El Pulque

El maguey

El **maguey** o agave, el "árbol de las maravillas", fue de gran importancia entre las sociedades que se desarrollaron a lo largo de **milenios** en Mesoamérica. El maguey, metl en náhuatl, es usualmente de gran **talla**, con hojas anchas y verdes que en sus orillas y punta presentan **espinas**. Algunas especies, como Agave salmiana y Agave atrovirens, son adecuadas para aprovechar su **savia** fresca, el **aguamiel**, que ya fermentado se conoce como **pulque**.

Puede explotarse el maguey silvestre o cimarrón o bien el cultivado. En ambos casos la planta requiere cuidados especiales y hasta la actualidad hay concepciones religiosas y rituales **propiciatorios**, que indican que el tratamiento de la planta se asocia con su carácter **sagrado** desde épocas remotas.

La preparación

El proceso para la preparación de esa bebida **embriagante** se inicia al extraer la savia de la planta, que previamente se **castró** para interrumpir el crecimiento de su **brote** central o quiote, cortándolo cuando el agave ha madurado después de un periodo que abarca de 7 a 15 años. Se perfora una **cavidad** en su **corazón** o piña raspándola para que brote el líquido. Durante alrededor de seis meses antes de que se seque el agave, fluye el aguamiel y se colecta dos veces al día, en la mañana y en la tarde, proceso que realiza la persona encargada de esta actividad o tlachiquero, quien emplea un **guaje** alargado y **hueco**, es decir un acocote, con pequeñas perforaciones en sus dos extremos.

El tlachiquero, sea hombre o mujer, coloca un extremo del acocote en su boca para succionar el aguamiel, y a continuación lo vierte cuidadosamente en un **cántaro** de cerámica, en un barril de madera o en un cuero de borrego o de cabra para transportarlo en su espalda amarrado con un **mecapal** sobre la frente, o atándolo con las cuerdas para trasladar varios recipientes a **lomo** de burro.

En el tinacal, el lugar donde se fermentará el aguamiel, este líquido se coloca en recipientes limpios, tradicionalmente **ollas** de cerámica y a partir del periodo colonial en tinas que contienen un poco de pulque o semilla, para comenzar así el proceso bioquímico que dura de uno a dos días.

Los mitos

Entre los aztecas, la encarnación divina del agave era Mayahuel. Según los mitos, Ehécatl, dios del viento y avatar de Quetzalcóatl, se encontró en el cielo con Mayahuel y la llevó consigo a la tierra, donde ambos se transformaron en **ramas** entrelazadas. La abuela de la doncella, enfurecida al notar que había desaparecido, **descendió** a la tierra y dispuso que se le diera muerte; el **compungido** Quetzalcóatl decide sembrar los restos de Mayahuel y así nace, por intervención divina, la planta del maguey, dadora de un líquido de connotaciones sagradas.

El consumo

Según las crónicas y códices del siglo XVI, antes de la conquista española en la Cuenca de México el consumo del pulque era **restringido** y se ofrendaba a los dioses en cántaros pequeños. Los ancianos podían consumirlo al igual que los enfermos, las mujeres recién **paridas** y los hombres que realizaban **faenas** pesadas. Además, quienes nacían el día dedicado a uno de los dioses de esa bebida, Ometochtli o Conejo, estaban predestinados a embriagarse a lo largo de su vida. Únicamente cuando se celebraba la

fiesta del décimo mes, dedicada a los muertos, todos los adultos tenían licencia para ingerirlo y era un día de grandes borracheras.

Antigüedad

En los estudios arqueológicos la preparación de la bebida se ha identificado de manera indirecta desde finales del Preclásico en el centro de México, a partir del **hallazgo** de cántaros y ollas en los que se piensa que se transportaba el aguamiel y se fermentaba el pulque, o bien por la presencia de instrumentos de piedra que tal vez se utilizaron para raspar el maguey para que **manara** la savia. Hay otras evidencias en murales, como el de Los Bebedores de Cholula, Puebla, además de que, en El Tajín, Veracruz, hay representaciones en **frisos** que algunos investigadores consideran asociadas al consumo de pulque.

Vocabulario

ESPAÑOL / INGLÉS

maguey / agave
milenios / millennium
talla / size
espinas / thorns
savia / sap
aguamiel / honey water
pulque / fermented agave drink
propiciatorios / propitiatory
sagrado / sacred
embriagante / intoxicating
castró / castrate
brote / sprout
cavidad / cavity, hollow space

corazón / heart
guaje / long gourd open at both ends
hueco / empty, hollow
cántaro / jug, pitcher
mecapal / leather strap
lomo / back
ollas / pots
ramas / branches
descendió / descended
compungido / remorseful
restringido / restricted
paridas / that just given birth
faenas / tasks
hallazgo / discovery
manara / flow
frisos / friezes

Spanish Institute of Puebla
11 Oriente #10, Centro Histórico
Puebla, Puebla 72000.
Tels: 1-800-554-2951 (USA & Canada)
+52-222-242-2062 (Other Countries)
info@sipuebla.com
www.sipuebla.com