

# El pulque, una bebida con un gran pasado y ¿un futuro incierto?



Adelfo Escalante  
Instituto de Biotecnología, UNAM  
Campus Morelos.  
Guillermo Gosset  
Miembro de la Academia de  
Ciencias de Morelos  
Instituto de Biotecnología, UNAM  
Campus Morelos.

## Parte I de II

**E**l pulque es una bebida fermentada tradicional alcohólica que se produce como resultado de la fermentación de la savia (aguamiel) de varias especies de magueyes pulqueros que se dan en casi todo el país. La principal área de cultivo del maguey y pro-

ducción del pulque se presenta en los Estados centrales de México: Estado de México, Michoacán, Querétaro, Morelos, la zona rural del D. F., Hidalgo y Tlaxcala, siendo la zona limítrofe entre estos dos últimos Estados en donde el cultivo de maguey es más intenso. Para la elaboración del pulque, se utiliza aguamiel fresco colectado diariamente por la mañana o por la tarde de magueyes que han sido “tratados” previamente, es decir, aquellas plantas que una vez que han alcanzado la edad adecuada, se “castran” antes de que nazca el quiole (tallo comestible de la flor del maguey) y con esto favorecer un crecimiento mayor de la planta.

Tradicionalmente el aguamiel se colecta utilizando el acocote, especie de calabazo o bule con el cual se succiona la savia que se acumula en la cavidad hecha en la “castración” del maguey. El aguamiel colectado se transporta tradicionalmente en bolsas de cuero, pero de forma común se utilizan también recipientes de plástico, hasta los tinacales (tradicionalmente recipientes de madera y piel, pero ahora de manera muy común, se utilizan recipientes de plástico), en los que se desarrolla propiamente la fermentación.

El proceso de fermentación inicia con la adición de la “semilla”, la

cual es preparada de diversas maneras dependiendo del productor y es en algunos casos, un secreto muy bien guardado. Una vez establecida la semilla, se inoculan las tinas y la fermentación termina tradicionalmente considerando el desarrollo de viscosidad y la producción de alcohol. El producto final, listo para su consumo, es una bebida viscosa, efervescente y con un grado alcohólico de 4 hasta 7 ° G.L. Dependiendo del gusto se consume suave, fuerte o maduro o bien con la adición de jugos o su mezcla con frutas, vegetales o algunos cereales.

El pulque es una bebida con una

historia muy arraigada a diversos sectores de la sociedad mexicana desde la época prehispánica. Aunque no se sabe a ciencia cierta a partir de que momento se inició su producción sistemática, se sabe que los aztecas heredaron de las culturas precedentes muchos de los conocimientos sobre el cultivo del maguey y la producción del pulque, llegando a alcanzar esta bebida un papel muy importante en la sociedad y religión. Así por ejemplo, llegó a ser parte importante del tributo impuesto a los pueblos bajo dominio. Está ampliamente documentada la celebración por parte de los mexicas de ceremonias dedicadas a deidades en

## ACADEMIA DE CIENCIAS DE MORELOS, A.C.



La Ciencia, desde Morelos para el mundo

las que el pulque jugaba un papel muy importante y en las que esta bebida era consumida en grandes cantidades por hombres y mujeres de todas las edades (incluso niños) y, aparentemente, pertenecientes a diferentes sectores de la sociedad. La relación del consumo del pulque con aspectos religiosos, se propone que fue una estrategia de la clase gobernante mexicana para normar el hábito tan arraigado del consumo de esta bebida, particularmente hacia la clase religiosa y gobernante.

Después de la conquista y con la destrucción y erradicación de la estructura religiosa mexicana, el consumo y producción del pulque, lejos de decaer, alcanzó niveles muy importantes. En un principio su producción y consumo se daba principalmente entre los indígenas, pero con la incorporación de los hispanos a la producción del pulque, el mercado dominado por los indígenas fue completamente desplazado. De este modo, los

españoles comenzaron a crear haciendas pulqueras con lo que el cultivo de magueyes pulqueros y la producción de esta bebida llegó a contribuir de forma muy importante a la economía de la Nueva España, llegando a ser, a finales del S XVIII la quinta "Renta" de importancia para la Real Hacienda de la Colonia. Para este momento, se introducían a la Ciudad de México unos 100 000 barriles, de 250 litros cada uno, anualmente.

El esquema de producción, distribución y venta del pulque se vio severamente afectado por el movimiento de Independencia, llegando a disminuir su introducción a la Ciudad de México a 30,000 barriles. Sin embargo, para mediados del S XIX, ya se consideraba nuevamente como una de las principales actividades económicas, llegando a tener esquemas de control sobre su producción en haciendas pulqueras, distribución y venta, muy similares a los existentes durante la época Colonial.

En los primeros años del S XX, el uso del ferrocarril tuvo un impacto muy importante sobre el tiempo de distribución del pulque desde las haciendas hasta los comercios expendedores, teniendo como consecuencia un incremento de forma importante en el mercado consumidor. Sin embargo, e irónicamente, al igual que lo que ocurrió 100 años antes con el inicio de la lucha de Independencia, la Revolución de 1910, tuvo el mismo efecto devastador sobre la producción del pulque. El uso militar de los trenes y la confiscación y destrucción de las haciendas pulqueras afectaron gravemente su producción y consumo.

A partir de 1920, la producción y consumo de pulque mostró nuevamente un importante repunte, pero el resultado de la introducción de la cerveza al país a finales del S XIX y principios del S XX hizo que lentamente se arraigara la costumbre de consumir esta bebida, lo que fue desplazando el gusto de nuevas ge-

neraciones hacia el pulque, situación aunada a una campaña en la que se resaltaban diversos aspectos sanitarios negativos asociados al carácter artesanal y tradicional de la producción del pulque. Esta situación aunada a la disminución de la superficie destinada para cultivo del maguey, mermó de forma muy importante su producción. En la actualidad, el proceso de elaboración del pulque sigue siendo un proceso completamente artesanal permaneciendo prácticamente sin cambios: un proceso desarrollado bajo condiciones no asépticas y en donde los microorganismos involucrados en el desarrollo de la fermentación son una mezcla compleja que esta naturalmente asociada al aguamiel, al desarrollo de la semilla, y de aquellos microorganismos incorporados al proceso como resultado de la recolección del aguamiel, su transporte, inoculación y manipulación.

No existen datos exactos sobre la producción actual de pulque, de-

bido principalmente al carácter artesanal de su producción en pequeños volúmenes en regiones en las que se aún se produce y consume. Sin embargo, desde hace algunos años diversos empresarios nacionales y extranjeros han realizado importantes inversiones para producir pulque enlatado o embotellado (Pulquemex, Pulque Poliquhui, Néctar del Razo, Pulque Azteca), y cuyo principal mercado son los Estados Unidos. Bajo este esquema de producción, el aguamiel es comprado a productores de la región pulquera-magueyera del Estado de Hidalgo (Tlaxcala para el caso de Pulque Azteca) (de 1,800 a 2,000 litros de aguamiel por semana), una vez en la planta de producción se desarrolla la fermentación, se pasteuriza el producto y se enlata o embotella, para posteriormente ser exportado. Con respecto al nivel de producción de pulque, existen diferentes datos de acuerdo a la fuente: entre 250 mil cajas y 800 mil botellas por año...

(continuará)

Para actividades recientes de la Academia y artículos anteriores puede consultar: [www.acmor.org.mx](http://www.acmor.org.mx)

**Por tiempo limitado.**

Una suscripción anual de La Unión de Morelos + Una revista semanal Newsweek =

**\$990.00**

Precio real del periódico	
\$5.00 por 365 días	\$ 1,825.00
Precio real de la revista Newsweek en español	
\$30.00 por 50 revistas (una semanal)	\$ 1,500.00
<b>Costo Real total:</b>	<b>\$ 3,325.00</b>
<b>Menos precio promoción:</b>	<b>\$ 990.00</b>
<b>Ahorro</b>	<b>\$ 2,335.00</b>

**No deje pasar esta oportunidad**

**¡Lláme Ahora!**

**311-46-31 al 34 ext. 253**

\* Promoción única temporal.  
\* Se aplican restricciones.  
\* Sujeto a ruta de reparto.