

# EL PULQUE EN JIQUIPILCO, ESTADO DE MÉXICO: SU PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO.

Felipe Carlos Viesca-González<sup>1</sup>; Baciliza Quintero Salazar<sup>2</sup>; Verónica Daniela Barrera Garcías<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Profesor investigador de tiempo completo. Facultad de Turismo y Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México. Correo electrónico: [carvigo\\_9@hotmail.com](mailto:carvigo_9@hotmail.com). <sup>2</sup>Profesora investigadora de tiempo completo. Facultad de Turismo y Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México. Correo electrónico: [bacilizaqs@yahoo.com.mx](mailto:bacilizaqs@yahoo.com.mx). <sup>3</sup>Profesora investigadora de tiempo completo. Facultad de Turismo y Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México. Correo electrónico: [danielabarrera\\_uam@yahoo.com.mx](mailto:danielabarrera_uam@yahoo.com.mx)

## INTRODUCCIÓN

### Antecedentes

Desde tiempos inmemoriales el pulque ha sido una bebida de suma importancia en el centro de México. En la época prehispánica ocupaba un lugar privilegiado en los rituales, la religión, la mitología y la economía. No fue “solamente un licor y un intoxicante ritual, sino que tenía también un efecto nutritivo importante al compensar la falta de legumbres en la alimentación mexicana” (Vaillant, 1944, citado en Gonçalves, 1978:14)

Se obtiene por la fermentación del aguamiel, savia azucarada de algunas especies del género Agave (Amarillidaceae), principalmente de *A. atrovirens* o maguey manso y *A. americana*, además de otras especies que se cultivan en distintas regiones del país (Gonçalves, 1978:13)

La planta de la cual se extrae puede crecer en zonas poco fértiles y es resistente a las heladas y a las sequías, por lo cual desde la época precolombina la bebida se consideró un complemento de la alimentación, pues podía tomarse en lugar de

agua “en los meses del año que no llovía y en las sequías que ocurrían periódicamente” (Taylor, 1987, citado en Corcuera, 1997:18).

#### Definición del problema

El Estado de México cuenta con una importante tradición en el cultivo del agave y la producción del líquido blanquecino, es el caso del municipio de Jiquipilco donde se consume pulque desde hace mucho tiempo y durante el siglo XX formó parte de la dieta de los habitantes; su valor es tal que muchos habitantes reconocen que los beneficios del maguey favorecieron el desarrollo económico del lugar. Por todo esto se considera representativo del lugar.

Gracias a la popularidad de la bebida en se formó la Asociación de Productores de Pulque, pero hacia finales del siglo pasado el consumo y la producción disminuyeron a tal grado que para principios de este siglo dicha asociación desapareció y con ella las pulquerías de la localidad. Esta disminución supone diversas causas como: la falta de difusión de la bebida, el descrédito que ha sufrido y la sustitución por otras bebidas comerciales.

Actualmente se carece de datos oficiales del estado que guarda su producción, comercialización y consumo, no se han identificado todos los actores que participan en la actividad ni la forma en que se organizan, tampoco se conocen las causas específicas de la disminución, no valoración y hasta desprecio hacia el producto; falta conocer la percepción que tienen los habitantes con respecto a la bebida como para considerarla identitaria.

Desde 2010 se lleva a cabo la Expo Feria del Pulque como un intento para estimular nuevamente la actividad, recobrar la identidad del municipio y recuperar la tradición pulquera; en ésta se reúnen los principales productores del municipio y ofrecen productos del maguey, variedad de curados y productos gastronómicos elaborados con pulque; sin embargo, de acuerdo con las observaciones preliminares de campo realizadas, la bebida se pone a la venta sin considerar el

contexto que le da valor, el significado histórico y cultural que posee, sus propiedades alimenticias, el ecosistema que conlleva el cultivo del maguey, las condiciones sociales y económicas e inclusive a las personas que trabajan en la actividad.

### Justificación

A lo largo de la historia de México, el pulque ha sido concebido de diversas maneras. En la época prehispánica los nahuas lo consideraron de origen divino y era reservado para las grandes ocasiones festivas y algunas situaciones específicas. En la colonia le fueron arrebatados sus atributos divinos, pero en compensación los hacendados propiciaron su consumo entre los indígenas y demás trabajadores; su importancia fue tal, que llegó a formar parte de la dieta alimenticia de gran parte de la población. A principios del siglo XX, cuando la industria pulquera estaba en su máximo esplendor y en pleno desarrollo tecnológico empezó su declive principalmente por motivos políticos y económicos, sumados a los mitos que se crearon en torno a él, para abrirle paso a la cerveza, que pronto lo sustituyó. Lo anterior dio como resultado que tanto el cultivo del agave como la elaboración del pulque casi desaparecieran.

Actualmente existe un nuevo interés en el octli (nombre náhuatl del pulque) y las investigaciones que se han encontrado se enfocan especialmente en los aspectos fisicoquímicos, culturales o de cultivo del maguey pulquero; las cuales se han llevado a cabo principalmente en los estados de Hidalgo, Puebla y Tlaxcala, donde se han establecido rutas y ferias para promover la bebida por medio del turismo. A pesar de esto, es preocupante la escasa difusión del pulque, por lo que su producción y consumo sigue en declive, ya que cada vez menos personas lo consumen, e incluso algunos lo consideran propio de la clase baja o de las poblaciones de las zonas rurales al existir estereotipos sobre los lugares donde se ofrece y los consumidores de la bebida.

Además algunos siguen discriminándola considerándola sucia, debido a declaraciones sin fundamento sobre un ingrediente que supuestamente se utiliza

en su preparación (la “muñeca”, excremento envuelto en una tela) e inclusive entre algunos grupos nahuas los jóvenes piensan que es una bebida de “viejos” y del pasado (Nateras, 2005). El menosprecio por las manifestaciones culturales en torno a esta bebida ha contribuido para que su consumo no se haya reintegrado en la vida cotidiana, al seguirse prefiriendo otras bebidas que ofrecen un supuesto estatus.

Aunado a esto, no se cuenta con datos fidedignos sobre su consumo y producción ya que ambas actividades están, en parte, fuera del control sanitario y fiscal.

En este contexto, en la presente investigación se analiza la producción, comercialización y consumo del pulque en el municipio de Jiquipilco con el fin de identificar los aspectos antes mencionados y los elementos que permitan la revaloración de la bebida, para eventualmente darlos a conocer a la población y a las personas que visitan la localidad de tal manera; y así la actividad sea percibida en su totalidad como valiosa para promover el turismo de forma tal que apoye realmente a los actores que participan en la industria y al municipio en general.

Al diagnosticar el estado en que se encuentra la actividad también se puede lograr un beneficio en la sociedad al concientizarla sobre el valor histórico, cultural, identitario e inclusive nutrimental de la bebida de los dioses - pues es importante recordar que contiene propiedades nutricionales como proteínas, vitaminas, calcio y azúcares, además de sus propiedades probióticas. De esta manera se puede ayudar a recobrar esa identidad nacional perdida en el último siglo.

## Objetivos

### Objetivo general

Analizar la producción, comercialización y consumo de pulque en Jiquipilco, Estado de México con el fin de detectar los elementos de revaloración de la bebida

en la localidad para eventualmente darlos a conocer y sentar las bases para promocionar turísticamente el producto de una manera más efectiva.

Este documento se integra de los siguientes apartados: en primera instancia un marco de referencia y teórico - metodológico en el que se muestran los conceptos base de la investigación y se describe la metodología empleada en la investigación; posteriormente se analizan los resultados obtenidos del trabajo de campo; finalmente se muestran las conclusiones de la investigación y la bibliografía empleada.

### MARCO DE REFERENCIA TEÓRICO-METODOLÓGICO.

En la nueva geografía cultural -que toma en cuenta no sólo las expresiones materiales de la cultura, sino también el simbolismo inscrito en los rasgos del paisaje- es necesario no limitarse a describir, sino intentar dilucidar el significado de lo representado por los individuos y el modo en el que perciben y comprenden su ambiente (Fernández, 2006)

De esta manera, el nuevo enfoque se centra en las percepciones del individuo y trata de descubrir como una persona, y las que le son culturalmente afines, producen sus paisajes. Así, Duncan (1990) propone que el paisaje puede ser leído como un texto; en relación a ello, Claval (2002) menciona que quienes lo modelan, intentan plasmar en su realidad sus perspectivas, sus sueños y esperanzas, siendo esta una forma de desentrañar prácticas, ideologías, fuerzas dominantes y circunstancias presentes en un territorio y que lo van moldeando de una u otra manera (López, 2003).

El diseño de la investigación se basó en dos fases: la primera fue la obtención y revisión de la información bibliográfica para el sustento teórico y contextual; incluyó los antecedentes históricos del maguey y el pulque, estudios recientes sobre el pulque, información general sobre el municipio de Jiquipilco, datos estadísticos sobre el cultivo de maguey en Jiquipilco.

Para la segunda etapa de esta investigación, el trabajo de campo incluyendo un reconocimiento del área de estudio, se consideró que la etnografía era el método más útil para comprender esta realidad socio-natural (Hammersley et al., 1994), por la cual se aprende el modo de vida a través de la observación rigurosa y descripción lograda a partir del trabajo de campo dentro de una sociedad concreta (Arias, 2002; Rodríguez et al., 1996).

En la presente investigación se utilizarán las técnicas que usa la etnografía para la recopilación de información como la observación, conversación, entrevistas, y reconocimiento del área.

Los instrumentos utilizados en esta fase consistirán básicamente diario de campo, guías de entrevistas, guías de observación, cámara y grabadora. Los cuestionarios se aplicaron, vía entrevistas, a 26 agricultores productores y comercializadores en los años 2013 y 2014, para determinar las condiciones y cómo cultivan el maguey, extraen el aguamiel, elaboran el octli y lo comercializan.

## ANÁLISIS DE RESULTADOS

Sobre la cantidad de aguamiel que produce cada planta, los agricultores refieren que diariamente es entre dos y 10 litros, durante un periodo que varía de dos a seis meses, dependiendo del tipo de maguey (del mexicano se extrae menos que del ayocote, pero el primero es más dulce), tamaño del maguey y los cuidados que ha recibido.

Para su extracción, primero raspan la planta con una cuchara metálica, que para obtener resultados óptimos se debe hacer siguiendo la técnica propia de los buenos tlachiqueros, en caso contrario se obtendrá una menor producción; luego, para extraerlo emplean el acocote (que pudo ser adquirido en Atlacomulco o Ixtlahuaca; se le considera cada vez más difícil de conseguir y caro), aunque actualmente debido a su fragilidad está siendo desplazado de manera

generalizada, por botellas de pet o de fibra de vidrio de dos litros a las que se adapta una manguera.

Una vez extraído el aguamiel, es concentrado en garrafones de plástico de 20 litros y transportado en burro o caballo, en algunos casos en camioneta o coche. Se señala que para transportarlo “antes se utilizaba la bota, que proviene del estómago del borrego, pero era peligroso porque era resbaladizo y se rompía fácilmente con las espinas del maguey”. Para varios esta bota se elaboraba con cuero de chivo. Se almacena en tambos de plástico, con capacidad de 200 litros, o barriles de madera.

### Producción de pulque

La elaboración de pulque es un proceso natural de fermentación del aguamiel, para lo cual la mayoría de los productores extraen el líquido de sus propias plantas y preparan pulque.

Además del pulque natural, también se elaboran los curados, pero solo por pedido o para venderlo en la feria. La cantidad diaria que elaboran del natural es muy variable, entre 20 y 500 litros por productor, siendo hasta 90 las más comunes, con la tercera parte de los entrevistados que fabrican entre 20 y 30 litros. La bebida se conserva en barriles de plástico y madera, debiendo transponerse de un contenedor a otro para evitar que se eche a perder, y desechando constantemente el “asiento”. Todo el proceso de elaboración y conservación, debe realizarse en condiciones higiénicas, de lo contrario, rápido se echará a perder el producto.

Entre las razones para continuar realizando esta actividad, destaca el ingreso económico que representa, ya sea como fuente principal o complementaria, expresado de diversas formas como: es lo que los productores saben hacer, a lo que siempre se han dedicado, es su sustento, es la actividad principal, alcanzó para pagar los estudios de los hijos, “para sacar algo de dinero”. Otras hacen referencia al valor patrimonial y el amor por este trabajo: “para que no se pierda la tradición”, desde generaciones anteriores se han dedicado a eso, es una actividad

bonita, les gusta. Quienes incursionaron en la actividad hace pocos años, lo hicieron porque no tenían trabajo o para apoyar a la familia.

Las técnicas de producción de la bebida se han transmitido verbalmente de generación en generación, como lo corroboran los pulqueros al acreditar a los papás, abuelos, mamás como sus principales maestros.

La bebida ya no representa el único ingreso para la mayoría, la cual se ve obligada a ocuparse en otras actividades y así complementar su alimento e ingreso, principalmente las agrícolas (siembra de maíz, calabaza y frijol para autoconsumo; avena; siembra para otros), ganaderas extensivas (cría de pollos y guajolotes para autoconsumo; borregos y toros para engorda) y oficios (como albañilería, plomería, peluquería y conductor de vehículos; tejedora), así como al comercio (venta de zapatos y pencas), entre otras; unos cuantos se dedican exclusivamente a la producción de pulque, sobre todo quienes poseen grandes extensiones cultivadas con maguey y pueden ser competitivos. Paradójicamente esta diversificación de actividades económicas ha hecho posible que la tradición del pulque sobreviva en la comunidad, con las particularidades del caso ya descritas.

La información proporcionada por ellos al cuestionarles sobre los problemas que presenta la producción de pulque, permite plantear la siguiente problemática: aunado a la disminución de la demanda que ha permeado prácticamente a toda la zona centro del país por diversos factores, a nivel local algunos producen pulque de baja calidad (no hay un control de calidad), lo cual también puede estar incidiendo directamente en una menor demanda; por lo tanto hay una menor producción, ya no es rentable dedicarse a ello y se está abandonando la actividad, que se traduce en menor superficie dedicada al maguey y menos agricultores ocupados en su cultivo. En Jiquipilco la situación se vuelve más compleja ante la falta de apoyos gubernamentales, el bajo precio de venta del producto, la falta de canales de comercialización, el desinterés de los jóvenes en continuar con la tradición familiar en torno a todo este proceso productivo y la desorganización de



los pulqueros y rencillas que hay entre ellos. Todo ello ha provocado el estancamiento de la actividad que pone en duda su supervivencia en los siguientes lustros.

### Comercialización

Los productores realizan la venta del pulque principalmente en su casa, allí va a recogerlo el revendedor. Cuando es necesario trasladarlo a diversos lugares para su comercialización, dónde se realizan fiestas como XV años o a la feria, se hace en garrafones, barricas o barriles de plástico; y usando el medio de transporte con el que cuenta la familia: carreta y caballo, camioneta (para lugares alejados).

Además de la Feria del Pulque, la mayoría tiene la opción de vender su producto en las fiestas de los patronos de los pueblos, pero no lo hace, por respeto a las fiestas religiosas. Algunos si lo venden en ocasiones como la feria de Temoaya del 25 de julio, la fiesta del 3 de mayo en el Cerrito San Juan (la fiesta de la Santa Cruz), la fiesta de Santa Teresa, la fiesta en la capilla de Loretito, el 6 de enero, en la manzana primera, San Antonio la Isla (vendiendo un productor de 500 a 600 l el día del carnaval); San Lorenzo Tepaltitlán, Ixtlahuaca, Metepec.

Los volúmenes de venta son irregulares, fluctúan entre 5 y 400 litros diarios, dependiendo del número de plantas que los productores poseen. Los precios de venta por litro dependen del volumen y las condiciones en que se realiza, entre \$3 y \$13. Los revendedores a su vez lo comercializan a \$10 ó \$15. Los curados solamente se elaboran bajo pedido, usualmente para fiestas y se venden en \$8.00

Entre los problemas que presenta la comercialización, se identifican los siguientes, siendo los más comunes los primeros tres: ya no se vende o muy poco, el precio es muy bajo (no recuperan los gastos como el de transporte), la venta es muy irregular; se prefieren otras bebidas. No se extiende un permiso para realizar la venta y no existe algo que los identifique y certifique como productores, para poder vender en más lugares. "Faltan lugares dónde pueda venderse". Hay gente que no

vende pulque bueno, ocasionando que a la gente que lo prueba, no le guste. Falta de apoyo para incrementar las ventas.

Se presenta una situación particular: algunos acuden a venderlo a otros sitios como Metepec, en el tianguis, pero la policía les prohíbe venderlo en la vía pública, obligándolos a establecerse en un local y obtener los permisos correspondientes para que puedan operar.

En opinión de estos actores, las soluciones a la problemática, son (de mayor a menor frecuencia de menciones): no saben que se puede hacer, falta difusión, organización de los productores para incrementar el precio, obtener un oficio o credencial que los acredite como productores, la organización de más eventos para realizar la venta y no solo la feria, vigilar el pulque que se produce para asegurar su buena calidad, obtener permisos para poder vender en las plazas (días de tianguis), apoyos, más lugares para vender,

Al preguntarles sobre el comportamiento de las ventas de la bebida en los últimos años, la mayoría refiere que desde hace varios años (cuatro o diez) han disminuido mucho, hasta en un 85%, por varias razones: a los jóvenes no les gusta; antes podrían vivir de eso y tenían buenas ventas en la casa, mientras que ahora solo durante la feria o en El Puente. En cambio, otros señalan que han aumentado, argumentando que: son menos las personas que raspan, lo piden para bodas y XV años, la feria las ha impulsado, los jóvenes ya también lo toman.

## CONCLUSIONES

Los resultados de la presente investigación, permiten llegar a las siguientes conclusiones:

- Se ha ido perdiendo el arraigo hacia la actividad pulquera ya que se han encontrado una serie de rupturas que están haciendo que el pulque ya no forme parte de la comunidad, sin embargo hay elementos que han permitido que siga anclado al territorio.

- La dinámica económica de la comunidad tiene su referente inmediato en la historia de la misma, lo que ha permitido la permanencia de la actividad pulquera que con el tiempo se ha convertido en símbolo de identidad en la localidad.
- La actividad no tiene una estructura organizacional que permita tener control sobre los recursos con que se cuenta y las formas de producción, lo que haría falta para que la comunidad tenga posibilidades de impulsar su propio desarrollo local.
- Las formas de producción de pulque han presentado ciertas desventajas, sin embargo pueden establecer las bases para que la comunidad genere otra actividad económica como el turismo el cual puede responder al desarrollo de las personas y a fortalecer su capacidad productiva.
- El desarrollo de la comunidad tendría que darse desde los propios productores quienes deben generar sus propias estrategias de desarrollo para posteriormente mediar la participación de otros actores de lo contrario correría el riesgo de perder la autonomía en el manejo de sus propios procesos de desarrollo.

## BIBLIOGRAFÍA

Claval, P. (2002). El enfoque cultural y las concepciones geográficas del espacio. Boletín de la AGE, no. 34, 2002, 21-39

Corcuera, Sonia, (1997). El fraile, el indio y el pulque, evangelización y embriaguez en la Nueva España (1543-1548). FCE. México.

Cúlhuac, E.(2013). Análisis de la cadena productiva de pulque del Estado de México y Tlaxcala. Tesis. Universidad Autónoma del Estado de México.

Duncan, J. (1990). The city as a text: the politics of landscape interpretation in the Kandy kingdom. Cambridge University Press. United Kingdom.

Fernández, C.F. (2006). Geografía cultural. En: Hiernaux, D. y Lindón, V.A , Tratado de geografía humana. Anthropos Editorial y UAM, España.

Gonçalves, Oswaldo, (1978). El maguey y el pulque en los códices mexicanos. FCE. México.

Hammersley, Martyn y Akinson, Paul, (1994). Etnografía. Métodos de investigación. Paidós Básica. España.

López Levi, L Geografía Cultural y Posmodernidad: nuevas realidades, nuevas metodologías, en Espacio Geográfico; Epistemología y Diversidad. UNAM, 2003 Olivera P. E.

Loyola, Elías, (1956). La industria del pulque. Banco de México S.A. México.

Nateras, Guillermina, (2005). La difícil identificación del consumo de alcohol en jóvenes en comunidades indígenas. El cotidiano. Vol.20, no. 132. D.F. México

Pacheco, J. 2010 Neocultura del pulque. Periódico Reforma. México.

Ramírez, A. et al. (2012). Los recuerdos del porvenir. Las pulquerías de la ciudad de México. Colectivo El Tinacal. México.

Rudiño, L. 2015 Neopulquerías: pulque y algo más. La Jornada del Campo. México.

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, (2010). Producción agrícola. Ciclo: Perennes. Modalidad: Riego y Temporal. SAGARPA. Consultado el 15 de mayo de 2012 en [http://www.siap.gob.mx/aagricola\\_siap/ientidad/index.jsp](http://www.siap.gob.mx/aagricola_siap/ientidad/index.jsp)

SIAP (2013). Cierre de la producción agrícola por estado. Estado de México. Consultado en: <http://www.siap.gob.mx/cierre-de-la-produccion-agricola-por-estado/>. El 15 de abril de 2015. SAGARPA. México.