

BREVES NOTICIAS SOBRE LA PRODUCCIÓN DE PULQUE EN TUCUBAYA, MÉXICO, DURANTE LA ÉPOCA COLONIAL

Por Martha Defín Guillaumin

Mayo 19 de 2022

Los antiguos mexicanos tenían a Mayahuel como la divinidad del pulque, éste tuvo una gran importancia en la vida de los indígenas del centro de México “pues fungió como bebida ritual y como ofrenda ceremonial para los dioses”. El pulque se consumía en festividades y banquetes, aunque las borracheras estaban sumamente penadas fuera de ese contexto, baste recordar tan sólo la leyenda de Quetzalcóatl y su embriaguez vergonzante que le obligó a huir de Tula.

En los tiempos míticos “los hombres poseían los granos que garantizaban su sustento, [pero] carecían de otros productos que les proporcionaran placer y gozo. Los dioses acordaron darles algo que los hiciera propensos al canto y al baile. Quetzalcóatl decidió que una bebida intoxicante brindaría placer a sus vidas y recordó entonces a Mayahuel, hermosa joven diosa del maguey”. La abuela de la diosa era una tzitzimitl, es decir, un demonio celestial de la oscuridad. Quetzalcóatl convenció a Mayahuel de irse con él a la tierra, allí los dos se reunieron en un frondoso árbol y tomaron la forma de rama cada uno. Desafortunadamente, la abuela de Mayahuel, al percatarse de su huida, convocó a las demás tzitzimime para que la ayudasen a encontrar a la diosa. Cuando la localizaron inmediatamente destruyeron el árbol y la rama en donde estaba oculta Mayahuel fue quebrada; así su abuela despedazó a Mayahuel y dio las partes de su cuerpo a las otras tzitzimime, ellas la devoraron y dejaron sus huesos roídos. Cuando Quetzalcotal, cuya rama no había sido rota, recuperó su aspecto, recogió los huesos y los enterró con grandes muestras de tristeza. De ellos surgió “la primera planta del maguey,

milagrosa fuente del pulque.”^[2] Mayahuel debía ser respetada, no se debía abusar del pulque.

Ellos pretendían que Mayaguil era una mujer con cuatrocientos pechos, y que los dioses, a causa de su fertilidad, la convirtieron en maguey (la planta maguey), que es la vid de ese país del cual ellos hacen vino. Ella predominó sobre estos trece signos, pero el que por casualidad naciera en este primer signo de la Hierba (Grana) sería desafortunado para él, ya que decían que se debía al Tlamatzatzguex, quienes eran una raza de demonios que moraba entre ellos, que según sus relatos vagaban a través del aire y de quienes los ministros de sus templos tomaron su denominación.

Cuando este signo llegaba, los padres les ordenaban a sus hijos no dejar la casa, por temor a que algún infortunio o accidente de mala suerte les sucediera. Ellos creían que los que nacían bajo el signo Dos Cañas (Junco), que es el segundo signo, vivirían por mucho tiempo, por lo que ellos decían que ese signo se aplicaba a la Gloria. Ellos manufacturaban tantas cosas de esta planta llamada maguey, y era tan útil en ese país, que el Diablo la aprovechó para hacerles creer que era un dios, y que le adoraran y ofrecieran sacrificios. ^[3]

El documento que cito a continuación ha sido localizado recientemente (*Historia de la Cocina y la Gastronomía*) y proporciona por primera vez una fuente muy valiosa sobre el conocimiento que se tenía del pulque en España en los inicios del siglo XVIII. Considero pertinente anexar un extracto de éste para proporcionar más información sobre el uso del maguey para la elaboración de la bebida, pero, también, para utilizar su zumo por cuestiones de salud. Asimismo, sobre las partes de la planta que se empleaban con diversos fines como el de hacer cordeles:

De la pita y sus utilidades

*Extracto de una memoria de D. Rafael Mariano de León y Gálvez,
premiada por la Real Sociedad de Sevilla en 1708*

Don Vicente Cervantes, catedrático de botánica en México dice, que el maguey (agave americana) es planta comunísima en aquel reino, que se cultiva por la mucha utilidad que deja: el zumo que despide, después de beneficiado se llama *pulque*, y aun se puede llamar el vino del país. Lo celebran como un poderoso diurético, sudorífico, estomacal, digestivo, astringente, corroborante y antiescorbútico. Destilado el pulque tiene poca parte espirituosa, y es un error el de los boticarios que le añaden *chinquirito* o aguardiente para darle más actividad, pues no llenan la intención del médico que lo prescribe, y exponen a mil peligros a los enfermos que lo toman.

Don Luis Nee dice, que el maguey se cultiva en Nueva España lo mismo que nuestras viñas, y que se distinguen allí cuatro o cinco especies, o a lo menos variedades de esta planta, unas más fructíferas que otras. Para hacer plantíos toman los hijuelos que echan al pie las plantas antiguas, y los ponen en líneas distantes entre sí cuatro varas. Para esta operación abren un hoyo de la circunferencia de una braza y de media vara de hondo, y en él se pone la nueva planta apretando bien la tierra: así se deja el plantío sin tocarle hasta dos años que ya estén bien arraigadas: entonces entran con las yuntas para hacer entre fila y fila cuatro surcos con el arado; y si la tierra es mala repiten esta labor al cabo de otros dos años. A los doce años *capan* a las plantas; esto es, les hacen un corte longitudinal en el cogollo de arriba abajo, y sacan del centro las hojas más tiernas que ponen a la punta de las de afuera para señal de que aquel maguey está *capado*. El centro de dónde sacan el cogollo, que llaman *cajete*, le raspan con una como cuchara de hierro que llaman *raspador*, haciendo como un receptáculo hondo que se va llenando del jugo que se destila de las

demás hojas. Llaman a dicho jugo *aguamiel*: se marchitan las hojas luego que lo sueltan, y las van cortando por mañana y tarde: cada día sacan el aguamiel, y este trabajo dura tres meses, que es el tiempo en que la planta sigue dando su jugo: después se seca y quedan al pie tres, cuatro o más renuevos que son los que se trasplantan cuando tienen tres cuartas de alto. Un hombre cuida de treinta *magueyes*, y saca cada día ciento veinte cuartillos de aguamiel, que conduce en pellejos como los del vino: la recogen con una calabaza de cuello largo, cuyo pico meten en el líquido, y por un agujero que tiene la misma en la barriga soplan hacia adentro, y lo hacen subir a lo más ancho de la calabaza, y de ésta lo vacían en los pellejos. Este aguamiel la llevan al tinajal o bodega, y la echan en artesones de cuero de vaca, en que han dejado algo de la misma fermentada: allí fermenta y se pone como la cerveza y de color de leche: su sabor es como el de la cerveza, y no amarga: á esto: llaman *pulque*.

El célebre Francisco Hernández, médico de Felipe II, dice que la pita sirve a los indios para acudir a casi todas las necesidades de la vida: con ella atrincheran sus habitaciones formando cercas impenetrables; sus tallos sirven de vigas, y sus hojas de tejas: de éstas sacan hilo con que hacen tejidos y una especie de calzado, y de las raíces para hacer sogas fuertes: de las púas grandes en que terminan las hojas hacen clavos, agujones, alfileres, agujas, una especie de armas que usan en los combates: también forman con ellas rastrillos para rastrillar las fibras de que hacen las telas: cortan el cogollo de las hojas tiernas en las plantas no muy grandes y que están lozanas, y fluye en mucha abundancia un licor que promueve los menstros, relaja el vientre, limpia los riñones y la vejiga, desbarata las piedras, mueve la orina y mundifica el canal de ella: cociendo un poco este licor se concentra, se pone dulce, y forma como una miel o arropo, de que se saca azúcar: añadiendo a dicho licor una porción de agua y cortezas de naranja,

limón y otras y dejándolo fermentar se hace vino (*), á que tienen mucha afición aquellos naturales, y con que se emborrachan: del mismo hacen vinagre. Comen, asados debajo de tierra, los pedazos más gruesos de las hojas, y el zumo de ellas es muy eficaz para curar las heridas recientes y las úlceras. Las hojas asadas curan igualmente la convulsión, aplicadas a la parte afectada, y mitigan el dolor, aunque provenga de lúe venérea, mayormente si se bebe su zumo caliente; pero embotan el sentido y causan entorpecimiento.

(*) Llamaban **pulque**, y se bebe tanto en Nueva España que los derechos que paga dicen que forman un ramo considerable de la Real Hacienda.

En Tacubaya, pueblo de indios cercano a la Ciudad de México y que formó parte del Marquesado de Hernán Cortés durante el período colonial, se producía pulque desde la época prehispánica, lo cual determinó profundamente la vida religiosa de la localidad. Investigaciones recientes vinculan el nombre de algunos barrios de Tacubaya con el de estas divinidades. A su vez, fray Bernardino de Sahagún, en su obra *Historia general de las cosas de Nueva España*, nos proporciona la lista de las deidades del pulque, a saber, Tezcatzóncatl, Yiauhtécatl, Acolhua, Tlilhua, Pantécatl, Izquitécatl, Tultécatl, Papáztac, Tlaltecayohua, Umetuchtli (Ometochtli), Tepuztécatl, Chimalpanécatl y Colhuatzíncatl. Llamaban la atención los nombres de los barrios Texcacoac y Culhuacatzinco, pues se podrían relacionar con el culto a Tezcatzóncatl y a Colhuatzíncatl respectivamente. ^[4]

Asimismo, Sahagún hace referencia a las celebraciones religiosas celebradas en Tacubaya, pero como bien señalan Rivas y Durán, “lo interesante de estas ceremonias lo constituye el señalamiento de sitios específicos dentro del paisaje donde se celebraba a las deidades del agua y los mantenimientos, incluyendo a las del pulque... Por otro lado, el tocado que lleva el Yiauhqueme, es de plumas de garza y penacho de quetzal, como el de las deidades del pulque y los mantenimientos.” ^[5]

Durante el virreinato, la bebida perdió su carácter sagrado y dejó de consumirse con un sentido espiritual. Esto no significa que hayan desaparecido los magueyales ^[6] y que el pulque se haya dejado de producir en Tacubaya, lo que resulta es una transformación en la manera de apropiarse de estos recursos a nivel simbólico, ya no en una relación de paisaje y ritualidad, sino de paisaje y economía que desvirtuaba su sentido original. El pulque se convirtió en una bebida sumamente apreciada y comercialmente redituable para los indios y españoles. Así, el cultivo de los magueyes y la producción de la bebida blanca (pulque) fueron actividades económicas importantes de los indios de Tacubaya durante el período colonial. Inclusive, se exigía una calidad en cuanto a su elaboración, tal y como lo demuestra este documento del Ramo Indios del Archivo General de la Nación de México, en el cual el virrey don Gaspar de Zúñiga y Acevedo, conde de Monterrey, para resolver un pleito entre los distintos barrios de Tacubaya, dispuso que:

Por cuanto los indios e indias de la villa de Tacubaya de los barrios de Aguateopan, Guizilan, Colguacacingo, Xochiguacan, Nonogualco y Otzonco me han hecho relación que estando permitido a todos los indios e indias de la dicha villa por licencia expresa el beneficiar la miel blanca que sacan de sus magueyes echándole la raíz que suelen para que no se dañe con calidad de que dé la bebida blanca y cada persona beneficie hasta dos o tres reales de ella, pretenden los de los barrios de Tzacacoac, de Quisquinaguac y Tlacoteco usar de ella por sí solos impidiendo a los de los dichos barrios el gozar del efecto de la dicha licencia la cual había de ser general y no particular, pidiendo que para que cesasen pleitos y diferencias les confirmase la licencia que tenían de don Juan Altamirano que ante mí presentaron, por tanto, por la presente doy licencia a los dichos indios e indias para que por tiempo de cuatro meses primeros siguientes que corran y se cuenten desde el día de la data de esta puedan beneficiar cada uno de los dichos indios de los dichos barrios Aguateopan, Guitzilán, Colguacacingo, Xochiguacan, Nonogualco y Otzonco hasta tres tomines de la dicha miel blanca de maguey con la raíz que se le echa para que no se dañe de suerte que quede la bebida blanca y no amarilla,

lo cual mando que durante el dicho tiempo no se lo impida justicia ni persona alguna. Hecho en México a veintisiete de noviembre de mil y quinientos y noventa y seis años el conde de Monterrey^[7] (Ramo Indios, Vol. 6.1, Exp. 1166, foja 321 reverso, AGN).

Esta tradición de producir pulque y de procurar que cumpla con ciertas normas de calidad se observa en este testimonio recogido por Yolanda Lastra de Suárez en San Jerónimo Amanalco, Municipio de Tetzaco, Estado de México en octubre de 1974: “Luego ya se trae el aguamiel. Si no hay semilla se compra y si alguien sabe componerla la compone en su casa hace pulque para semilla. Cuando no hay semilla se compra donde haya bueno. Luego semilla para asemillar el aguamiel. Cada tres días se lava el barril para que no se descomponga el pulque. El tanto que se le echa de aguamiel ese tanto de pulque tiene que haber para que no se endulce para que esté bueno el pulque para que no esté feo sólo bueno.”^[8]

Por su parte, Francisco R. Calderón sostiene que:

Mucho se ha dicho que el consumo del pulque aumentó entre los indios sobre el ya excesivo que hacían de él antes de la Conquista, pero esto no es posible comprobarlo; lo que sí consta es que su ingestión provocaba escándalos y alborotos desde los primeros días de la colonia. Como ésta es una bebida de fácil descomposición, le agregaban entonces cierta raíz (?) [*sic*] que la hacía más duradera y al mismo tiempo más embriagante, pero de distinta manera: el pulque sólo producía sopor, mientras que con el aditivo de la raíz los que lo bebían se ponían furiosos, gritaban y aullaban, se excitaban carnalmente, reñían y se mataban. Estos excesos provocaron una cédula real por la que se inquiría la opinión de la audiencia gobernadora y del obispo Zumárraga sobre la conveniencia de prohibir el cultivo de la raíz de marras o en todo caso que se agregara al pulque. En nada quedó esta gestión y sólo hasta 1635 se prohibió bajo

pena de duros castigos la venta de pulque amarillo corrupto 'y otras [bebidas] nocivas'; al poco tiempo, en 1642 el virrey obispo Palafox y Mendoza aumentó los castigos a los transgresores y señaló lugares, llamados puestos, en donde únicamente había de venderse el pulque, el cual había de ser blanco”, más adelante, con el virrey conde de Alba de Liste (1650-1653), observando que el pulque era menos embriagante si se consumía solo y puro y además tenía virtudes salutíferas, “el pulque dejó de ser perseguido para pasar a ser reglamentado.”^[9]

El pulque se convirtió en una actividad económica muy redituable. Aparte del pleito ya citado entre los propios indios de los barrios de Tacubaya, también se presentaron dificultades entre indígenas y mulatos derivadas del cultivo del maguey, la producción del pulque y su venta. Así, a principios de 1713 llegaron al virrey don Fernando de Alencastre, duque de Linares, las quejas de los indios principales del barrio de Santa María Nonoalco acerca de ciertas "casillas y magueyes y tierra" que indebidamente usufructuaban unos mulatos, enfatizando:

los gravísimos daños y perjuicios que de la residencia de dichos mulatos en dicho barrio se nos siguen y que es efuxio (*sic*)^[11] el de decir ser suya la casilla y magueyes cuando no son originarios de dicho barrio, ni casados el conatural ni lo han sido, que era por donde podían representar algún derecho, sino advenedizos sin tratos en él y que antes debieran pagarnos así el aprovechamiento de la casilla como las utilidades que han tenido con los magueyes, y que hay algunos naturales en dicho barrio que ni casa ni un pedazo de tierra tienen en qué buscar para pagar los reales tributos de Su Majestad y demás obvenciones, debiéndolas tener y que no es justo el que estando como está prohibido el que en pueblos de indios, /radiquen/ negros, mulatos ni mestizos, los susodichos se toleren con

tantos perjuicios (Ramo Indios, Vol. 38, Exp. 122, foja 158 reverso y foja 159 anverso, AGN).

En cuya atención, los naturales pedían al virrey que mandara sacar a los mulatos del barrio de Nonoalco. El virrey giró instrucciones al teniente de corregidor de la villa de Tacubaya para que se encargara de que los mulatos justificaran sus propiedades con títulos. El teniente informó al virrey que las referidas tierras, casillas y magueyes pertenecían legalmente a los mulatos, y que los indios debían desagrarlos económicamente, pero éstos elevaron una instancia ante el virrey presentando nuevas evidencias. Firmaban la solicitud varios principales, miembros del cabildo indígena, don Matías de Santiago, gobernador de Tacubaya, don Lucas de Santiago, regidor, y los alcaldes Juan Nicolás y Matías Bernabé. Desafortunadamente, el expediente está incompleto y no me fue posible averiguar cómo terminó este caso.

En Tacubaya, como ya se mencionó, durante el período colonial se cuidaba el procedimiento en la elaboración de tan preciada bebida, ésta era vendida en las “casillas de pulque”. En ese entonces y a lo largo del siglo XIX, el pulque formaba parte de la vida cotidiana de la gente del centro de México, particularmente, servía como bebida digestiva luego de la comida. Si bien fueron famosas las haciendas productoras de pulque de los llanos de Apan, Hidalgo, no por ello hay que olvidar a Tacubaya y el pulque que le dio una especial fisonomía con sus múltiples expendios llamados pulquerías. Durante buena parte del siglo XX, las pulquerías de Tacubaya fueron famosas por las variedades de pulque que allí se vendían. Entre sus dueños se contaba a Conrado Zepeda, quien, según Eduardo Jiménez Sandoval, era considerado como el “manda más de los pulqueros”.^[12] De cualquier modo, es muy seguro que en esa centuria ya no se produjera pulque en Tacubaya debido a la urbanización que sufrió esta zona y que acabó con los campos de cultivo.^[13] Sin embargo, el pulque traído de otras regiones se siguió vendiendo en Tacubaya y sus pulquerías siguieron siendo un punto de referencia para los aficionados a esta bebida. Desafortunadamente, el pulque ya no es consumido de forma masiva, actualmente se considera muy “popular” y ya no se bebe en las casas luego de las

comidas. Es probable que en algunos años se pierda por completo esta tradición tan mexicana.

[1] <http://www.eumed.net/rev/tlatemoani/03/djm.htm> (Consultado el 9 de diciembre de 2012).

[2] Esta información se ha obtenido de la traducción que hace Elisa Ramírez Castañeda de la obra *Aztec and maya myths* de Kart Taube que aparece publicada en el artículo “Los orígenes del pulque” en la *Revista Arqueología Mexicana*, Vol. IV, No. 20, julio-agosto, 1996, p. 71.

[3] **Ríos 15 (20v) Octava Trecena: Mayaguil (Mayahuel)**

http://www.google.com.mx/imgres?q=Mayahuel&um=1&hl=es-419&sa=N&biw=1024&bih=654&tbn=isch&tbnid=2sYOTVSsl1UWcM:&imgrefurl=http://www.famsi.org/spanish/research/pohl/jpcodices/rios/index.html&docid=N3XkKCJCq55zgM&imgurl=http://www.famsi.org/research/pohl/jpcodices/rios/th_rios20.jpg&w=420&h=536&ei=LL6nUJfjLpOxqwGM1DAAQ&zoom=1&iact=hc&vpx=625&vpy=268&dur=565&hovh=254&hovw=199&tx=104&ty=207&sig=102590707052400358557&page=2&tbnh=151&tbnw=118&start=19&ndsp=22&ved=1t:429,r:29,s:0,i:197

(Consultado el 17 de noviembre de 2012).

[4] Sahagún, Bernardino de, *Historia general de las cosas de Nueva España*, México, CNCA, 1989, p. 63. Actualmente, en una de las gárgolas de desagüe del claustro del convento de la Candelaria de Tacubaya, construida en el siglo XVI, se encuentra representado un conejo que seguramente se puede vincular con Ometochtli, Dos Conejo (véase Gamiño, María del Rocío, apéndice fotográfico, p. 149, en "El barrio de Tacubaya durante los siglos XVI, XVII y XVIII. Sus monumentos artísticos", tesis de licenciatura en Historia, inédita, México, FFyL, UNAM, 1994).

[5] Rivas, Francisco y María Trinidad Durán, “Toponimia y cartografía antigua de Atlacuiguan, Tacubaya, México”, en Maldonado Celia y Carmen Reyna (coordinadoras), *Tacubaya, pasado y presente I*, Colección Ahuehuete, México, Yeuatlatolli, A.C., 1998, pp. 18 y 20.

[6] Alfonso Caso asegura que el maguey no sólo era importante en la vida de los aztecas “por el pulque [octli] que extraían de él sino por los muchos usos industriales para los que servían las hojas y las espinas de la planta”. *El pueblo del Sol*, México, FCE, 1974, p. 67.

[7] Virrey don Gaspar de Zúñiga y Acevedo, conde de Monterrey.

[8] Lastra de Suárez, Yolanda, *El náhuatl de Tetzco en la actualidad*, México, Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM, Serie Antropológicas 22, 1980, pp. 59-60.

[9] Calderón, Francisco R., *Historia económica de la Nueva España en el tiempo de los Austrias*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988, pp. 426-427.

^[10] Códice Mendoza en Fernando Benítez, *Historia de la Ciudad de México*, Tomo I, “Tenochtitlan”, España, Salvat Mexicana de Ediciones, 1984, p. 103.

^[11] Efugio.

^[12] Jiménez Sandoval, Eduardo, “Los jardines de Tacubaya”, en *Tacubaya Vieja*, Ernesto Licona, editor, México, Zubillaga, artes gráficas, Vol. II, Núm. 13, noviembre-diciembre de 1993, p. 10.

^[13] Esta situación probablemente tenga su origen en los fraccionamientos de las grandes haciendas de Tacubaya, a fines del siglo XIX, para convertirlas en zonas residenciales.