

Los pulqueros de Zapotlán el Grande: dos familias en resistencia

Yolanda Lizeth Sevilla García

Centro Universitario del Sur (CUSur), Universidad de Guadalajara

Alejandro Macías Macías

Centro Universitario del Sur (CUSur), Universidad de Guadalajara

Resumen En este artículo se presenta una etnografía de dos familias de pulqueros de Zapotlán el Grande, Jalisco, que durante más de tres décadas se han resistido a un modelo hegemónico que pareciera exterminar poco a poco el conocimiento local que han procurado difundir sobre su oficio. En el marco de las transformaciones socioeconómicas y culturales ocasionadas por el paradigma de la globalización, las dos familias de pulqueros han vivido diversas vicisitudes; una de ellas es el desconocimiento que se tiene en el municipio de la producción, distribución y consumo de pulque. En consecuencia, el trabajo de los pulqueros se lleva a cabo en las periferias por falta de permisos comerciales que les permitan trabajar en la ciudad. Otro problema de gran impacto ha sido la proliferación de modelos agroindustriales que han propiciado la transformación no sólo de la agricultura tradicional, sino también de los modos de producción y consumo, en particular el pulque. Ante esto, los pulqueros tienen aparentemente dos alternativas: modificar sus prácticas productivas para adaptarse a las imposiciones socioeconómicas de la globalización o resistir empleando otras estrategias para seguir produciendo y distribuyendo los derivados del maguey, además de alternativas comerciales para que se consuman sus productos.

PALABRAS CLAVE: pulque, resistencia, globalización, Jalisco.

The Zapotlan el Grande pulqueros: Two families in resistance

Abstract This paper presents an ethnography of two pulqueros families in Zapotlán el Grande, Jalisco. For more than three decades, they have resisted hegemonic model that it seems gradually exterminate local knowledge. In the context of socio-economic and cultural transformations for the globalization, those two families have various vicissitudes, one of which is the ignorance of municipality government about production, distribution and consumption of pulque. Thus, the pulqueros work takes place on the outskirts, in those places there are lack of trade permits. Another problem has been the proliferation of agribusiness models that they have favored not only the transformation of traditional

agriculture, but also they have changed ways of production and consumption, especially pulque. Given this, the pulqueros apparently have two alternatives, or they modify their production practices to suit the socio-economic impositions or they resist with other strategies to continue producing and distributing maguey derivatives.

KEY WORDS: pulque, resistance, globalization, smallholder, Jalisco.

Introducción

Durante mucho tiempo se ha creído que la producción, distribución y consumo de maguey y pulque compete sólo a estados del Centro de México: Hidalgo, Tlaxcala, Puebla, Estado de México, Distrito Federal, etc. Esta idea se refuerza en parte porque durante décadas dicho territorio ha generado material suficiente sobre cómo se producía a gran escala maguey pulquero (*Agave salmiana* o *americana*), cómo se consumía el pulque, en qué circunstancias, con qué personas, así como los problemas socioculturales que enfrentaron sus habitantes para no dejar de producir esta bebida que, además de ser espirituosa, era y sigue siendo una fuente importante de alimentación.

Esto llevó a creer que en otros estados del país no se producía maguey ni pulque, lo que en realidad sí ocurría, sólo que otras actividades le hacían sombra. Uno de estos estados es Jalisco, donde por ser un territorio heterogéneo en su conformación geográfica e histórica, tenía mayor peso la producción agropecuaria y empresarial. Sin embargo, la organización social en torno a la producción, distribución y consumo de pulque ha sido una actividad presente en la entidad durante más de un siglo, lo cual se constata en crónicas, bandos de gobierno y, en la actualidad, con el trabajo de investigación histórica y antropológica; aunque reciente, esta actividad tiene el firme objetivo de analizar y describir diacrónica y sincrónicamente cómo ha sido y cómo es este oficio milenario.

La etnografía que ahora se presenta se llevó a cabo en el municipio de Zapotlán el Grande, Jalisco (en adelante Zapotlán), y tiene como objetivo describir y analizar cómo se expresa la resistencia de las familias de pulqueros para no dejar que desaparezca el oficio que les fue legado por sus antepasados ni el conocimiento local que han procurado transmitir durante años frente a las diversas transformaciones socioeconómicas que han afectado su trabajo.

Los pulqueros y la resistencia

Durante más de dos generaciones, el trabajo realizado por los pulqueros de Zapotlán para mantener viva una tradición ha sido afectado por la permeabilidad de un paradigma socioeconómico y cultural que influye no sólo en los mercados a gran escala, sino que en lo local ha interferido en la forma de organización social de los actores dedicados a la producción y distribución de pulque, reconfi-

gurando sus respuestas frente a este paradigma de la globalización (Macías, 2011). En el caso de los pulqueros de Zapotlán, muchas de tales respuestas tienen que ver con su resistencia frente a los nuevos mercados que se abren en lo local, para promocionar la comercialización de otros productos agrícolas y de otras bebidas que ni son tradicionales ni han tenido mucho peso en el municipio (Magaña y Sevilla, 2012).

La irrupción del modelo de apertura económica y comercial ha generado, desde hace una década, en Zapotlán la incursión de agroindustrias dedicadas a la siembra de aguacate y *berries*, que han desplazado cultivos tradicionales como el maíz o el sorgo. Adicionalmente, con la llegada de estas empresas, el maguey ha sido desalojado de los lienzos de las parcelas, donde tenían la función de cerco vivo a la vez que era aprovechado por los productores de pulque. Lo anterior ha llevado a los pulqueros a desarrollar diversas formas de resistencia para conservar su actividad económica, desdeñada desde la visión productivista que hoy impera en la agricultura.

En este marco de discusión sobre las acciones de resistencia, es necesario ahondar en el extenso trabajo etnográfico que realizó James Scott en Malasia, que lo llevó a un profundo análisis sobre las relaciones de poder de estos pueblos, cuyo contexto histórico y geográfico ha estado marcado por la dominación y la resistencia. Tanto en *Las armas de los débiles* (1985) y *Los dominados y el arte de la resistencia* (2000) como en *El arte de no ser gobernados* (2009), Scott discute ampliamente las respuestas que generan los oprimidos frente al Estado dominante y cómo estos pueblos “ingobernables” mantienen discursos ocultos y públicos frente al opresor.

De acuerdo con Scott (2000), los pueblos que permanecían en la periferia como resistencia o los llamados grupos ingobernables creaban sus propias formas de gobierno y delimitaban sus espacios a partir de los ríos o los cerros, dando pie a la formación de Estados agrícolas. No obstante, entre los grupos ya dominados y su opresor se generaba un discurso oculto y un discurso público; aunque el oprimido mostraba obediencia frente a su opresor, cuando estaba con los suyos el discurso era otro. Esto permitía adoptar estrategias de defensa contra el opresor sin que éste pudiera sospechar de tales actos.

Para Henríquez y España (2004) la teoría de Scott, en el contexto de las discusiones de poder, es sumamente factible pero perfectible. De acuerdo con Héau (2007), la obra de Scott puede discutirse en dos momentos; el primero en la descripción y el análisis de las relaciones de poder clasistas dentro de una misma cultura musulmana, y el segundo cuando en sus etnografías incluye la descripción de la clase dominante y cómo las relaciones de explotación eran más evidentes en presencia de extranjeros (chinos).

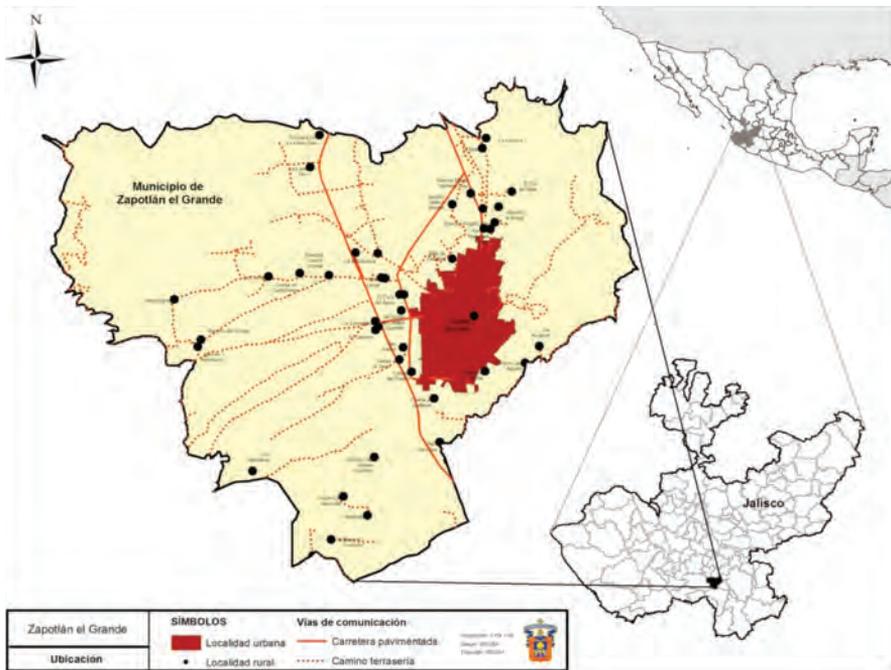
El contexto de las aportaciones teóricas de Scott sobre la resistencia limita el abordaje de este fenómeno para otras formas de resistencia que no se generan en contextos de abierta dominación; en este sentido, existen otras formas de resistencia creadas a partir de las relaciones de poder y de la imposición de otro tipo de paradigmas.

La propuesta teórica de este artículo radica precisamente en la discusión de esas otras formas de resistencia, que no parten de contextos de dominación ni de poblaciones grandes y subyugadas, sino de grupos pequeños en entornos aparentemente libres. Al respecto, existen algunos autores que han pugnado por una ampliación de la definición de resistencia que vaya más allá de la dualidad

simplificadora de rebelión-sumisión, procurando iniciar un acercamiento a la historia de grupos que no tienen una tradición de protesta abierta, buscando elementos de crítica social (De la Peña, 2012; Monteiro, 2012).

En este artículo hacemos hincapié en las estrategias que generan pequeños grupos agrícolas en un contexto de imposición de modelos de producción para continuar con el legado pulquero. De este modo, en el trabajo la propuesta de resistencia se expresaría a partir de la generación de estrategias de grupos minoritarios de contextos donde se imponen modelos de producción o comercialización de alimentos, la mayoría con un arraigo sociocultural trascendente para algunas familias. Estos grupos, aun cuando no forman parte de un contexto de dominación, desarrollan discursos ocultos frente al grupo que se impone (Scott, 2000), que van desde la elaboración de sus productos en apariencia no rentables económicamente hasta la difusión de los mismos en foros y talleres del mismo contexto donde se promueve un modo de producción y el uso de los recursos naturales con expectativas no sustentables, que va permeando la organización social de pequeños contextos rururbanos, y en su forma de elegir algunos alimentos, entre ellos el pulque, que además de ser un alimento con una carga sociocultural de desmitificación, su de por sí escasa producción en el territorio disminuye debido a la desaparición paulatina de su materia prima.

MAPA 1. Zapotlán el Grande, Jalisco



Ubicación y descripción del territorio de estudio

La etnografía de las familias de pulqueros que ahora se presenta se llevó a cabo en el municipio de Zapotlán el Grande, que se localiza en la región Sur de Jalisco. Tenía en 2010 una población de 100,543 habitantes (INEGI, 2011), 97 % de los cuales vivían en la cabecera municipal, Ciudad Guzmán. Otras localidades son La Mesa (El Fresnito), Atequizayán y Los Depósitos (véase mapa 1).

Aunque la mayoría de la población de Zapotlán se dedica a actividades comerciales y de servicios, la agricultura desempeña un papel relevante en la economía del municipio; no obstante, ésta ha venido cambiando de manera importante en las últimas décadas al abrirse campo nuevas tecnologías de cultivo que han ido desplazando los sembradíos tradicionales de maíz y otras semillas por los de frutas y verduras (Macías, 2011). En este contexto, el maguey pulquero, aunque tiene una presencia marginal en el municipio, sigue siendo cosechado por pequeños productores amenazados por la irrupción del modelo agroindustrial modernizador.

La presencia del pulque en Jalisco

En 1778, fray Alejandro Patiño hizo una descripción de la flora y fauna del curato donde permanecía, comprendido por lo que ahora son los pueblos de Santa Anita, Santa Cruz de las Flores, San Sebastián, San Agustín y Tlajomulco. En dicha descripción refería la presencia del maguey y el uso que se le daba a este agave: “En los planes ay muchos maguelles que sin cultivo cresen y dan buen pulque en todo el año” (Montiel *et al.*, 2010).

Por su parte, Loyola (1956) refiere algunas partes del territorio mexicano donde se cultivaba maguey y se producía pulque. Su referencia más cercana a Jalisco es cuando menciona las pugnas territoriales que existieron entre Michoacán y Colima por la dominación de varios pueblos del Sur y el Sureste del estado, donde se producía maguey pulquero que se aprovechaba para diversos fines, entre ellos la extracción de aguamiel.

Una de las fuentes que permitió dar cuenta no sólo de territorios pulqueros en Jalisco, sino de cómo era la organización social en relación con el maguey y el pulque, fueron los bandos de gobierno y las extensas descripciones sobre la penalización del consumo de esta bebida, así como de los delitos cometidos bajo su influencia. De este modo, al pulque se le atribuyeron consecuencias como asesinatos, robos, “conductas inmorales”, enfermedades, locura y un sinfín de mitos que afectaron su producción en diversos momentos de la historia de Jalisco (Rodríguez, 2010; Sevilla, 2012).

La prohibición del consumo de cualquier licor era ya un tema repetido en diversos contextos históricos. Muriá (1996) refiere que desde 1621 se hablaba de la prohibición de vinos. La producción de cualquier bebida que sustituyera la vid era considerada un delito, ya fuera mezcal o pulque. Juan Canseco y Quiñones, gobernador de la Nueva Galicia de 1636 a 1640, reglamentó esta práctica.

José Hernández Palomo (citado por Rodríguez, 2010) afirmaba que las prohibiciones en Guadalupe y en algunos municipios de Jalisco se debían, además de las conductas mostradas a raíz de su consumo, a la conservación de la materia prima con que se elaboraba la bebida, así como a los

pleitos que se originaron entre los dueños de los terrenos donde se encontraban plantados los magueyes y los productores de pulque que les rentaban la planta.

En 1809 se dio a conocer en el reglamento de policía de la ciudad de Guadalajara un estatuto de control para el horario en que debían cerrar las pulquerías, que no debía ser después de las nueve de la noche, pues de lo contrario el dueño se haría acreedor a una multa de cincuenta pesos para los fondos de policía (Rodríguez, 2010).

A pesar de los problemas que enfrentó la producción y distribución de pulque en Jalisco, y de la reglamentación que se buscó hacer extensiva a todo el estado con la finalidad de disminuir los problemas sociales provocados por el consumo de la bebida, a principios del siglo XIX, Teocaltiche, Autlán, La Barca, Ciudad Guzmán, Colotlán, Lagos de Moreno, Sayula y Tequila eran los municipios que mayor producción de pulque tenían (Montiel *et al.*, 2010). Sin embargo, no en todos se consumía el pulque con frecuencia, algunos usaban el maguey y el aguamiel para otros fines, tanto para la creación de productos alimenticios como para la preparación de remedios.

González y González (1995) describe cómo, durante el gobierno de Porfirio Díaz, los pueblos aledaños a San José de Gracia, en la frontera serrana entre Michoacán y el Sureste de Jalisco, tenían todavía lienzos cubiertos por magueyes y cómo los rancheros los aprovechaban para vender aguamiel o comercializar otros productos de él, incluso el mezcal. Describe otros usos que le daban al aguamiel, como él llama al pulque, utilizándolo como el ingrediente principal en diversas recetas, en caldos, en pan y para dar sazón a la carne: “Del corazón de los magueyes se sacaba aguamiel; del plumero de pencas y púas, reatas y costales, y del conjunto, el aguardiente, el bebestible aludido en el refrán «para todo mal mezcal; para todo bien también»” (González y González, 1995: 68).

En 1918, la cámara agrícola nacional jalisciense y la sociedad médico-farmacéutica de Guadalajara propusieron que los productores de maguey usaran su producción con fines alimenticios y no para fomentar el vicio de la embriaguez, del que ya tenían muchos problemas de orden público. Propusieron usar las piñas del maguey para que, revueltas con maíz, se produjera un nixtamal que ayudaría a disminuir los efectos de la crisis económica que se vivía en aquellos momentos (Montiel *et al.*, 2010).

Los diarios fueron de gran ayuda para mostrar no sólo lo que acontecía en otros ámbitos a nivel nacional, sino también su propia postura editorial en relación con el pulque y las pulquerías. *El Informador*, de Guadalajara, es uno de los periódicos que aprobaban las decisiones que se tomaban en el centro del país en cuanto a las prohibiciones; publicó numerosos artículos que dejaban clara su postura política frente la bebida (Montiel *et al.*, 2010; Rodríguez, 2010; Sánchez *et al.*, 2009).

En 1974, un artículo publicado en *Excélsior*, de la ciudad de México, por Samuel Máynez Puentes se refirió con mucha tristeza a la región semidesértica del país que se extiende desde el Cofre de Perote (Veracruz) hasta el Nevado de Colima, que –decía– era el hábitat natural del maguey, el cual desde hace más de cuatro siglos produce pulque, “la bebida desprestigiada de los vencidos” (Ramírez, 2012: 12).

En Zapotlán ocurrían una serie de sucesos relacionados con la noción que se tenía del pulque en otras partes de Jalisco; desde la apertura de pulquerías hasta la comercialización de maguey o las prohibiciones de esta bebida debido al brote de cólera en 1833. Todo ello fue trazando una perspectiva de la bebida que se manifiesta en su situación actual (Sevilla, 2012).

El pulque en Zapotlán el Grande

La presencia del pulque en Zapotlán ha estado relacionada en diversos momentos con los sucesos que afectaron su producción y distribución en otros municipios del estado. No obstante, siendo este el municipio con mayor población y desarrollo económico del Sur de Jalisco, su producción ha obedecido también al intercambio comercial que históricamente han mantenido los zapotlenses con los pueblos y las rancherías de la Sierra del Tigre, en la región Sureste de la entidad, donde se sembraba maguey desde mucho tiempo atrás con la finalidad de aprovechar tanto el aguamiel en la elaboración de pulque y algunos platillos típicos como sus pencas en diversos remedios caseros.

Al establecerse los intercambios comerciales entre las personas de la Sierra del Tigre y Zapotlán el Grande, muchas familias emigraron a esta ciudad con la finalidad de mejorar sus condiciones económicas, y aprovecharon también el maguey del territorio zapotlense y difundieron en éste los diversos usos que ellos daban a la planta.

En Zapotlán, las descripciones de cómo era la producción y distribución de pulque se podían encontrar en bandos de gobierno, descripciones parroquiales y de la organización de la gente y en relatos de crímenes cometidos, en los que se daba cuenta de diversas consecuencias del consumo de pulque (Sevilla, 2012). Así, en un documento fechado el 17 de mayo de 1767, los subdelegados de Autlán, Sayula y Zapotlán notificaban la existencia de pulquerías en Zapotlán. En el mismo año, Carlos Francisco de la Croix se vio obligado a poner orden en este pueblo por las constantes riñas que se generaban en las pulquerías a causa de la embriaguez, para lo cual emitió un bando, aprobado por la Corona, que terminaría con los problemas del orden:

La ociosidad es uno de los vicios dominantes en este reino y la causa de la frecuencia de casas de juego y pulquerías, parajes en que regularmente tienen principio las riñas y pendencias de que se originan las continuadas heridas y muertes y aunque por las leyes del Tit. 4. Lib. 7 de la recopilación, están señaladas penas a los ociosos vagamundos y mal entretenidos, las justicias no cuidan de su cumplimiento como debían. Y enterado el supremo consejo de Indias de que semejantes gentes en los pueblos solo sirven de introducir vicios, pervertir las buenas costumbres y cometer delitos, me previene tome en el asunto las providencias que tenga por convenientes y deseando yo se observen la referidas leyes y las ordenes del Supremo Consejo y se aniquile semejantes inútiles sujetos: ordeno y mando que todos los que no estén empleados en la cultura y labores de la tierra en oficio o servicio con que poder mantenerse, elijan algunos en el [plazo] perentorio de un mes; y fallado justicias se dediquen con frecuencia a visitar y reconocer dichas casas y a arrestar a los que hallasen en ellas y presumieren ser ociosos y contándoles por dicho de 2 o 3 testigos no tener el sujeto oficio ni destino lo aplicaran al servicio de su magestad en la Tropa o la Habana Cuba o san José de Ulua. Según circunstancias, disposición que hallaren en el sugeto suspendiéndolo de la remision hasta darme cuenta para la aprobación. Y a fin de que llegue esta providencia a noticia de todos se publique igualmente por Vando en esta corte más ciudades y pueblos del reino y desde dicha publicación corra el termino del mes. Y de esta resolución se pasaran dos ejemplares a la Real Sala del Crimen en forma acostumbrada.

Lo anterior significa que en la época también en Zapotlán, como en Guadalajara y en el centro del país, se tenía una postura frente al consumo del pulque que lo asociaba con crímenes, delincuencia y actos inmorales que se cometían en las pulquerías.

En 1833, con el brote de cólera que afectó al pueblo, se dieron a conocer algunos bandos que tenían la intención de prevenir su propagación. Uno de ellos iba dirigido a la producción y distribución de pulque, que se había prohibido porque se consideraba que podía propagar la peste. En las descripciones del cólera hechas por el padre Arteaga, además de llevar la cuenta de los muertos, decía en su rutina que los fallecidos eran ricos, pobres y religiosos, y en algunos casos, adeptos a las pulquerías (Sevilla, 2012).

En otros documentos aparecen notas de venta que describen en pocas palabras el pago de la renta del maguey que crecía en las parcelas y algunos pulqueros aprovechaban para sacar aguamiel y hacer pulque. Tal es el caso de una nota de enero de 1851 en la que Calixto Aguilar reporta un pago a Celedonio Villalvazo por 8 de 12 “mezcales de pulque”, a cuatro cada uno. El 19 de noviembre de 1869 los propietarios de establecimientos donde se vende pulque y mezcal hacen un llamado a los gobernantes para que no aumenten la cuota de derecho por sus locales ni el precio de las bebidas, porque con eso menguaría su venta y podrían ir a la quiebra. Justifican su petición diciendo que en el pueblo se tienen otros negocios de dudosa procedencia a los que el gobierno no multaba, lo cual era injusto. La carta es firmada por trece personas, que confirman la denuncia.

Durante casi 98 años parece que el panorama de la producción y distribución de pulque se difumina en medio de otros hechos que afectaron la organización del pueblo, desde catástrofes naturales hasta el crecimiento urbano paulatino y su reorganización socioeconómica. Sin embargo, a la sombra de la producción agropecuaria, que iba en aumento, subsistió la producción de maguey y pulque, y sobrevivieron algunas pulquerías.

Más recientemente, a mediados del siglo xx, en 1949, se realizó un censo comercial en Zapotlán, en cuyas listas comerciales aparecieron diez expendios de pulque ubicados en el centro histórico, por las calles Darío Vargas, Degollado, Morelos, 1^o de Mayo, Cristóbal Colón, Francisco Javier Mina, Ramón Corona y Miguel Hidalgo (González, 2012).

Poco después, el intercambio comercial entre los habitantes de Zapotlán y los de la Sierra del Tigre hizo que diversos pulqueros serranos “bajaran” a Ciudad Guzmán a vender su producción. Muchos de ellos decidieron quedarse en la localidad, esperando una mejora en su vida. Llevaban con ellos, además de sus pertenencias, sus tradiciones religiosas, políticas y gastronómicas, así como su secreto para la elaboración de la “semilla”.

Buscaban aprovechar el maguey como se acostumbraba en la sierra, sin esperar en Zapotlán hallar un contexto donde la idea que se tenía de la planta y del pulque fuera completamente diferente. De hecho, los pocos pulqueros originarios de Zapotlán habían aprendido a “raspar” y hacer pulque con la ayuda de algún familiar de la sierra (Sevilla, 2012).

Los pulqueros oriundos de Zapotlán fueron desapareciendo paulatinamente, pero algunos dejaron su legado en la memoria del pueblo; fueron, por lo tanto, los serranos inmigrantes quienes continuaron con el oficio de pulquero. Entre los ancianos del municipio todavía se mencionan los Cornejo, la Güera, los Chacón y el Zurdo. No obstante, quedan muy pocos productores de pulque,

quienes utilizaron diversas estrategias para resistir y mantener vigente un oficio transmitido por más de tres generaciones (Sevilla, 2012) (véase figura 1).

FIGURA 1. Línea de tiempo en la producción y distribución de pulque en Zapotlán el Grande



Panorama general de la agricultura local y su impacto en la organización social pulquera

Con la apertura al modelo agroindustrial, a principios del siglo XXI se comenzó a gestar la transformación de la agricultura de Zapotlán el Grande, lo que dio pie a la creación de empresas dedicadas a la producción de aguacate, *berries* y hortalizas, en terrenos en los que tradicionalmente se cultivó maíz, sorgo y maguey pulquero (Macías, 2011; Sevilla, 2012). Estos cambios han afectado la presencia del maguey, que se plantaba para que sirviera como cerco vivo y protegiera otros cultivos, con lo que se establecían contratos de compra-venta entre los dueños del predio y los productores de pulque. Sin embargo, a los productores hortofrutícolas el maguey les pareció una amenaza contra la inocuidad, por lo que comenzaron a limpiar los terrenos para evitar que siguiera propagándose (Sevilla, 2012).

Con el impulso del modelo agroindustrial, los pequeños productores del Sur de Jalisco han modificado su organización social, ya que al verse presionados por la poca rentabilidad que ha tenido el cultivo de maíz –uno de los más importantes– rentaron sus tierras a las grandes empresas. La producción bajo este modelo ha tenido consecuencias negativas tales como la poca articulación con el aparato productivo local, el desplazamiento de los pequeños productores locales o su participación marginal en las utilidades, pero principalmente la explotación intensiva y no sustentable de la tierra. Esta última es la que ha afectado más a los productores de pulque, pues se derriban grandes cantidades de magueyes en edad productiva y no productiva, lo cual evita su aprovechamiento (Macías, 2009; Macías, 2010; Sevilla, 2012).

De este modo, para un territorio rururbano como Zapotlán el Grande, donde se ubica la presente etnografía, el resultado de la aplicación del modelo agroindustrial ha exigido cada vez mayores inversiones en paquetes tecnológicos, que hacen inviable la participación de muchos actores. Además proliferan formas de producción agropecuaria poco diversificadas, que incrementan la vulnerabilidad local ante los cambios en el mercado y el agotamiento de los recursos naturales (Macías, 2009).

Otro aspecto que ha afectado la producción de pulque es el casi nulo relevo generacional. De esta forma, la mayoría de los pulqueros son mayores de setenta años, en tanto que las generaciones jóvenes están creciendo con la perspectiva de un modelo agroindustrial que cada vez abarca más territorio y les ofrece mayor seguridad social, aunque vaya en contra de las enseñanzas de los abuelos.

Los pulqueros en resistencia en Zapotlán

Entre los pocos pulqueros que prevalecen en Zapotlán se identifican dos familias serranas de gran tradición en la elaboración de la bebida, ambas provenientes de la Unión de Guadalupe, una población pequeña de la Sierra del Tigre localizada a unos 30 minutos de Ciudad Guzmán.

La familia Díaz-Carrasco

La familia Díaz-Carrasco llegó a Zapotlán aproximadamente en 1935 a buscar oportunidades de empleo. Poco después falleció José, el padre de familia, por lo que su esposa Nicasia tuvo que mantener a sus cuatro hijos. Originaria de la Unión de Guadalupe, aprendió a temprana edad los menesteres del maguey y el pulque, de manera que capacitó a Jorge, uno de sus hijos, en el “raspado” del maguey; ella fermentaba el aguamiel que le proveía su hijo, para vender pulque afuera de su hogar, en la colonia de Cristo Rey.

Fue aproximadamente en 1960 cuando Nicasia alcanzó fama en la ciudad por la calidad del pulque que vendía, caracterizado por estar limpio y aguamielado. Además de los ingresos que recibía, la producción de pulque representaba para Nicasia una pasión, pues le recordaba sus raíces en Unión de Guadalupe. Recomendaba el pulque para todas las dolencias, incluidas las del alma. Hoy todavía se recuerda a esta señora porque su negocio, fuera de su casa en una mesa, siempre estaba limpio.

Nicasia enseñó a todos sus hijos el oficio de pulquero, aunque por mucho tiempo Jorge fue su principal apoyo. Con el tiempo, algunos de ellos se trasladaron a vivir a Guadalajara y otros permanecieron en Zapotlán, aunque sólo Juan, uno de los menores, siguió en el oficio (véase figura 2). Él fue enseñado por su hermano mayor y por su madre, de quien heredó la pasión de producir pulque.

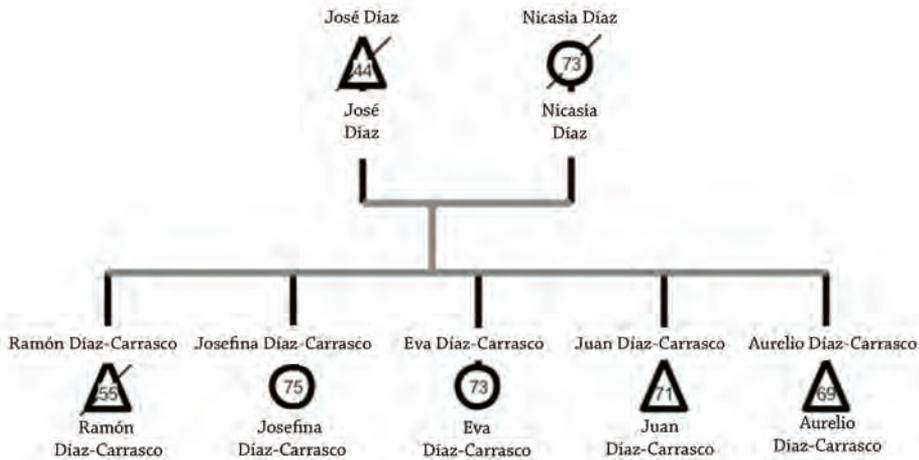
En realidad yo crecí viendo todo del pulque, mi madre comenzó a vender allá por la casa, en la calle de Darío Vargas, le pidió un día a mi hermano mayor que le bajara de la sierra unos litros de aguamiel para hacer pulque y comenzó a venderlo. Crecí viendo todo de ella, cómo sabía la diferencia entre un buen y un mal pulque. En realidad todos crecimos viéndolo. Pero yo no me dediqué a esto desde niño. He sido de todo en la vida; trabajé en México, he viajado manejando camiones que transportan madera, pero hace apenas 15 años comencé a vender pulque; los tiempos no son como antes, ahora ya se bebe poco porque no está de moda, pero seguiré vendiendo pulque mientras haya vida y haya maguey.

Juan nació en 1935 y creció en Zapotlán, por lo que vio su proceso de transformación. Recuerda que era un pueblo pequeño, donde buena parte de la población se dedicaba a la ganadería

y la siembra de maíz. También se acuerda de que muchas personas de la sierra acudían a vender su pulque al centro del pueblo; todos los días había pulqueros en la calle:

Al pueblo venían personas de la Unión de Guadalupe, del Corralito, de Sayula, de muchos lugares, a vender su pulque. Pero no solamente venían a vender pulque. Aquí también traían animales, semillas, ropa. Todo lo que se trabajaba en otros pueblos, venía y se vendía aquí en Zapotlán.

FIGURA 2. Genealogía de la familia pulquera Díaz-Carrasco



En su juventud, Juan nunca se imaginó vendiendo pulque. Fue hasta 1990 o 1992, diez años después de la muerte de Nicasia, cuando pensó en dedicarse a esta actividad. Para ello, pensó primero en una tierra que tuviera maguey que pudiera ser aprovechado, para negociar con el propietario de la tierra la compra de cada planta. Esta práctica es común en la Sierra del Tigre ya que no es rentable sembrar una parcela de maguey para muchos agricultores porque la planta tarda de ocho a diez años en crecer y sólo produce aguamiel de tres a seis meses. Por eso este tipo de productores de maguey no sembraban la planta con fines económicos sino por otras razones, como la protección de la parcela.

Juan llegó, entonces, a un acuerdo con un propietario que tenía su terreno en las estribaciones de la Sierra del Tigre, donde no sólo tenía acceso a los magueyes sino que podía construir un rancho pequeño para llevar a cabo el proceso de producción del pulque y la venta del mismo. Decidió esto último porque vender pulque en un establecimiento de la ciudad le llevaría una serie de trámites burocráticos que no podría sufragar porque el pulque es considerado una bebida alcohólica. Aún más, la mejor forma de darse a conocer ha sido ofrecer su pulque en Ciudad Guzmán montado en su caballo blanco, un símbolo que lo distingue de otros pulqueros. Juan tiene actualmente entre sus clientes a otros pulqueros que no se daban abasto con la venta del pulque o se quedaban sin aguamiel para producir más.

Durante aproximadamente quince años, Juan ha enfrentado una serie de transformaciones, que a veces parecen menguar su trabajo de vender pulque; desde los problemas con dueños de tierras que tienen maguey para poder rasparlos, hasta conseguir un espacio para vender su bebida. Por un lado, estar en las orillas de la ciudad hace que a veces sólo le consuma la clientela de siempre, pero no llega gente nueva porque el rancho donde vende actualmente está escondido en el cerro del noreste de la ciudad.

Por otro lado, uno de sus mayores problemas es la llegada de los aguacateros y de otras empresas agroindustriales, pues una de éstas tumbó 150 magueyes que Juan tenía y que estaban a punto de producir agramiel. Con el tiempo que tardan en crecer y lo poco que duran produciendo, esto fue fatal para el trabajo de Juan.

A partir de tal desgracia, Juan pensó en otro terreno que tuviera maguey para continuar con su trabajo. Uno de los aguacateros le ofreció un espacio en la sierra donde él podía poner nuevamente su ranchito; sin embargo, Juan sabe que tiene el tiempo limitado, ya que las aguacateras también han llegado hasta esa parte de la sierra, de manera que pronto cortarán todo el maguey para evitar que sus árboles se contagien de plagas.

La familia Corona

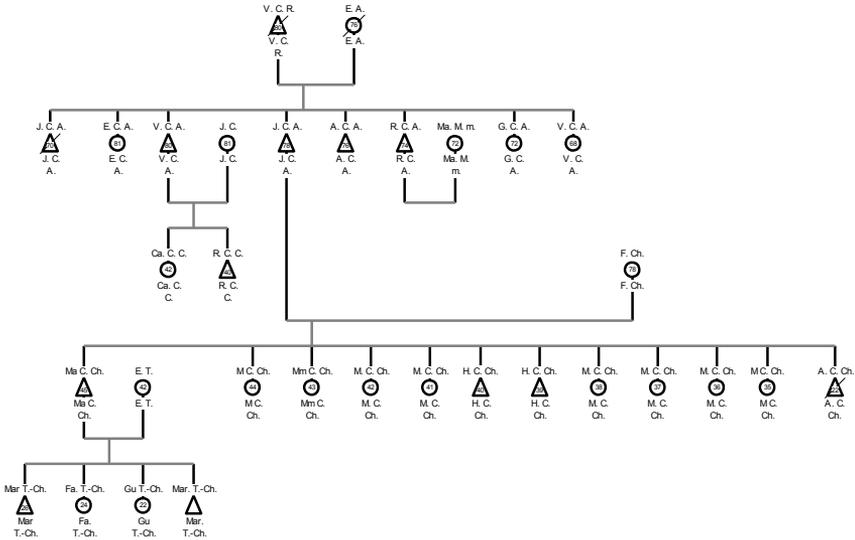
La segunda familia de pulqueros es la de los Corona, que también tiene sus orígenes en la Unión de Guadalupe. En 1960, Vicente Corona y su esposa Emilia decidieron cambiar su residencia a Zapotlán con el fin de buscar mejores oportunidades de empleo para su familia. Sus nueve hijos crecieron en la Unión de Guadalupe, donde todos aprendieron desde pequeños lo indispensable sobre el maguey, pero además supieron que si un maguey crece puede ser aprovechado siempre y cuando se siembren más. Esta lección jamás la olvidarían los Corona cuando llegaron a Zapotlán.

Conforme se adaptaba a vivir en Zapotlán, Vicente trabajaba en la tierra, hasta que un día conoció a Serafín, un señor que sembraba magueyes en el bordo del camino; se acercó a él y le propuso que se los rentara para rasparlos y hacer pulque. Serafín aceptó el trato, con lo cual Vicente comenzó a vender pulque en el rumbo de la laguna de Zapotlán, como lo harían también poco a poco algunos de sus hijos (véase figura 3):

1. Elvira, la hija mayor de Vicente, se casó con el *Zurdo*, un pulquero que se haría muy famoso en Zapotlán; no obstante, ninguno de sus hijos continuó con el legado de la familia.
2. Vicente hijo, después de trabajar como agente de ventas, comenzó a vender pulque, actividad que ha continuado su hija Carmen.
3. Jesús decidió quedarse a vivir en la sierra, donde continuó combinando la producción de pulque con otras actividades. Con el paso del tiempo, su hijo mayor, Martín, continuó con el legado de la familia; se trasladó a Zapotlán y se estableció años después como pulquero.
4. Antonio decidió dedicarse a la ganadería, actividad que no le impidió ejercer el oficio de pulquero, desde la perspectiva del que bebe. Siempre acompañó a sus hermanos en estos menesteres.

- Ramón también se ha dedicado a la producción de pulque; no obstante, aunque sus hijos conocen este oficio, ninguno se dedica a él. Tienen otras profesiones y son, como Antonio, los que prestan sus ojos, manos y gusto para que se continúe raspando magueyes y bebiendo el pulque.

FIGURA 3. Genealogía pulquera de la familia Corona



Vicente Corona hijo

El hijo mayor de don Vicente Corona considera que lleva en la sangre el oficio de pulquero, ya que creció en una tierra donde el maguey era común; el pulque en la mesa era parte de la vida cotidiana, y en su familia se acostumbraba elaborarlo para el consumo propio y la venta. Sin embargo, fue hasta finales de 1992, cuando le llegó el tiempo de retirarse como agente de ventas, que decidió vender su propio pulque. Al principio pensó en las posibilidades de sembrar su propio maguey, pero en Zapotlán no tenía tierra y bajar el aguamiel de la Unión de Guadalupe representaría un problema de tiempo, pues bajaría ya con una fermentación avanzada, por lo que no funcionaría para hacer un buen pulque.

Fue entonces cuando aprovechó las relaciones tejidas por su padre y entabló relaciones comerciales con Serafín hijo. Este personaje es el único que actualmente puede considerarse “productor intencionado” de maguey, pues cuando se percató de que era viable sembrar la planta y venderla a los pulqueros comenzó a sembrar sus tierras con ella, hasta que se hizo de una cantidad considerable de magueyes productivos.

Vicente rentaba los magueyes necesarios para producir su pulque; tenía el permiso de entrar a la tierra de Serafín cuando fuera necesario para raspar el maguey. Al principio la relación comercial no presentó contingencia alguna, ya que Serafín sabía poco del maguey y solamente se dedicaba a venderlo; no obstante, con el tiempo aprendió más respecto a los beneficios que podría tener al controlar el flujo de la materia prima para la producción local de pulque; esto provocó que las exigencias de Serafín a Vicente se fueran incrementando, al igual que el precio por las plantas, hasta que se rompió la relación en febrero de 2012.

Aparentemente esto significaba que la venta de pulque sufriría serias modificaciones, de manera que Vicente debió buscar otras tierras para continuar vendiendo. Así, decidió raspar magueyes en Amacueca, pues aunque existía la posibilidad de que el aguamiel se fermentara de más y cambiara el sabor del pulque, lo importante era no dejar de seguir produciendo y vendiendo la bebida.¹

Paralelamente, Vicente estableció contacto con otros pequeños productores de aguamiel, tanto de Zapotlán como de la Unión de Guadalupe, para que le vendieran de vez en cuando algunos litros o, en su defecto, pulque.

En cuanto a la venta de la bebida, la primera pulquería de Vicente fue un establecimiento pequeño localizado rumbo a la laguna, donde sus principales compradores eran personas que transitaban por la carretera Zapotlán-Guadalajara. Estar en la periferia le permitía a Vicente no enfrentar problemas con el municipio. Cuando en la zona comenzaron a construirse bares y casas, Vicente se hizo cargo de una pulquería que le traspasó don Chuy, uno de los pulqueros tradicionales en Zapotlán. Este establecimiento no hubiera subsistido sin el apoyo que le presta a Vicente su hija Carmen.

La función de doña Carmen en la pulquería va más allá de atender el negocio. Pasa prácticamente todo el tiempo en ella y es como su segunda casa, pues ahí tiene sus plantas, sus animalitos, su música, sus ollas, sus especias para la comida, y procura que esté tan limpio como sea posible. Ella vivió diez años en Estados Unidos, y desde que regresó a México se ha encargado de la pulquería de su padre, pues conoce todo sobre la bebida gracias a las enseñanzas heredadas de su abuelo.

Martín Corona, el pulquero-empresario

Lo pulquero le viene desde niño. Creció en la Unión de Guadalupe con sus once hermanos y sus padres, ambos de familias pulqueras. Su padre rentaba magueyes o los sembraba en tierras propias para raspar y producir pulque. Todos bebían aguamiel en diversas horas del día, y aunque a Martín el pulque nunca le pareció sabroso, procuraba beber por lo menos un vaso diario porque desde niño sabía que tenía proteínas.

Cuando cumplió quince años, Martín se trasladó a Zapotlán, donde fue contratado como distribuidor por la Cervecería Corona. Ahí aprendió a liderar un equipo de trabajo, así como algunas técnicas de mercadeo. En esta empresa duró casi 30 años, de manera que cuando la dejó intentó impulsar un negocio en que pusiera en práctica sus conocimientos; así, primero abrió un local para venta de *micheladas*, pero posteriormente vio la opción de instalar una pulquería, de manera que rentó un terreno y construyó una terraza pequeña, donde instaló nueve mesas de madera, una barra y un fogón.

Para hacerse de la materia prima, Martín recibió el apoyo de sus tíos Ramón y Vicente, quienes vendían pulque en Zapotlán y le proveyeron de aguamiel. Además, Vicente lo presentó con Serafín, a quien comenzó a comprarle primero algunos magueyes, y después le compró sólo aguamiel; esas eran las condiciones del vendedor, aunque tal situación resultaba desventajosa para los pulqueros, ya que estarían invirtiendo cada tres meses el doble de lo que les saldría comprar un maguey.

Como un acto de presión, Martín le planteó a Serafín que de no vender el maguey o el aguamiel a menor precio, perdería su negocio ya que eran los únicos pulqueros que le consumían. Sin embargo, Serafín no accedió a bajarlo, por lo que los demás pulqueros decidieron no continuar con la relación comercial; sólo Martín llegó a un acuerdo con él para comprarle todo el aguamiel a menor precio, aunque sabe que esta relación es muy endeble.

Un aspecto relevante en Martín, que no se encuentra en los demás casos estudiados, es que él ve la producción y distribución del pulque como un negocio, de manera que ha intentado aprovechar sus conocimientos y experiencia de cuando laboró para la cervecera. En primer lugar, para hacerse de clientes diseñó una pulquería rústica frente a la carretera; le dio valor agregado a su producto brindando información relevante sobre la bebida: su historia y sus propiedades curativas; incluye en su repertorio comida hecha a base de pulque (bote,² camarones con pulque, tostadas de guacamole con salsa de pulque) y vende otros productos como cerveza o refresco. Incluso en algún momento vendió pulque a grupos culturales de Guadalajara.

Además, después de reflexionar sobre la problemática de la provisión de maguey, está convencido de que el negocio debe ir más allá de vender pulque en su establecimiento; por ello ahora busca la fermentación exacta de la bebida para envasarla y distribuirla en otros estados de la república. Cree que con ello su pequeño negocio puede crecer.

En cuanto al relevo generacional, su hijo ha estado cerca de la pulquería casi de tiempo completo, aprendiendo lo referente a la producción y distribución del pulque. Él comienza a generar su propia perspectiva de una pulquería, que por ahora se advierte en la música que se escucha cuando se queda de encargado, pues sustituye las canciones de Javier Solís por géneros como el *reggaeton*.

Ramón Corona

Aunque dedicó buena parte de su vida a diversos oficios en distintos lugares del país, siempre mantuvo contacto con el pulque, porque ha sido una bebida que no falta en su familia. Sin embargo, fue aproximadamente en 2004, a los 67 años de edad, cuando comenzó a vender pulque en una parcela de un camino poco transitado que conecta con la carretera Ciudad Guzmán-Sayula. En ella tenía algunas mesas de madera improvisadas con carretes de cable y piedras en lugar de bancas; pero en 2011 tuvo que dejar dicha parcela porque fue rentada a una empresa para sembrar fresa, por lo que se vio en la necesidad de arrendar otro terreno, donde construyó una terraza de palma y acomodó algunas tablas largas. No tiene mucha certeza de permanecer ahí, pues se localiza al lado de un riachuelo y no se sabe qué pasará cuando lleguen las lluvias.

Cuando Ramón inició su negocio también tuvo contacto con Serafín, pero la relación duró poco pues se dio cuenta de que las intenciones de éste iban más allá de vender maguey. Para man-

tener la pulquería, en los primeros años le compraba pulque a su hermano Vicente, en tanto que él mismo sembró algunos magueyes; posteriormente le empezó a comprar también a un joven que raspaba magueyes, a su hermano Antonio y a su sobrino Martín.

Para Ramón el pulque es un alimento con propiedades medicinales, por eso no admite que se consuman ningún tipo de bebida alcohólica en su pulquería. Además, a pesar de las propuestas que ha recibido de instalar su pulquería en la ciudad, prefiere mantenerla en una parcela alejada del centro de la población tanto porque así evita los trámites de permiso municipal y no tiene que sujetarse a reglas que otros le impongan como porque cree que el pulque debe beberse en el campo; considera que por ser una bebida que viene de la tierra, debe ser respetada y cuidada para que no se termine; debe producirse con mucha higiene y beberse fresca, sin envasar.

La resistencia de los pulqueros de Zapotlán ante un entorno amenazante

La situación de vulnerabilidad de los pulqueros de Zapotlán frente a las imposiciones socioeconómicas y culturales que menguan las alternativas para continuar su trabajo los ha llevado a generar una serie de estrategias de resistencia que, si bien no han incrementado considerablemente su nivel de vida, sí les han permitido conservar una tradición que les ha sido heredada por generaciones.

Uno de los problemas más graves que hoy enfrentan los pulqueros es la expansión de las agroindustrias hortofrutícolas, que eliminan el maguey supuestamente porque facilita la proliferación de ciertas plagas. Ello en el marco de un discurso sobre la calidad de los productos que se ha construido en un contexto mercantilista, en detrimento del pequeño productor.

Ante tal situación, que paulatinamente va desplazando al maguey a zonas mucho más accidentadas, y ante la dependencia creciente que tienen de Serafín, el único productor que planta maguey con fines comerciales, quien incrementó el precio de la planta de 500 a 3,500 pesos durante los años más recientes, los ha llevado a buscar alternativas de abastecimiento, incluso buscando proveedores en otros municipios aledaños a Zapotlán. Aunque esto pudiera significar una merma en la calidad de la bebida, ya verán cómo solucionar más adelante el problema, por ahora lo importante es no dejar de producir para que los consumidores no se retiren.

Por otro lado, el Ayuntamiento aún muestra desconfianza hacia la bebida, que es resabio de la campaña negativa con que se le atacó desde la época colonial, mediante afirmaciones que iban desde que era una bebida con la que se emborrachan las clases populares hasta que era antihigiénica. Actualmente, las autoridades de Zapotlán siguen considerando al pulque como bebida alcohólica y a las pulquerías como comercios potencialmente peligrosos, de manera que las ponen en la misma categoría que un expendio de mezcal o de tequila. Además, existe competencia de otros productos y negocios no locales (bares, cantinas, mezcateras, etcétera).

Sin maguey para producir, ante el desplazamiento de la identidad culinaria local y la falta de permisos, los pulqueros sólo pueden ubicarse en las periferias para vender su pulque, en parcelas donde han resistido el embate de la “modernización” durante cuatro décadas.

En las siguientes líneas se discutirán algunas acciones de resistencia que los pulqueros han ejercido para subsistir en un entorno que parece condenarlos a desaparecer.

El pulque como alimento

Una de las estrategias para combatir la percepción hegemónica ha sido defender el hecho de que el pulque, más que una bebida embriagante, es un alimento. En este sentido, con base en los conocimientos que les fueron legados en la sierra sobre el aprovechamiento del maguey y su sabia para la creación de diversas recetas, así como los remedios que previenen y curan enfermedades, los pulqueros han resguardado y transmitido este conocimiento local no sólo en su núcleo, sino también entre las personas que frecuentan las pulquerías. No obstante, rara vez lo hacen como una estrategia mercadológica, sino más bien por el interés del pulquero de transmitir este conocimiento que consideran valioso.

Las dos familias de pulqueros que hemos presentado tienen mucho respeto por la bebida. De ahí que han procurado resguardar los conocimientos locales de cómo producir un pulque limpio, aunque el contexto actual les recomienda adecuarse a alternativas que, si bien acrecentarían su producción añadiendo al pulque saborizantes naturales o artificiales, representan para ellos una falta de respeto tanto a la bebida, a la que quitan todas sus propiedades nutricionales y medicinales, como al consumidor; además, con ello se modificaría una tradición que se esfuerzan en resguardar.

Lo anterior desmitifica la noción que se ha tenido tanto en la parte normativa como en el contexto urbano respecto a que el pulque es antihigiénico, embriagante y dañino, lo que ha provocado que se convierta en una bebida de bajo consumo.

Relación fraternal de los pulqueros con la tierra

La relación de los pulqueros con la siembra del maguey es generalmente una relación fraternal con la tierra, pues respetan en todo momento los tiempos de la agricultura tradicional y el crecimiento del maguey libre de agroquímicos.

Pulqueros como Vicente Corona o Juan Díaz han procurado en todo momento respetar la planta y los conocimientos que les fueron heredados. De esta forma, cuando el maguey ya se encuentra maduro para poder rasparlo, buscan el tiempo justo para “quebrarlo” –cuando la luna esté “tierna”–, se cuidan de no tocar el maguey con las manos sucias o de llegar a la parcela en estado de ebriedad o cansancio, ya que consideran que la planta absorbe todos los males que ellos poseen y esto afecta la producción de aguamiel. En épocas de lluvias, algunas veces raspan cuidando que los *mezontles* no se llenen de agua, pero en general toman la temporada como un momento en el que el maguey puede descansar.

En contrapartida, también existen casos de pulqueros que intentan adaptar la bebida a conceptos de competitividad mercantil. Es el caso de Martín, quien a pesar de trabajar en el rescate de la tradición del consumo de pulque y manifestar críticas a algunas imposiciones socioeconómicas actuales, ha mostrado interés por desarrollar algunas estrategias mercadológicas para incrementar sus ventas.

Obtención de aguamiel en tiempos difíciles

Desde un punto de vista mercantil, el maguey no resulta muy rentable, principalmente por lo restringido del mercado de consumo. Una planta madura se vende en aproximadamente 500 pesos, y en una hectárea se podrían tener hasta 5,000 plantas. Si se considera que el maguey tarda ocho años en producir, y suponemos que la hectárea se divide en ocho partes para tener producción constante, esto significa que en un año se tendrían en producción 625 plantas, que se venderían en 312,500 pesos. Como los costos son mínimos, pues no es necesario estar realizando labores con la planta, podríamos hablar de una utilidad anual de al menos 200,000 pesos, muy superior a la que se recibe por una hectárea de maíz (10,000 pesos), caña de azúcar (13,000) e incluso cultivos de alto valor agregado como el arándano (de 36,000 a un máximo de 100,000 pesos).

Sin embargo, las 625 plantas de maguey producen alrededor de 375,000 litros de pulque, mientras que el mercado de Zapotlán es de cuando mucho 126,000 litros anuales (360 diarios). Por lo tanto, la poca rentabilidad del maguey no se debe a la planta, que se puede considerar de alto valor agregado, sino a que el mercado es muy pequeño debido a los estereotipos negativos que desde hace más de dos siglos se le vienen imponiendo al pulque.

La situación anterior provoca que entre la mayoría de los agricultores en Zapotlán exista la percepción de que el cultivo de maguey significa una pérdida de tiempo y dinero; tal visión incluso se acrecienta porque las agroindustrias aguacateras lo consideran nocivo para la rentabilidad de sus explotaciones.

Ante ello y los problemas de abasto que –por lo menos en el corto plazo– pueden implicar los cambios que se están dando en la agricultura local, los pulqueros han tenido que buscar plantas en el cerro o establecer relaciones con algunos propietarios que sembraron magueyes como cerco natural. Pero también han tenido que ir por maguey a municipios aledaños a Zapotlán el Grande, aunque esto signifique que la calidad de la bebida disminuya un poco debido a que la distancia de transportación para el aguamiel termina agriando la savia. Esto lo hacen principalmente en su lugar de origen, Unión de Guadalupe, pues ahí encuentran familiares y amigos que les provean el aguamiel.

Organización familiar y redes sociales como estrategia de sobrevivencia

Una de las razones por las cuales los pulqueros han persistido, aun en las condiciones actuales, es su organización social en torno a la familia, de manera que entretejen redes de apoyo para satisfacer las distintas necesidades que se les presentan.

Este tipo de apoyos se manifiestan particularmente en la familia Corona; en ella, por ejemplo, la participación de Carmen en la pulquería de Vicente es fundamental para que él venda diariamente más de cuarenta litros de pulque, y lo mismo pasa con Martín, quien ha descargado en su hijo parte de la actividad de su pulquería. De igual forma, Ramón se vale del apoyo de su hermano Vicente y su sobrino Martín para no dejar caer su pulquería, ya que ninguno de sus hijos continuó con el trabajo de pulquero.

También es importante el apoyo que los pulqueros encuentran en sus familias y en sus redes sociales para la provisión de aguamiel o la venta de producto, de manera que han consolidado distintas redes de distribución a través del tiempo. Juan Díaz en algún momento les vendió pulque a Vicente Corona y a otros pulqueros; Vicente vende pulque a Maximino y a vendedores de pueblos vecinos; tiene relaciones fuera del municipio con pulqueros de Unión de Guadalupe, Amacueca, Atoyac y San Gabriel, quienes le proveen aguamiel. Ramón Corona, por su parte, se provee de aguamiel de personajes como el niño Adrián Pureco.

Aunque las redes de distribución tanto para abastecerse de aguamiel como para abastecer a otros de materia prima son relativamente pocas, cumplen con la lógica que ellos mantienen de respetar los tiempos del pulque y conservar las viejas relaciones comerciales.

Las relaciones familiares y sociales han servido incluso para hacer trabajo de equipo y contrarrestar determinadas imposiciones de otros actores. Es el caso de Serafín, a quien todos –con excepción de Martín– dejaron de comprar simultáneamente como respuesta a sus prácticas monopolíticas. Con ello, los pulqueros intentan protegerse ante condiciones que pueden dejarlos en gran vulnerabilidad.

Conclusiones

Aunque la globalización es un paradigma que muestra distintas caras, una de las características generales de la visión hegemónica es su condición homogeneizante. Desde esta perspectiva, tal visión es discriminatoria por la presión que ejerce sobre aquellos productos que no cumplen las normas impuestas por las élites económicas, hasta hacerlos desaparecer. De ahí la importancia de la resistencia que mantienen los pulqueros para continuar produciendo esta bebida a pesar de que no entra por completo en el discurso mercantil o los estándares de calidad construidos por los grupos de poder.

La resistencia de los pulqueros de Zapotlán frente a las imposiciones socioeconómicas y culturales que menguan sus alternativas de continuar con su trabajo los ha llevado a generar una serie de estrategias y formas de organización social, que van desde buscar los medios para producir aguamiel y pulque incluso en otros municipios del Sur de Jalisco para encontrar maguey hasta el acercamiento a sus clientes para enseñarles las propiedades nutritivas del pulque.

Pese a que tales estrategias no son rentables en cuanto a la remuneración que obtienen por su trabajo, su resistencia se centra en la conservación de una tradición que les ha sido heredada por varias generaciones. Por ello, el interés de la mayoría de los pulqueros no radica en ser grandes empresarios, como marca la lógica hegemónica, sino en que el pulque siga siendo su medio de vida y perdure la tradición. Es probable que, de entrar en la producción en masa, pudieran acrecentar su riqueza económica; sin embargo, esto iría en contra del respeto que han fomentado como familia por la tierra, el maguey y el pulque, que más allá de verlo como una bebida embriagante lo consideran un alimento que poco se aprovecha en el contexto local por los mitos que han girado en torno a esta bebida.

La producción de pulque entre la Sierra del Tigre y Zapotlán el Grande. Algunas reflexiones

Aun cuando el Sur de Jalisco es un territorio heterogéneo, como se ha venido discutiendo en este artículo, la Sierra del Tigre y los pueblos que la conforman han preservado desde hace siglos su identidad cultural, así como la apropiación territorial a partir del uso y cuidado de los recursos naturales, procurando transmitir a otras generaciones el respeto por los conocimientos locales (De la Peña, 1980; Muriá, 1987; Schönndube, 1994; citados en Morales, 2004).

Es quizá por esta razón que en la actualidad, aun cuando la Sierra del Tigre también ha estado expuesta a la explotación no sustentable de sus recursos naturales, primero con la tala de bosques y después con el aprovechamiento de sus tierras por empresas agroindustriales dedicadas a la producción de aguacate para establecer sus huertas (Macías, 2010), sigue siendo en la actualidad la parte del Sur de Jalisco más importante en la producción de maguey y pulque.

En su territorio es donde más se ha cuidado el cultivo de maguey, ya que durante décadas los serranos han establecido conexiones comerciales tanto con localidades aledañas, como Zapotlán y Sayula, como con la ciudad de Guadalajara, donde se vende la mayor parte de la producción de pulque desde hace más de un siglo (Barboza, 2004).

En la organización social de los serranos se ha acostumbrado que tanto el pulquero como el dueño de la tierra donde se renta el maguey siembren los hijuelos, con la finalidad de que la planta no perezca. Saben que, además de proveerles de aguamiel y pulque, la planta del maguey ha sido un complemento alimenticio del maíz y la leche, que les ha dado vestimenta, cura y ha cuidado sus tierras como cerco vivo (Sevilla, 2012).

Sin embargo, en Zapotlán, aun cuando la actividad pulquera ha estado presente desde el siglo XVII, el cultivo del maguey y el aprovechamiento del pulque no ha sido una actividad primordial. Zapotlán tuvo su época de pulquerías entre las décadas de los cuarenta y los sesenta, pero realmente fue un territorio de comercialización de productos provenientes de la Sierra del Tigre y Sayula, por lo que en la actualidad, con la llegada de empresas dedicadas a la producción hortalizas y *berries*, lo que aparentemente interesa al municipio está relacionado con la apertura de empresas agroindustriales y tecnológicas, por lo cual las pocas familias que producen pulque en este municipio parecen tener menos posibilidades que en la sierra de continuar con el oficio de pulquero (Sevilla, 2012).

La presencia de la gente de la Sierra del Tigre en Zapotlán ha supuesto el intercambio de conocimientos locales y, en consecuencia, se ha generado incertidumbre sobre la importancia de una bebida que ha sido objeto de campañas para desacreditarla en todo el territorio mexicano.

Son cada vez menos los magueyes que se pueden observar en Zapotlán; las familias pulqueras salen del municipio para comprar planta, pero no se tienen las herramientas ni la infraestructura para que se reforeste el territorio con ella, mucho menos el interés del municipio en esta práctica, que no reedita tanto como la agroindustria.

Si no ha menguado la producción es gracias a las familias serranas que quedan en el municipio y al consumo de pulque que se da en este territorio por parte no sólo de zapotlenses, sino también de foráneos (Tamazula, Tuxpan, Zapotiltic, Huescalapa) que buscan a las familias serranas para comprarles pulque.

El panorama actual de la producción y distribución de pulque en Zapotlán el Grande es desesperanzador. En primer lugar por la pérdida paulatina de la planta, y en segundo porque es cada vez más difícil para las familias solventar el gasto de ir a otros municipios a comprar maguey o pulque para seguir vendiendo y no perder los clientes que durante tanto tiempo han cuidado.

Sin embargo, una posible fortaleza para las familias de pulqueros podría ser el trabajo actual con grupos de investigación agroecológica que tienen el objetivo de reforestar terrenos ejidales con lienzos de maguey, así como difundir a partir de talleres multidisciplinarios la importancia de esta bebida para la alimentación.

Lo anterior da pie para pensar que el reto de próximas investigaciones relacionadas con la producción y distribución del pulque radicará justamente en ahondar en el legado histórico de esta bebida en México, así como en ayudar a construir una noción del maguey, el aguamiel y el pulque como alternativa agroalimentaria. Ello puede resultar altamente benéfico por varias razones: primera, porque representa la oportunidad de que los pequeños productores dedicados a su cultivo subsistan y conserven un conocimiento fraguado desde hace muchos siglos; segunda, porque las propiedades alimenticias del aguamiel pueden ayudar en la nutrición de las personas, especialmente las de ingresos bajos; tercera, porque se dará oportunidad para que las generaciones venideras aprendan y respeten lo que concierne al maguey y a este alimento, que no debe perecer ante el embate de la globalización mercantil.

Notas

¹ Diario de campo, 30 de mayo de 2012.

² Carne con pulque.

Bibliografía

- Barboza, M. (2004). *Controlar y resistir. Consumo de pulque en la ciudad de México 1900-1920*. México: El Colegio de México.
- González y González, L. (1995). *Pueblo en vilo*. México: El Colegio de Michoacán.
- González, F. (2012). *Censos industrial-comercial de Ciudad Guzmán*. Zapotlán el Grande: Archivo histórico de Zapotlán el Grande.
- Héau, C. (2007). Resistencia y/o revolución. *Teoría Política*, 2, 55-72.
- Henríquez y España, M. (2004). Una aproximación teórica a James Scott. *Cuicuilco*, 31, 2-20.
- Loyola, E. (1956). *La industria del pulque*. México: Banco de México, Departamento de Investigaciones Industriales.
- Macías, A. (2008). Evolución económica y productiva del Sur de Jalisco. En Macías, A. (coord.), *El sur de Jalisco. De cara al siglo XXI*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.

- Macías, A. (2009). Mallas de valor global en la agricultura de hortalizas en México. El caso de Sayula, Jalisco. *Región y Sociedad*, 46, 2-32.
- Macías, A. (2010). Zonas hortofrutícolas emergentes en México. ¿Viabilidad de largo plazo o coyuntura de corto plazo? La producción de aguacate en el Sur de Jalisco. *Estudios Sociales*, 36, 203-235.
- Macías, A. (2011). *Estrategias empresariales en la horticultura en México. Estudio de caso en Sayula, Jalisco*. México: Plaza y Valdés.
- Magaña, C. y Sevilla, Y. (2012). La alimentación indígena mexicana: reflexiones antropológicas para el estudio del comportamiento alimentario. *Revista Mexicana de Investigación en Psicología*, 4, 10-21.
- Monteiro, J. (2012). Rethinking Amerindian resistance and persistence in colonial Portuguese America. En Gledhill, J. y Schell, P. *New approaches to resistance in Brazil and Mexico*. Estados Unidos: Duke University Press.
- Montiel, A., Montiel, F., Cabrera, E. y Hernández, B. (2010). *Pulque, pulqueros y bebedores en Jalisco*. México: Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias.
- Morales, J. (2004). *Sociedades rurales y naturaleza. En busca de alternativas hacia la sustentabilidad*. México: Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, Universidad Iberoamericana.
- Muriá, J. M. (1996). *Sumario histórico de Jalisco*. Guadalajara: Gráfica Nueva.
- Peña, G. de la (2012). Resistencia, faccionalismo y etnogénesis en el Sur de Jalisco. En *Rethinking histories of resistance in Brazil and Mexico*. Cambridge: Polity Press (en prensa).
- Ramírez, R. (2012). *El rey del pulque. Ignacio Torres Adalid y la industria*. México: Instituto de Investigaciones Sociales-UNAM, Quinta Chilla Ediciones.
- Rodríguez, G. y Chombo, P. (1998). *Los rejugos de poder. Globalización y cadenas agroindustriales de la leche en Occidente*. México: CIESAS.
- Rodríguez, B. (2010). *Embriaguez y delitos en Guadalajara a fines del periodo colonial*. México: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- Sánchez, A., Saldaña, D., Preciado, J., Uc, J. y Uc, P. (2009). *Pulquimia. Trasmutando la decadencia en maravilla*. México: Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias.
- Sevilla, Y. (2012). *Entre la adaptación y la resistencia. Los pulqueros de Zapotlán el Grande, Jalisco*. Tesis de maestría no publicada, Centro Universitario del Sur, Universidad de Guadalajara.
- Scott, J. (1985). *Weapons of the weak. Everyday forms of peasant resistance*. Estados Unidos: Yale University Press.
- Scott, J. (2000). *Los dominados y el arte de la resistencia*. México: Era.
- Scott, J. (2009). *El arte de no ser gobernados. Una historia anarquista de las tierras altas de Asia del Sudeste*. Estados Unidos: Yale University Press.