

Nina Hinke

BREVE léxico del maguey



De las casi doscientas especies conocidas del género *Agave*, sólo algunas producen aguamiel de buena calidad para la elaboración del pulque. De éstas se utilizan preferentemente dos variedades de maguey manso (*A. atrovirens*), el tenéxmetl y el tlacámētī.

Cuando el quíote o pedúnculo floral empieza a brotar, a los diez o doce años de vida de la planta, llega el momento de castrar al maguey, es decir, hacerle unos cortes para evitar que salga la inflorescencia. Como todos los miembros de las agaváceas, los magueyes pulqueros florecen una sola vez en su vida, después de lo cual comienza su muerte.

La época de castración del maguey se reconoce por una fisonomía específica. Las hojas inferiores del maguey se aproximan al meyolote o penca central, y éste se adelgaza; la espina terminal del meyolote se ennegrece y los bordes de las pencas exteriores que forman el meyolote quedan desprovistas de espinas en su cuarto inferior.

A los cuatro o seis meses de castrado el maguey comienza a mancharse, esto es,

en la parte superior de las hojas aparecen manchas circulares o estrelladas, formadas de puntos morenos. Es el momento de iniciar la picazón y la raspa para crear la cavidad en donde se depositará la savia para fomentar la producción de aguamiel.

El tlachiquero

El tlachiquero recorre la tanda de magueyes dos veces al día. Va de maguey en maguey recolectando el aguamiel con ayuda de un acocote, esto es, una calabaza grande, alargada y hueca, abierta por los dos lados. Después de haber succionado el líquido, raspa con un raspador de metal los tejidos de la cavidad del maguey o cajete, para que no cicatricen y siga produciendo el aguamiel.

El aguamiel

Es aguamiel es un líquido blancuzco, ligeramente turbio, de olor a maguey y sabor dulce. La cantidad de aguamiel que producen los magueyes varía de una planta a otra, y también va cambiando a lo largo de la explotación. Duran-

te los primeros días la producción es escasa, pero va aumentando hasta llegar a alrededor de cinco litros al día; después se inicia un descenso en la cantidad de líquido hasta que la planta muere. El periodo productivo dura entre noventa y ciento veinte días. Durante este tiempo se puede obtener de cada maguey entre 270 y 420 litros de aguamiel.

Las castañas

A medida que el tlachiquero extrae el aguamiel lo vacía en las castañas, unos barriles de madera con capacidad de 25 litros. Anteriormente,



los recipientes que se utilizaban eran odres de piel de chivo curtidas. Una vez llenas las castañas, el tlachiquero se dirige al **tinacal** donde se pone a fermentar el aguamiel. Los **tinacales** son galerones largos de cinco a seis metros de altura, ventilados en la parte superior. El piso suele ser de cemento enlucido con un ligero desnivel para que escurran los sobrantes de aguamiel y de pulque.

Los toros

En los **tinacales** se encuentran los **toros**, que es donde se lleva a cabo el proceso de fermentación del aguamiel. Cada **toro**, hecho de piel de vaca sin curtir, tiene capacidad de 500 a 800 litros. Allí se vierte el aguamiel sobre la **semilla** del pulque para fermentarla.

La preparación de la **semilla** comienza dentro del maguey. Una vez raspado se deja el gabazo, se le agregan otras hierbas y se deja durante diez o quince días según la temporada. Después de este lapso se limpia el maguey (el cajete debe estar amarillo), y a partir de entonces el maguey se ordeña y se raspa diariamente. Al cabo de casi veinte días, el

aguamiel está **macizo**, listo para la preparación de la **semilla**. Se deja fermentar de tres a cuatro días en el **tinacal**, dependiendo de la temperatura. De la tina inicial, la semilla se divide en cuatro tinas de 25 litros, es decir, se **despunta**. El procedimiento se repite, con lo cual se obtienen dieciseis tinas. A este proceso se le llama **correr las puntas**.

La **semilla** de cada tina se reparte en los **toros**, en los cuales se agrega aguamiel fresca para fermentar —de la calidad de la **semilla** depende la calidad del pulque. Aproximadamente cada 36 horas se producen por tina de 500 a 800 litros de pulque. Para ayudar a la fermentación se agrega la **raíz del indio**, que sirve para darle viscosidad, sabor y el color blanquecino característico del pulque.

La fermentación del pulque la llevan a cabo las bacterias *Pseudomonas lidneri* o *Termobacterium mobile*, así como algunas levaduras, las cuales metabolizan la glucosa y la sacarosa, abundantes en el aguamiel, produciendo alcohol etílico y anhídrido carbónico. Las bacterias del pulque fueron las primeras bacterias reportadas por llevar a cabo la fermentación alcohólica



y láctica, capacidad que antes sólo se atribuía a hongos y levaduras.

La pulquería

Cada uno de los recipientes en los que se toma el pulque, hechos generalmente de vidrio verde, lleva su nombre particular. Las **macetas** y los **camiones** son vasos de gran tamaño exclusivos para grandes bebedores, les siguen los **tornillos**, vasos cilíndricos de menor tamaño, con capacidad de



aproximadamente medio litro, en los cuales el vidrio tiene una torcedura, de lo cual les viene el nombre.

Las **cacarizas** son jarras de vidrio goteado que recuerdan las cicatrices que deja la viruela. Los **chivatos** se parecen a los tarros cerveceros, y los **chivitos**, tarros más pequeños, llevan una cabeza de chivo en honor de las odres que se utilizaban para el transporte del aguamiel. Las **catrinas** deben su nombre a su elegancia y refinamiento. Las **tripas** son vasos largos y delgados, y las **violas** están alargadas en la parte superior y goteadas en la inferior. Las **reinas** son violas grandes y los **vasos** son alargados y sin asa. Finalmente, los **cacarizos** son pequeños y goteados y se

utilizan para probar el pulque.

De este recuento de la secuencia de la producción del pulque resalta la cantidad de términos específicos utilizados en torno a esta bebida. Esto nos habla de la existencia de una cultura muy amplia alrededor de la producción del pulque y de su consumo, así como de una tradición muy arraigada.

El pulque conoció su época dorada durante el porfiriato con la construcción del ferrocarril. Anteriormente, debido a su rápida putrefacción, el pulque sólo se consumía en los lugares aledaños a los centros productores. En 1896 llegaban a la ciudad de México 67 mil litros diariamente —en ese entonces contaba con 400 mil habitantes, lo cual da una idea del gran consumo que había. Sin embargo, entre las clases me-

dia y alta el pulque fue desplazado por bebidas europeas “más refinadas”, como son la cerveza y el vino. En los sectores populares tal vez haya influido el hecho de que la cerveza se conserva durante más tiempo y, al igual que el pulque, es barata.

Mayagüel

Entre los pueblos nahuas, la deidad que representaba el maguey pulquero es Mayagüel, una mujer olmeca de Tamoanchan a la que se le atribuye el descubrimiento de la fuente del aguamiel. El pueblo la hizo su heroína y luego diosa, al igual que a los demás hombres que intervinieron en la mejoría del pulque u *octli* por medio de hierbas y raíces.

A la hierba que se utilizaba para la preparación del pulque se le conoce como *ocpactli*, o medicina del pulque. Según O. Gonçalves Lima, el *ocpactli* fue prohibido por los españoles porque potenciaba el efecto embriagante del pulque, y sólo permitieron la producción del pulque blanco. Probablemente el *ocpactli* tiene una acción antimicrobiana que



impide la adulteración del pulque, de ahí su nombre de medicina del pulque. Pulque probablemente proviene de la palabra náhuatl *pulihqui*, que significa descompuesto, y que se utilizaba para designar el *octli* ya en putrefacción.

Mayagüel aparece en varios códices, y en ellos se destaca su papel como proveedora de líquido, elemento esencial en las zonas áridas. Lleva como adorno una nariguera en forma de media luna, recipiente cósmico del agua. Además, en el Códice Borgia aparece como la diosa de las cuatrocientas tetas, y en otras representaciones aparecen peces bebiendo de ella. 🌿



Nina Hinke*

(1969-2004) Fue editora de *Ciencias*.

NOTA

Reproducimos este texto publicado en el número 46 de *Ciencias* como un homenaje a la memoria de nuestra entrañable compañera de trabajo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Gonçalves Lima, O. 1986. *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*. FCE, México.

Gonçalves Lima, O. 1990. *Pulque, Balché y Pajuaru. En la etnobiología de las bebidas y de los alimentos fermentados*. FCE, México.

Lobato, J. G. 1884. *Estudio químico industrial de los varios productos del maguey y el análisis químico del aguamiel y el pulque*. Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento, México.

Segura J. y M. D. Cordero. s/f. *Plantas industriales de México*. Trabajo que formularon por encargo de la Comisión Mexicana para la Exposición de Nueva Orleans. México.

IMÁGENES

Úrsula Bernath. Apan, Hidalgo, 1963.