guayaba, la nuez, frutos rojos, frambuesa, entre muchas otras, por lo que recibió el nombre de “curados”, que lo hizo único y de una mayor aceptación tanto en poblados rurales como en el corazón de la Ciudad de México, sin importar edad o posición social.

Hoy en día, el pulque es una bebida que ha trascendido a lo largo de los tiempos y es muy bien aceptada por mexicanos y extranjeros, quienes acuden a las principales pulquerías tradicionales a degustar esta “bebida de los dioses” y no es para menos, pues el pulque es considerado parte de nuestra riqueza cultural y sin duda una bebida muy tradicional enraizada con nuestros orígenes que seguirá siendo popular por muchos años más.

## ¿Sabes cómo se produce el pulque?

*El pulque tiene la reputación de ser "cultural", y por ende, hoy se vende como un retrato de pertenencia mexicana; sin embargo, muchos consumidores no conciben este valor ni tampoco saben cómo se elabora y produce. Tan sólo buscan pasarla bien un rato.*

DE AHÍ la importancia de conocer un poco sobre el proceso de producción de esta bebida. Lo primero que hay que saber es que el pulque es producto del maguey igual que el tequila. Pero no se deben de confundir los dos, ya que su forma de producción, su ingrediente principal, además del tipo de maguey que se usa, es completamente diferente.

Se obtiene de la fermentación de la savia mejor conocida como aguamiel, la cual es extraída de distintas variedades de agave como el manso (Agave salmiana, conocido también como maguey pulquero o de montaña).





Un maguey tarda cerca de 10 años en estar listo para producir aguamiel, y una vez que empieza a dar dura de 90 a 150 días.

Éste es el tipo de maguey que comúnmente se utiliza y puede medir hasta 80 cm. Un maguey tarda cerca de diez años en estar listo para producir aguamiel, y una vez que empieza a dar dura de 90 a 150 días. El producto final presenta una consistencia espesa y viscosa, de color blanco y sabor un poco agrio.

México cuenta con 70 especies de magueyes pulqueros de los cuales se pueden extraer distintos tipos de aguamiel. Estas variedades de maguey se distribuyen a lo largo de la República Mexicana, donde los estados más destacados son Baja California Sur, Chiapas, Coahuila, Durango, Estado de México, Hidalgo, Jalisco, Nuevo León, Oaxaca, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tamaulipas, Tlaxcala y Veracruz. Es importante mencionar que el principal productor de pulque es el estado de Hidalgo, seguido de Tlaxcala y el Estado de México.

Precisamente para comprender bien a bien el proceso, nos acercamos a una de las regiones de mayor producción donde vivimos una grata experiencia al estar en los terrenos responsables de la elaboración del pulque. Tuvimos la oportunidad de visitar el Rancho San Cristóbal en

Singuilucan, Hidalgo, y platicar con el dueño, un gran experto que ha dedicado su vida a los tinacales, Raymundo Cruz Hernández, quien nos compartió algunos de sus conocimientos para comprender cómo se lleva a cabo la producción de tan exquisita bebida.

Como primer punto se debe mencionar que el pulque debe tener un arduo trabajo y exactitud en su elaboración. En este sentido, la ubicación y medio ambiente juegan un papel importante. En el caso del Estado de Hidalgo, se trata de una área del altiplano enriquecida en minerales que forma parte de una zona de riego española, por lo que fue comprensible encontrarnos con un terreno de aproximadamente 48 mil magueyes.

En términos generales, el proceso del pulque se presenta desde que se cultiva el maguey en sus respectivas tierras fértiles; dado el crecimiento de la planta podría desarrollarse en un periodo de 1 a 8 años (o más quizá). Pero para llegar al siguiente paso, se requiere del intuitivo ojo del tlachiquero (se les llama así a quienes recolectan el líquido y cuidan el maguey) para



que reconozcan un maguey en su punto justo o clímax y se les aliste para crear la fórmula exacta del pulque.

¿Qué significa entonces? Que la primera función del tlachiquero es identificar el momento en que se debe raspar el maguey, pero antes de hacerlo debe despuntarlo, es decir, le corta las púas y las pencas para alejar a todos los mixioteros y evitar que éstos puedan perjudicar a la planta al usarla como su materia prima.

También es fundamental que el tlachiquero busque evidencias de ratón, pues de haber habitado uno dentro de un maguey puede destruirlo con sus orines, y esto traería como consecuencia un pulque de mala calidad. De este hecho surge un misterio o mito de los tlachiqueros en la naturaleza del maguey, y se trata de la historia de los egoístas “wilas” (pájaros) que pican las pencas para ahogar a los gusanos cuando no logran comérselos. Cuando no logran encontrar a un gusano y comérselo, los “wilas” lograrán vengarse con los hoyos que hacen para atrapar a los ratones en su propio hábitat.

Los tlachiqueros cortan las hojas de arriba y hacen el hueco para poder raspar el corazón. Las espinas se ponen delgadas y esto permite extraer el mejor aguamiel a través de un “acocote”.

Después de reconocer adecuadamente al maguey, los tlachiqueros cortan las hojas de arriba y hacen el hueco para poder raspar el corazón. Las espinas se ponen delgadas y esto permite extraer el mejor aguamiel a través de un “acocote” (que antes eran unos calabazos y ahora son de fibra de vidrio). Luego de recolectarlo, el siguiente paso es llevarlo hacia los tinacales por medio de “castañas” de 50 litros hechas de madera o de fibra de vidrio. Los tinacales son grandes tinas con una capacidad de almacenar mil litros de pulque. Al encargado de los tinacales se le conoce como mayordomo y se encarga de alimentar las tinas con el aguamiel que llega cada día.

Al depositarse en las tinas, enseguida viene el valor agregado sentimental del pulque: crear la semilla madre, una receta que es un secreto que se guarda entre generaciones. Cuando se obtiene, ahora se debe alimentar el aguamiel contenida en los tinacales con dicha semilla. Al mezclar estos dos ingredientes, es entonces cuando se produce la fermentación.

Cabe resaltar que, contrario a como se hacen otras bebidas alcohólicas, el pulque le debe su





Raymundo Cruz Hernández



Semilla



Mayordomo



El pulque tiene la calidad de que nunca deja de fermentar por lo que se debe de consumir rápidamente para que no se pase de fermentado y sepa desagradable.

fermentación más a bacterias que a levaduras. Al depositarse en tinacales, la mayoría de las veces, éstos ya cuentan con un asiento de producciones anteriores que ya contiene las bacterias y levaduras para fermentar el líquido.

Normalmente se tarda aproximadamente dos horas para que una tina de aguamiel de 500 a 800 litros se convierta en pulque. Si se excede de aguamiel o tiempo de la semilla, el pulque puede empacharse y destruirse, por lo que sigilosamente se va pasando de tina en tina (cada uno en su nivel de fermentación) hasta llegar al punto exacto del pulque. Aquí es donde el problema empieza. El pulque tiene la calidad de que nunca deja de fermentar, por lo que se debe de consumir rápidamente para que no se pase de fermentado y sepa desagradable.



Los curados proceden del pulque y de su combinación con frutas naturales. Son una especie de coctel. Hay muchos sabores, desde tuna roja, apio, guayaba, cacahuate, betabel, fresa, etcétera. Las opciones son infinitas.

Así que ya lo sabes, el consumo del pulque es parte de nuestra historia y tradición como mexicanos. La próxima vez que pienses en ir a una pulquería, recuerda que para disfrutar de él se lleva a cabo todo un proceso artesanal, y tomes donde lo tomes, seguro estarás apoyando a campesinos y productores locales.

Hoy hay menos tlachiqueros y menos tierra dedicada al cultivo del maguey, pero también se ha despertado la curiosidad de las nuevas generaciones por conocer todo sobre “La bebida de los dioses”. Los que somos bebedores de pulque, tenemos el compromiso de difundir e invitar a conocer las verdades del maguey, una planta maravillosa que ha brindado cobijo, tradición e historia.

**Así que ya lo sabes, la próxima vez que pienses en ir a una pulquería, investiga qué tan formales son en respetar y vender un pulque de calidad.**



## Larga vida al pulque

“El pulque se caracteriza por tener una consistencia espesa, no debe ser baboso, de lo contrario no es tan bueno. Tiene cierto sabor, a plantita del maguey, y su mucosidad debe ser un poco denso, pero no tan viscoso y su color es entre blanco y transparente”, así describe a la bebida alcohólica tradicional de los dioses César Ponce Fonseca del *Colectivo Cultural Pulquero* y dueño en tercera generación de la pulquería “La Victoria”.



QUIEN APRENDIÓ el oficio y producción de su papá mismo que tiene trabajando el pulque desde 1950.

Esto lo hace un gran experto de la materia. Y es que para detectar un buen pulque y los que saben, nos pueden decir cómo tomarlo. En entrevista para **Revista**

**Arrabal** nos cuenta sobre su percepción actual, mitos, además nos explica por qué se ubica como una de las bebidas más peculiares del mundo.

En la actualidad se está iniciando lo que podría ser una revalorización o nuevo “boom” del pulque, tanto a nivel nacional como in-



ternacional. Las pulquerías tradicionales hasta hace unos pocos años apenas eran frecuentadas. Cabe resaltar, que “existe una gran diferencia entre las neopulquerías y las pulquerías tradicionales, las primeras son buenas, pero de repente se saltan las normas oficiales que se requieren cumplir durante el proceso de producción del pulque. En cambio, las pulquerías tradicionales sí pasan por las normas y proceso artesanal

adecuado. Las neopulquerías lo hacen más por moda, por lo tanto, a veces no es que no quieran hacerlo, más bien no conocen el proceso”, refiere César Ponce.

De acuerdo con Ponce hoy quedan aproximadamente 40 pulquerías tradicionales en la Ciudad de México y área Metropolitana que cumplen con todo el proceso y la licencia dice: “Expendio de pulques y agua miel”. De aquí que la historia de las

pulquerías haya pasado por una transición y que desde los años 50 cumplan una función social.

“Hoy el reto es demostrar que las pulquerías todavía existen y dar a conocer lo sabrosa que es el pulque. El objetivo es lograr que no se vuelva una moda sino que se mantenga. La manera es a través de ferias, exposiciones, espacios musicales, conferencias y pláticas donde se oferta el consumo del pulque

y se impulsa el resurgimiento de las pulquerías”, afirma el dueño de “La Victoria”.

César Ponce nos dice que para beber un pulque, ya sea curado o natural, se disfruta más en noviembre y diciembre por la temperatura que se genera en esa época de frío (que va aproximadamente de 6 a 7 grados). El pulque blanco normalmente es fresco y si se mantiene en madera así se conservará. Se puede refrigerar para que siga su proceso de fermentación, pero en este caso se debe alimentar con aguamiel, ya que el secreto para beber un buen pulque es mantenerlo vivo. Debido a que su sabor no es muy agradable en tiempo de ca-



“Es muy importante saber o identificar cuándo se trata de un buen pulque”.



ral, su color debe ser entre blanco y transparente, pero no tanto porque entonces ya sería agua; su sabor es un poco difícil de describir, pero lo más acercado deja un saborcito a planta de maguey, el cual se queda debajo de la lengua. No debe ser dulce, sino un poco ácido; no debe ser de consistencia babosa, no debe oler (el pulque que huele mal no se debe tomar, pues esto significa que ya pasó s proceso de fermentación)”, explica Ponce.

“Así, cada vez que se tome un vaso de pulque, no solo hay que ver sus características físicas, sino también es hay que valorar toda la tradición y trabajo que hay atrás de él, desde que se siembra el maguey hasta su proceso artesanal. Hay que ir a las

pulquerías y exigir calidad porque sí la hay. Además hay que conocer sus precios: el vaso de curado está de 20 a 40 pesos; el natural entre 10 a 20 pesos; el litro del curado de 40 a 60 pesos; y el natural de 15 a 25 pesos”, indica.

“Hay que recuperar nuestra tradición, todavía no existe una industrialización como tal, por eso nos estamos enfocando en recuperar las pulquerías como tradición y eso implica el lugar, las costumbres del barrio, las infraestructura y la forma de hacer el proceso del curado. No dejemos de probar esta tradicional bebida, aprovechemos la experiencia y visitemos alguna de las pulquerías tradicionales, su folclore y cultura popular”, finaliza César Ponce.



lor, es que entonces se empieza a “curar” para darle mejor sabor. De aquí recibe el nombre de “curados”.



“Es muy importante saber o identificar cuándo se trata de un buen pulque. En el caso del curado, éste debe tener vida, así como espuma, además de un cuerpo uniforme; si ya está separado ya no se debe tomar, pues esto quiere decir que ya está cortado. En cuanto al pulque natu-

Si eres mexicano seguramente alguna vez has probado el pulque. ¿No lo has hecho? Deberías, pues se trata de una bebida de origen prehispánico que se obtiene a partir de la fermentación del mucílago (o aguamiel) del maguey.

## *Salud con un buen vaso de pulque*





Fotografías: Axel Contreras

Fotos: 2do Metz necutli Festival Cultural del Pulque

SU GRADUACIÓN alcohólica es muy baja y, además, los beneficios de consumirlo con moderación son muchos.

Quizá el pulque es llamado “la bebida de los dioses” por ser deliciosa.... Pero tal vez se le llama así por todos los beneficios que brinda al tomarlo ¿Será que los dioses nos dieron una bebida que cura el alma y el cuerpo? La respuesta es sí, ya que el pulque no sólo tiene un sabor singular, sino también un alto valor nutricional. Sus bondades se explican por los minerales, aminoácidos, enzimas y vitaminas, y por su potencial probiótico que ayuda al sistema digestivo.

El pulque es, pues, una bebida que ayuda al correcto funcionamiento del metabolismo y a regenerar la microbiota intestinal, gracias a que tiene un alto contenido de lactobacilos. Esta bebida deliciosa, ya sea que te guste tomarla en curado o natural, es una fuente rica en bacterias probióticas. Ajá, ¿y qué son las bacterias probióticas? Son sustancias no digeribles que ayudan a que nuestra microbiota esté bien y tenga un buen funcionamiento.

La fermentación del pulque se puede considerar como un ambiente naturalmente enriquecido en el que se desarrolla una fermentación ácida y una



## BENEFICIOS PARA LA SALUD



**El estilo de vida que se lleva en la actualidad, sobre todo en las ciudades grandes, aumenta el nivel de estrés.**

fermentación alcohólica. Los microorganismos que desarrollan estos procesos se han adaptado a este ambiente y de forma relevante, todos los que hemos consumido pulque, sentimos que la fermentación “sigue trabajando” en nuestro intestino. Esto sugiere que las bacterias naturalmente asociadas a la fermentación son capaces de resistir las condiciones extremas que existen en el estómago y llegar vivas al intestino.

Es así que el pulque, como todos los fermentados, tiene capacidad probiótica, lo que podría evitar el desarrollo de bacterias dañinas en el intestino, así como estimular el sistema inmunológico.

Todos conocemos a alguien que siempre está diciendo que no puede comer o tomar nada porque se hizo estudios y salió alto del colesterol, pues bueno, le tenemos buenas noticias, sí puede tomarse un curadito, pues le va a hacer bien, ya



Rancho San Cristóbal

## REMEDIOS PARA LA SALUD



**El pulque tiene un alto contenido de proteínas (1.99 mg. / 100 g), vitamina C (4.60 mg. / 100 g) y vitamina B2 (0.29mg. / 100 g)**

que otro beneficio que tiene es que ayuda a bajar los niveles de colesterol.

El estilo de vida que se lleva en la actualidad, sobre todo en las ciudades grandes, aumenta el nivel de estrés. Se ha comprobado que el estrés es una de las principales causas de insomnio. El trabajo, la escuela, e incluso las redes sociales, causan ese estrés. Pero no se preocupen, un curado ayuda a relajarse y a dormir bien, ya que se ha descubierto que el pulque también reduce el insomnio. Así que si no puedes dormir por la noche porque tuviste un día difícil, un vaso de pulque te puede ayudar.

Un dato que seguramente no les va a servir de nada, pero que todo buen bebedor de pulque debe saber, es que esta bebida es casi carne, o bueno, eso es lo que algunas personas dicen. Pero antes de que pidas dos tacos de curado al pastor, debes saber que sólo lo dicen

por su alto contenido de proteínas (1.99 mg. / 100 g), vitamina C (4.60 mg. / 100 g) y vitamina B2 (0.29mg. / 100 g). Es muy nutritivo, y por todo esto, también actúa como un suplemento alimenticio. Hay que recordar que los suplementos alimenticios no curan o alivian enfermedades, sólo nos ayudan a mejorar nuestro estado de salud y bienestar al obtener de ellos las vitaminas y minerales faltantes en nuestro organismo.

En muchos pueblos indígenas, el pulque es más que una bebida, es un remedio para muchos padecimientos y males, por ejemplo, se ha encontrado que en muchos lugares de escasos recursos lo usan para tratar anemias. Incluso muchas personas mayores lo recomiendan, ya que estimula el apetito de forma natural. Por lo mismo, se ha encontrado que algunas mujeres indígenas que habitan en diferentes municipios del Estado de México, en la lactancia acostumbran beber pulque para producir mejor leche.

El pulque no nos dejará de sorprender, ya que beberlo también puede ayudar a que nuestro cuerpo elimine toxinas, pues es una bebida diurética (como el café). ¿Esto qué significa? Que nos ayuda a desintoxicar, a reducir la hipertensión arterial, a la eliminación de líquidos y de sodio del cuerpo.



Fotografía: Axel Contreras

¡Quién hubiera pensado que un rico pulque, ya sea natural o curado, nos hace tanto bien! Ahora que conocemos todos sus beneficios, es momento de salir a la pulquería tradicional más cercana y tomar un delicioso pulque.

1. Diccionario de medicina VOX.
2. Biblioteca digital de la Medicina Tradicional mexicana de la UNAM.
3. Libro: "Bebidas alcohólicas no destiladas indígenas de México".

PUES BIEN, qué decir del pulque, de esa agua de dioses que desborda atributos místicos, leyendas, cantos y poemas, como esa bella estrofa digna de recitarse en tono cantadito. Un verdadero canto escrito por Carlos Rivas Larrauri. Amado por un grupo fiel de seguidores, denigrado por otros tantos y visto con recelo por un buen número de curiosos, el pulque fue considerado en sus inicios como “La bebida de los dioses”.

Muchas son las historias que se cuentan alrededor de su creación y consumo durante la época prehispánica, tantas que muchas veces se entremezclan entre sí o se contradicen. Los testimonios sobre su origen han quedado consagrados en códices y pinturas de todo tipo y han pasado de generación en generación.

Dos figuras femeninas destacan en cuanto a la génesis de la bebida, por un lado, Mayáhuel, diosa asociada al maguey y con la embriaguez a la que consultó Quetzalcóatl para encontrar un modo de darles alegría

# Con sabor a cultura

*Pa tomarse una “catrina”  
/ o un “camión” de güen  
Tlamapa, / d’ese qu’és  
la miel en penca / de los  
meros llanos di Apan, /  
nomás vénganse conmigo  
/ a “Los Triunfos de  
la Palma” / y, aluego,  
nomás me dicen / si les  
cuadra o no les cuadra.*





Fotografía de Alejandro Rodríguez

Pulqueria La Victoria

a los humanos. Y de cuyo origen proviene la palabra maguay: en náhuatl es metl, nombre vinculado con la voz mayauetl o mayahuel. Y Xóchitl, quien aprendió a preparar el pulque, y ascendió a reina luego de enamorar al gobernante de Tula dándole a probar la bebida.

Cuenta la leyenda que Quetzalcóatl buscó en cierta ocasión la forma de llevar alegría a los seres humanos, pues éstos ya tenían comida, techo y demás necesidades resueltas, pero les faltaba algo que los hiciera bailar y reír, entonces recordó a Mayáhuel, una diosa virgen que vivía junto a

su abuela y sus hermanas. Quetzalcóatl convenció a Mayáhuel de descender a la tierra y ambos se convirtieron en las ramas de un árbol, todo iba bien, pero cuando la abuela de la joven diosa se dio cuenta de su ausencia salió en su búsqueda, y al encontrarla con Quetzalcóatl desató toda su furia contra ella, la despedazó y se la dio de comer a sus hermanas. Se dice que Quetzalcóatl recogió los restos de Mayáhuel y que al sembrarlos brotó una planta que finalmente cumplió su cometido de hacer felices a los hombres: el maguay conocido por los antiguos como “El árbol de las maravillas”.

Xóchitl era una joven tolteca que vivía con su padre Papatzín, ambos moraban cerca de las plantaciones de maguay y en cierta ocasión, al ver a una rata de campo agujerando esta planta, se dieron cuenta que de ella brotaba un líquido dulce y que al fermentarse se convertía en una bebida que cambiaba el estado anímico de las personas. Xóchitl y Papatzín llevaron su descubrimiento al rey quien se enamoró inmediatamente de la bebida y de la hija del campesino. Entonces Xóchitl ascendió a reina y se encargó de enseñarle

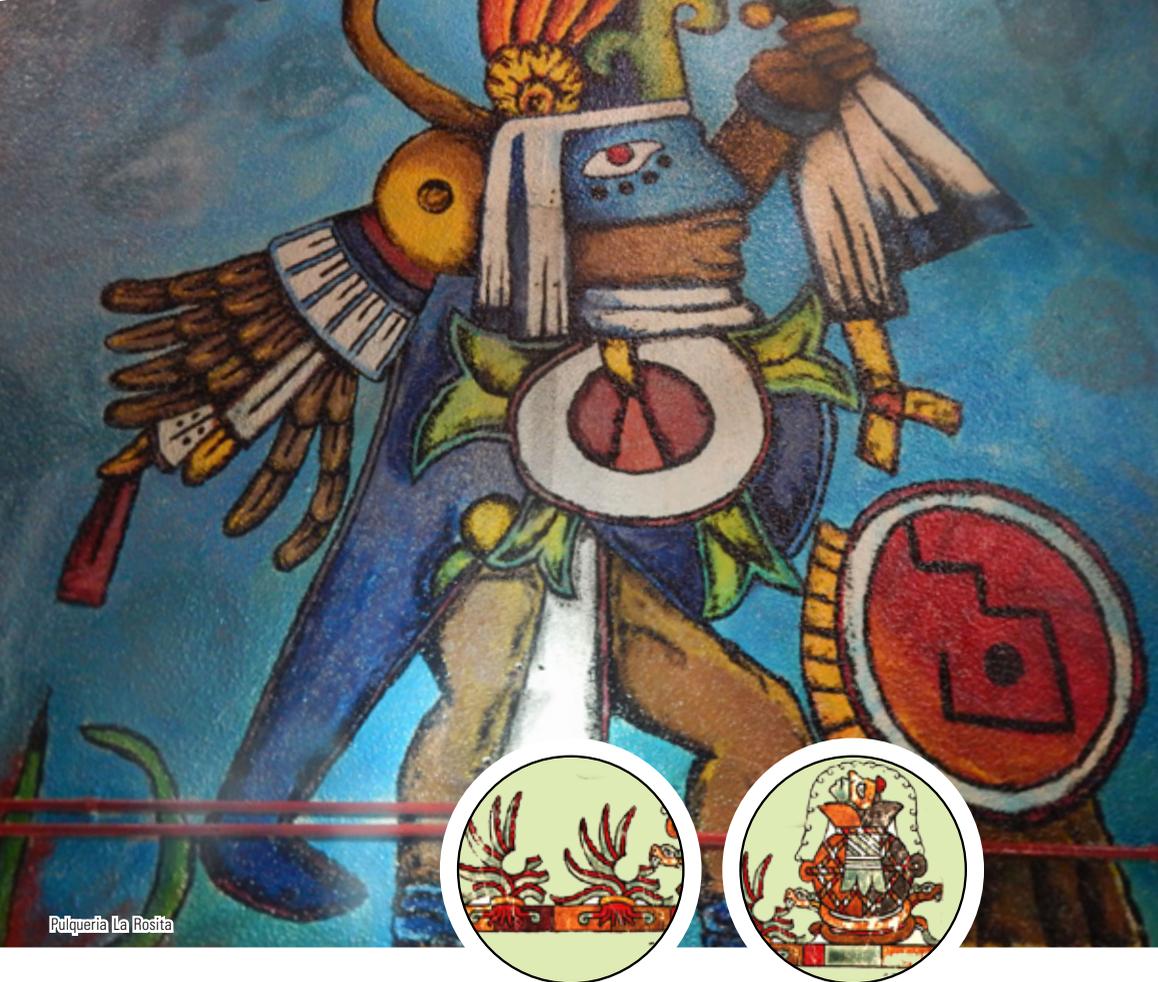
a los súbditos de Tula a preparar el elixir que descubrió junto con su padre.

### La leyenda de los 400 conejos

El consumo de pulque obedecía a reglas estrictas entre los antiguos nahuas y otros pueblos del México antiguo. Sin embargo, aparecen en sus mitos varias deidades en estado de ebriedad. Asociada con el final de las eras cosmogónicas,



Pulqueria La Rosita



la ebriedad de los dioses los señala como transgresores a punto de ser derrocados como soles.

También se decía que la embriaguez tiene una dimensión sacrificial que conducía a un renacimiento, es decir, constituía una etapa en el camino mítico que recorrían las deidades como Quetzalcóatl y Tezcatlipoca, desde su muerte hasta su renacimiento.

Cabe precisar que los dioses del pulque eran innumerables. En los códices y en las fuentes escritas aparecen Ome Tochtli, Tepoztécatl, Tezcatzóncatl, Toltécatl, Yauhtécatl,

Izquitécatl, Pahtécatl, Cuatlapanqui, Tlilhua y otros más. De ahí se deriva que dentro de la cosmovisión mexicana existían 400 dioses menores de la embriaguez, que en conjunto se les llamaba “Centzon totochtin” o 400 conejos.

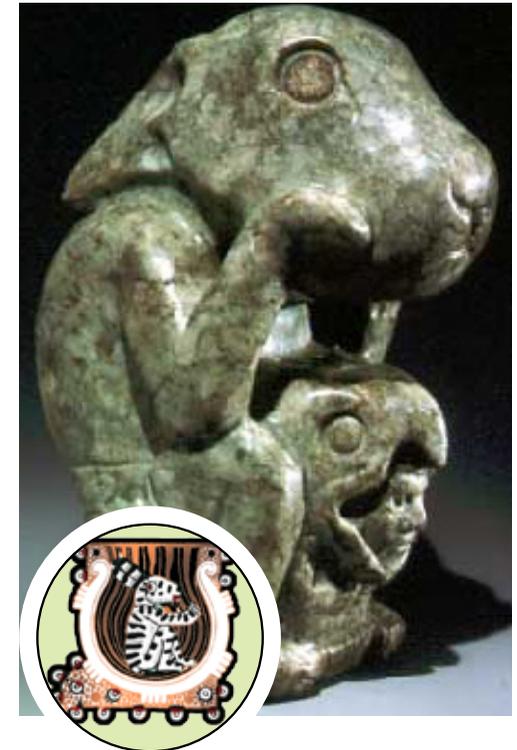
Recibían ese nombre “porque antes se atribuía el pulque a los conejos y era una bebida que adoraban los antiguos”. Las distintas maneras que tenían los hombres de embriagarse recaía en los muchos dioses del pulque que poseían a los ebrios. Se decía: “Cuando algunos se embriagan, uno llora mucho, y alguno riñe con

la gente, grita a la gente. De quien grita a la gente o llora, se decía: es como su conejo”. Eso significaba que cada que alguien se emborrachaba, algún conejo poseía su cuerpo y por esta razón existían distintos tipos de borrachos, ya que cada conejo tenía una personalidad distinta.

### Tradición artística y popular

La pulquería es en sí misma un lugar donde converge el sabor y la cultura, debido a su permanencia en el tiempo y a las costumbres populares que sobreviven alrededor de sus paredes: la salsa de molcajete para acompañar la botana, los altares dedicados a algún santo, el aserrín en el piso, la música de la rockola y el ambiente nato de camaradería y convivencia. Es por ello que se vuelve importante darse la oportunidad de probarlo, de visitar alguna de las casi cuarenta pulquerías tradicionales que aún sobreviven y conocer un poco más de nuestra cultura, leyendas, cantos y tradiciones. Y para ello cito una simpática frase proveniente del imaginario oral: “No tiene la culpa el pulque, sino el briago que lo bebe”.

Y concluyo transcribiendo otra composición popular, que si bien podría ser juzgada como ilustra la enorme capacidad creativa y paródica de la cultura popular:



### PADRE NUESTRO PULQUERO

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

Griselda Vega



La primera vez que probé el pulque fue en Tezontepec de Aldama, en Hidalgo. Me gustó mucho su sabor y textura. Se me hizo algo exótico y diferente, una gran experiencia sensorial que realmente me brindó satisfacción al degustarlo.

## El Pulque “en su mero punto social”

UNA PERSONA, quien ya para él era su bebida favorita, me dijo que no podía irme de Hidalgo sin haberlo probado porque era una bebida “muy de allá” y que era donde se bebía el “buen pulque”.

Nada tan cierto. Él no se equivocaba. A partir de esa visita el pulque me agradó y sentí que fue hasta entonces que me ocupé realmente por conocer más sobre su historia, elaboración y contexto cultural. Comprendí y me di cuenta de qué tan

mexicana es esta bebida y que no se debería dejar de beber. Pero, lamentablemente, la situación es difícil, pues hay poca esperanza de que haya una futura generación de tlachiqueros.

Hoy, las personas que se dedican a la elaboración de pulque son la última generación de tlachiqueros y esto tiene que ver no sólo con el desprestigio que sufrió la bebida sino también

con el contexto actual que se vive en todo el mundo. Se dejan de lado las tradiciones, donde las dinámicas sociales y económicas exigen vivir una vida que difiere mucho de la que existía hace algunos años.

Sin duda, la producción y consumo del pulque es hoy un objeto cultural. Y es que si se concibe la idea de que una cultura adquiere la necesidad de preservar sus

costumbres, inventándose una tradición, reflejando la configuración de prácticas y normas cotidianas que venían de una tradición centenaria (colonial) pero que, debido a las condiciones actuales (de la industrialización y modernidad), tiene que sujetarse a un proceso de recuperación en la memoria colectiva. Esto es, quizá en un tiempo donde ya no es posible producir pulque en grandes

cantidades, pero que al tratar de recuperar, reconocer y resguardar, se puede impulsar su consumo y producción.

La herencia cultural y, por ende, los elementos de las tradiciones y costumbres, como el pulque, son factores que pueden cambiar en un periodo histórico corto, pero esto se debe a que logran transformarse cuando existe la necesidad de preservar la herencia de identidad de un pueblo. La memoria social otorga el valor histórico a dichos elementos y costumbres, lo que nos marca como necesario recordar, preservar y mantener en nuestro presente una bebida que nos da identidad social: el pulque.

Llama la atención que el pulque sobreviva a pesar de haberse enfrentado a la competencia —frecuentemente agresiva— de otras bebidas alcohólicas venidas



**Llama la atención que el pulque sobreviva a pesar de haberse enfrentado a la competencia —frecuentemente agresiva— de otras bebidas alcohólicas venidas de fuera.**

de fuera. La primera fue la cerveza. En cambio, el pulque fue relegado y estigmatizado, hasta el grado de que su venta solamente se permitió dentro de los expendios con limitaciones, entre ellas, la de prohibir la entrada a mujeres.



Por ello, es necesario despertar el interés por conocer la manera cómo el pulque mantiene su vigencia en pleno siglo XXI. Explorar diversos espacios y contenidos nos muestra que vale la pena estudiar las relaciones entre cultura, identidad y natura-

leza por medio del aguamiel y el pulque. Cabe señalar, que en cuanto a lo económico, observamos que la venta de pulque es, en su mayoría, un ingreso económico secundario para las personas que se dedican a ello, ya que al disminuir el consumo y,

por ende, la producción, los vendedores y tlachiqueros se han dedicado a otros oficios, pues definitivamente con sólo la venta de pulque es imposible.

Las pulquerías como una forma de ganarse la vida



El pulque es símbolo de identidad y de cultura, pero no sólo para los productores sino también para todos los habitantes que, aunque no todos son consumidores, se identifican con la bebida porque de alguna manera forma parte de la cultura mexicana.

y como uno de los medios de convivencia social es uno de los temas que han sido poco abordados, porque se han catalogado como expresiones populares en donde la flojera, el vicio y el descontrol sobresalen sin pesar. Si bien esto es relativamente cierto, todas las tradiciones que se generan en éstas podrían calificarse como un “cúmulo de historias” de alto contenido simbólico en la vida cotidiana del México popular. Todas las expresiones,

como los diferentes tipos de pulque, recipientes, forma de beberlo, color de la pulquería, sentir de la música hasta los juegos que se efectúan dentro, son una representación de los hábitos sociales de una cultura.

Por esa razón, para la mayoría de quienes siguen produciendo pulque, éste tiene un significado más allá de lo económico, asociado íntimamente con el deseo de seguir con esta costumbre que les fue

transmitida por sus antepasados. El maguey y el pulque son símbolos de identidad y de cultura, pero no sólo para los productores sino también para todos los habitantes que, aunque no todos son consumidores, se identifican con la bebida porque de alguna u otra manera forma parte de la cultura mexicana. Por todo esto, es de gran importancia social y cultural, el conocimiento y rescate de las bebidas tradicionales y artesanales, en este caso del pulque.

### COLECTIVO CULTURAL PULQUERO

Te recomendamos darle “like” al Colectivo Cultural Pulquero, si eres muy aficionado al pulque. El colectivo es un recorrido de eventos culturales que tienen una gran dosis de aventuras pulqueras; aquí puedes encontrar una línea de información (videos, fotos, mensajes) que, obviamente el pulque siempre será el protagonista principal de dicho entretenimiento. Realmente es un espacio amigable en el que podrás hacerte de nuevos amigos con el mismo gusto y paladar que tú. ¡Búscalos ya!.

<https://www.facebook.com/CulturalPulqueroMX/>



Fotografía: Axel Contreras

### CULTURAL ROOTS

es un espacio ameno para echar un pulque y sentirte cómodamente en un ambiente de hermandad. En este espacio cultural puedes

encontrar una serie de eventos especiales: festivales, aniversarios, fiestas, tardeadas, conmemoraciones, que prácticamente nos harán conocer más sobre esta escena. Te sentirás parte del reggae club por la manera en la que prevalece la cultura rastafari; encontrarás datos que se rodean en las ramificaciones del reggae (tanto géneros, como personajes aludidos al movimiento rasta, o a la escena independiente). En Cultural Roots conocerás mucho, así que ven a relajarte

Teléfono: 01 55 5512 5402  
<https://www.facebook.com/clubculturalroots/>  
 Dirección: Calle de Tacuba 64



### PULQUE JAZZ

Es una agrupación que mezcla sonidos envolventes del danzón y jazz mexicano. Esta propuesta musical brinda un ambiente accesible y es ad hoc para todo tipo de público. Con Pulque Jazz puedes combinar tu vaso de pulque y darle otro sentido a tus emociones. Al sentir la música podrás descubrir la importancia que tiene el pulque y lo representativo que resulta en la cultura musical a través de una banda que le dedica su vida y creatividad.

Spotify: [https://play.spotify.com/artist/4XDjp9uUlpjZMb9m9fHJsQ-Q?play=true&utm\\_source=open.spotify.com&utm\\_medium=open](https://play.spotify.com/artist/4XDjp9uUlpjZMb9m9fHJsQ-Q?play=true&utm_source=open.spotify.com&utm_medium=open)  
 Redes sociales:  
[https://www.facebook.com/pulquejazz/?hc\\_ref=SEARCH](https://www.facebook.com/pulquejazz/?hc_ref=SEARCH)



**INVITACIÓN**  
FUNCIÓN PARA PRENSA

# La Fútil Tragedia Del Café-Internet

Texto y dirección de Carlos Talancón  
Con: Gabriela Orsen, Mario Alberto Monroy y Carlos Talancón

**En la Invasión Mórbida del Hostal Regina**  
Calle 5 de Febrero 53, Cuauhtémoc, Centro, 06090, CDMX

**Martes 13 de junio**

REGISTRO 19:45 HRS • TERCERA LLAMADA 20:20 HRS.

Indispensable confirmar su asistencia con Mimi Carrillo  
al correo: [mimicarrillorp@gmail.com](mailto:mimicarrillorp@gmail.com)

