

# Pulques Curados

## de 1866

**Juan Gerardo Guía Zaragoza**



El pulque es la bebida obtenida de la fermentación del aguamiel, salvia recolectada de ciertas especies de magueyes. Se sabe que el pulque fue una bebida ritual en el periodo prehispánico.

Para el siglo XIX las visiones del pulque son muy variadas. En un primer momento se nota un recelo por beber el fermentado de maguey y se recomiendan caros vinos como el champaña, los ponches formulados con té (*Camelia sinensis*) y aguardiente, licores, ratafías y especialmente fue ganando terreno la cerveza de cebada.

A pesar de esta negativa de muchos mexicanos a consumir pulque se trata solo de una máscara: el pulque se negaba en espacios públicos y se consumía en contextos privados. Los viajeros como Fanny Calderón de la Barca o Henry George Ward inscriben maravillas de la bebida del maguey luego de acostumbrarse a sus cualidades. En especial Calderón de la Barca dice acertadamente que hasta las familias “decentes” comían tortillas, chile y pulque que ellos mismos tachaban de plebeyos.

Las recetas para fermentar pulque y curarlos (o saborizarlos) son escasas en recetarios del México decimonono. Debemos interpretar esta postura no siempre como un rechazo a la bebida fermentada mexicana sino que la mayoría de recetarios olvidaban incluir bebidas al considerarlas un elemento cotidiano, un saber público para todos.

El incluir pulques en los recetarios se debe a la preocupación de elaborar los mejores alimentos en casa. Al curar los pulques en casa se podían controlar tanto la higiene como la calidad de los insumos con que se elaboraban los pulques de sabores.

Las siguientes recetas fueron identificadas en el recetario *Tesoro de la cocina* [1866] del impresor poblano Juan N. del Valle. Hay que resaltar que *Tesoro de la cocina* es el único

recetario editado en el año de 1866 en México y son parte del pool de sabores del Imperio de Maximiliano.

Podemos leer que los ingredientes para saborizar el pulque son muy variados: almendras, huevo, piña, tuna, chirimoya. Sobre todo hay que resaltar un juicio de valor en *Pulque fermentado*: “a las doce horas se tendrá un pulque riquísimo”. A veces tropezamos con juicios de valor que bloquean el conocimiento por una subjetividad personal; al contrario, esta afirmación quiere decir que el escritor del recetario estaba en pro del pulque y nos indica la familiaridad del pueblo mexicano por la bebida de maguey.

Guardar las recetas de los pulques curados en un documento como lo es *Tesoro de la cocina*, un recetario que estaba destinado a ser leído por un público letrado del siglo XIX, significa que se trataban de bebidas de lujo o festivas. El pulque blanco fue una bebida diaria que acompañaba los manjares “nacionales” como las enchiladas, envueltos, manchamanteles, fiambres y otros guisos con chile.

Antes de concluir y presentar las recetas se dispone de una carta de defensa escrita en el periódico *La Orquesta*, el sábado 18 de julio de 1868:

#### **Representación del pulque**

El Ciudadano Pulque Blanco, de esta vecindad y comercio, por sí y en nombre de sus menores hermanos, de Piña, de Tuna, de Naranja, de Almendra, de Apio, etc., etc., ante el ayuntamiento de México, comparezco y digo:

Que no es posible por más tiempo soportar la persecución de que yo y toda mi familia somos víctimas desde hace ya muchos años, sin que haya habido para nosotros cambios en nuestra triste y vergonzosa situación, que cada día es más angustiosa. Creados y nacidos en este país, era natural que esperásemos una decidida protección de parte de los gobiernos nacionales, y que como el vino en España, gozásemos los pulques en México de

todas las consideraciones debidas a patriotas amo nosotros, que ni degrado ni por fuerza han podido hacernos salir de nuestra patria para servir a los extranjeros.

Los vinos de todas partes gustan de ir orgullosos a lucir en tierras lejanas su mérito, y requieren, para dar pruebas de su bondad, permanecer en el rincón de una bodega muchas generaciones; nosotros no queremos ser catados sino por los mismos que viven bajo nuestro cielo, y no necesitamos el transcurso de los años para dar prueba de nuestra bondad, sino que luego estamos listos para todo servicio.

Respecto a nuestro amor por la Reforma, basta saber que hemos sufrido terribles persecuciones por parte del clero, hasta haber llegado el caso de haberse excomulgado nuestra venta en el año de 1617, poco más o menos, por el arzobispo de México.

Y después de tanta constancia y de tantos sufrimientos, después de que somos los más francos contribuyentes, ¿cuál es el pago que se nos da? Vamos a verlo brevemente.

Relegado a los barrios de la ciudad los expendios de pulque, el centro ha quedado enteramente a merced de nuestros naturales enemigos el Cognac, el Brandy, el Ajenjo y otros, que sin más razón de privilegio que no ser del país, gozan de toda clase de franquicias.

Las pulquerías se han de cerrar a las cinco, los días de trabajo, los de fiesta a las tres, no se puede tomar allí lo que allí se vende; el mostrador ha de estar pegado a la puerta, no se consienten músicas, ni reuniones, ni aun vendedores de comida.

Y en cambio, donde se expenden licores extranjeros hay mesas, y sillas, y música, y reuniones, y se platica, y se bebe, y se consienten las comidas, y están abiertos los establecimientos de día y de noche, y se colocan en donde mejor les parece.

¿Será porque sólo va allí gente de levita? Pero que permitan pulquerías de lujo, y también concurrirían allí los de reloj, porque los altos dignatarios toman en su casa pulque, y las bellas damas deben su color de rosa a nuestras buenas cualidades.

¿Por qué se nos expulsa de la ciudad, como los leprosos de la edad media? Porque el pulque embriaga. Pero el Cognac, y el Catalán, y el Chinguirito, no? Lo mismo, y puede que peor.

¿Por qué los de chaqueta, y los que ni aún eso usan, no lo han de poder tener en su pulquería, como los aristócratas su borrachería, en donde hay mesas, y sillas, y periódicos, y música y tertulia? Y el charro lleve a su china, y la siente, y diga con mucho taco: un helado de pulque de piña, un vasito de curado de almendra.

En fin, no quiero cansar la atención de la Municipalidad, que mucho que hacer tiene ya con D. Manuel Delgado; y solo diré por mí, y en nombre de mis hermanos, que para el mal trato y desprecio con que se nos mira, sería bueno que dejáramos de existir siquiera por quince días, como en tiempo del sitio, y entonces qué de apuros en la Aduana, qué de aspavientos de las doncellas viejas, qué aflicciones del gordo y rubicundo empleado, que no puede pasársela sin nosotros, que depreciaciones del robusto y bien acondicionado confesor, y de las hijas del sacramento; entonces veríamos si el vino o el licor suplían en las arcas públicas, o en las barrigas privadas, el inmenso vacío de la falta de pulque, despreciado y perseguido por todos los ayuntamientos, desde Cortés hasta nuestros días.

Por lo tanto, al ayuntamiento pido provea y acuerde justicia.

#### **PULQUE**

### *Recetas*

**PULQUE de almendra.** Se muele la almendra despellejada, y se mezcla con el pulque, que se endulza en seguida. Solo lleva canela molida.

**Pulque de naranja.** Se exprimen las naranjas que se quieran dentro del pulque, que se colará en seguida, endulzándose con el azúcar con que se habrán raspado las cáscaras para aprovechar su aroma; se polvean con canela.

**Pulque de piña.** Se mondan y muelen piñas, y después de muelen también las cáscaras; se cuelan con el pulque en un cedazo, y se endulza, añadiéndose unas rajitas de canela, pimienta y clavo. Mientras mayor es la cantidad de piña, mejor sale el pulque.

**Pulque de tuna.** Se deshacen las tunas mondadas que llaman de teñir, en un poco de pulque; después de mondadas se cuelan por un cedazo y se endulza todo. Se echan rebanadas de guayaba y de plátano guineo, clavo, canela. Tiene mejor gusto haciendo hervir el pulque con la tuna.

**Pulque de huevo.** Se baten con el pulque yemas de huevo, más o menos según el gusto, y se endulza lo mismo. Ya en los vasos el pulque, se le echa canela molida.

**Pulque de chirimoya.** Mondada y deshuesada la chirimoya, se muele y se mezcla con el pulque, que se endulza en seguida.

**Pulques fermentados.** Para conseguirlo se embotellará, poniéndole dentro un terroncito de azúcar: se tapa con un tapón bien ajustado, de manera que no se impida la fermentación por el aire, y a las doce horas se tendrá un pulque riquísimo.