

Oaxaca, Ciudad de Jade



El pulque y el mezcal en Oaxaca 1900

Dos bebidas tenían los indios para embriagarse; el pulque y el mezcal, pero solo podían tomar cuando llegaban a la ancianidad y eso, en determinadas ocasiones.

El pulque uoctli, como lo llaman los mexicanos es el aguamiel fermentado o neneuctli que produce el maguey llamado metl, tlacametl o teonetyl (*furcroya odorata poirei*; *furcroya tuberosa* alton; *furcroya cubensis* hav.). En mixteco se llama yahuuiduzi. Por término medio llega a completo crecimiento a los diez años, entonces de las hojas centrales, apiñadas en forma cónica se alza el quioye, bohordo que alcanza hasta cinco metros de altura, en cuyo extremo se presentan las flores, después las semillas y muere en seguida: el bohordo seco se llama quicualhuitl. Propágase por las semillas, mástambién por los renuevos que de las raíces en cada individuo brotan.

Para lograr el octli, luego que el metl se acerca a la inflorescencia y antes de que el bohordo se presente, se arranca el eje central de las hojas, dejando en su lugar una cavidad en la cual viene a recoger el cambium. Molido blanquín como compuesto de agua, azúcar y gluten en suspensión, éste es lo que se llama agua-miel. Tres veces al día se extrae el agua miel por medio del acoctli, durante la cosecha de cuatro o seis meses; a cada extracción se raspa la cavidad, la cual se ensancha y profundiza hasta que, la planta se agota y muere. El aguamiel es conducido a las oficinas, se le deja fermentar, añadiendo una cantidad de otra ya fermentada, obteniéndose al poco tiempo el octli en estado perfecto. Dos clases principales se distinguen, en pulque fino y en tiépique, los catadores juzgan a éste inferior a aquél, no obstante que ayudan la fermentación con las raíces de la planta nombrada *ocapitli* remedio o medicamento del octli.

Componíase el pulque con miel, chile, frutas, yerbas y otros ingredientes, según el gusto o la sazón.

En mixteco se conoce el aguamiel con los nombres de *Dutayehu dudu*, *Duta nicaniduuduzi* y *Duta huidzi*. El pulque con el nombre de *Dudayahui*.

Los Olmecahuitzotli descubrieron el pulque. Sahagún dice: "Estos mismos inventaron el modo de hacer el vino de la tierra: era mujer la comenzó y supo primero, agujerear los magueyes para sacar la miel de que se hace el vino y llamábase *Maiauel* (*mayahuel*), y el que halló primero las raíces que echan en la miel se llamaba *Panteatl*. Los autores del arte desabieran hacer el pulque, así como se hace ahora se decían *Tepustecatl*, *Luatlapani*, *Tiloxi*, *Papatseczacaca*, todos los cuales inventaron la manera de hacer el pulque en el monte *Popocatépetl*, que quiere decir monte espumoso". Esta noticia va unida a la leyenda de la embriaguez del jefe de los huaxtecas, quien por esta causa tuvo que retirarse de sus gentes hacia el Pánuco, es decir, que se refiere a los tiempos primitivos en que los huaxtecas estaban establecidos en el interior del país.

En la primera pintura de la peregrinación azteca consta que los mexica tomaron de los chalcas el cultivo del metl y extrajeron el octli. Tenemos también la historia de la bella Xochitl hacia el fin de la monarquía tolteca.

El mezcal, *mezcalli* en mexicano, es una bebida embriagante descubierta por los indios. Significa Casa del ombligo del maguey. Etimología: *metl*, maguey; *xitli*, ombligo y *calli*, casa. En zapoteco se llama *nizabizahui* o *nizabichahui*, que quiere decir Agua espirituosa de bondades. Etimología: *niza*, agua; *bi*, aire o espíritu y *sahui* o *chahui*, cosa buena. También lleva el nombre de *nizayuni* que significa Aguardiente. Etimología: *niza*, agua y *yuni*, ardiente. En mixteco se conoce con el nombre de *Dedzi yahui*, que quiere decir Vino de maguey. Etimología: *Dedzi*, vino y *yahui*, maguey. En chocho con el de *Daxin*, que quiere decir Agua fuerte. Etimología: *Da*, agua y *xin*, fuente. En Cuicateco con el de *niñejichi* que significa Aguardiente. Etimología: *niñe*, agua y *jichi*, ardiente.

Se extrae el mezcal del maguey montes, que es diferente al maguey del pulque. Es una bebida pura de propiedades tónicas y aperitivas, parecida a su color y gusto a la ginebra. Para obtener esta bebida se necesita del procedimiento de destilación.

No podían los indios tomar más que uno o dos tecomatillos y eso los ancianos, en determinadas fiestas o banquetes, sin excederse, pues eran sumamente temerarios yesta prohibido embriagarse. Los enfermos del estómago podían tomarlo como aperitivo.

Roto por la Conquista, el respeto a la autoridad y a los sacerdotes indígenas, la plebe, es decir los macehuales, para quienes estaba severamente prohibido el uso del licor, dio vuelo a su apetito, el más grande del indio a despecho de sus antiguos señores, porque no le fue

Manuel MARTÍNEZ GRACIDA

Dos bebidas tenían los indios para embriagarse; el pulque y el mezcal, pero sólo podían tomar cuando llegaban a la ancianidad, y eso, en determinadas ocasiones

Componíase el pulque con miel, chile, frutas, yerbas y otros ingredientes, según el gusto o la sazón

vedado el uso por el Gobierno Colonial, entrando a enciarlo con extremada voracidad, al grado de que hasta hoy, es habitual en la mayor parte de los indios la embriaguez y tal vez una de sus principales pasiones.

Fabricación del mezcal (pantenque)

El panenque o fábrica de mezcal por destilación, se le llama en zapoteco *Chihánizabizahui*, que quiere decir Fábrica de mezcal. Etimología: *Chihán*, fábrica y *nizabizahui*, mezcal. También se puede decir *Lichiniza bizahui*, que significa Casa donde se hace mezcal. Etimología: *Lichi*, casa y *nizobizahui*, mezcal. En mixteco se conoce por *Huahui dedzizahui* que quiere decir Casa de vino de maguey. Etimología: *Huichi*, casa; *di-dzi*, vino y *yahui*, maguey. En chocho por *Chaadaxin*, que significa Casa de mezcal. Etimología: *Chaa*, casa y *daxin* mezcal. En cuicateco por *Baiñuriejichi*, que quiere decir Casa del mezcal. Etimología: *Bai*, casa y *ñuriejichi*, mezcal.

Era el panenque y es una finca rústica establecida a cincuenta o sesenta metros de distancia de un arroyo, riachuelo o manantial de agua que ocupa una extensión de cuatro metros de largo por veinte de ancho poco más o menos. Es de precisa necesidad que el agua no falte ni en el invierno ni en la primavera.

Su piso es limpio y sin trerapén y en él hay construidas una o dos chozas de madera, zacate, acahuil o penas de maguey hechas. Enfrente o a los lados, pero a distancia de estas chozas se encuentran cavados uno o dos hornos de forma redonda que sirven para cocer el maguey. Cerca de los jacales o en lugar a propósito se construyen tres o más piletas de piedra o madera, llamadas canoas o bateas por tener la forma de este útil en los cuales se maja el maguey cocido.

Tiene también el panenque como adorno algunos árboles y plataneras. Del arroyo o manantial se saca el apante o zanja que conduce el agua para el panenque y de este por medio de unos canales de quioye o de madera se lleva el agua para los aparatos de destilación.

En el panenque se destila el mezcal, que es el producto de la planta llamada "maguey" de la familia de las amarilandias.

Las clases de maguey que se emplean para la fabricación del mezcal tienen los nombres siguientes: *Maguey Largo*, es planta que crece más de seis varas y tiene su tronco desnudo de penas, pero de la tercera parte, para la extremidad está cubierta de ellas; las que son de más de media vara de largo, angostas, verdes y con púas en los bordes. *Maguey Tobalad*, planta chaparral, cincuenta y verde oscuro, de penas angostas y cartilaginosas u con pequeñas espinas en los lados, semejantes a las uñas de gato. *Maguey Tobaxichi*, planta de tallo alto, pues crece dos y tres varas; sus penas son chicas, angostas y armadas de púas en los bordes y en la extremidad. Este maguey se reproduce mucho, hecha retos y aún separados de la tierra y sirve para cercar las semilleras. *Maguey Mexicano*, planta de hoja larga, crece media vara y es verde, con púas en los bordes. *Maguey Bicuixi*, planta que crece como cuatro varas; su tronco es desnudo de penas, pero del medio para la extremidad está cubierta de ellas, las cuales son largas, angostas, verdes y armadas de espinas en los bordes. *Maguey Bilaa*, planta que crece como media vara; sus penas son anchas de una cuarta de largo y de color ceniciento. *Maguey Tepeztatl*, planta que crece hasta dos varas; sus hojas son largas y hasta de vara y media por tres cuartos de ancho, carnosas, de color verde oscuro y cubiertas de muchas púas. *El maguey de pulque* suele usarse algunas veces. Estas plantas se dan o producen en terrenos áridos y ar-

cillosos, pero también se desarrollan en los bosques muy tupidos sombríos, más no es bueno, porque la fermentación es dilatada y el rendimiento escaso. El maguey que se produce en los matorrales abiertos o en los cercados, es el mejor, tanto por el rendimiento como por el buen gusto del mezcal.

Las personas que se dedican a la elaboración del mezcal son conocedores de las diversas clases de maguey, así como si está o no en sazón. Generalmente se tiene por sazón, toda planta de maguey que le falta poco tiempo para echar el tallo, llamado quioye, o que el dueño de la plantación lo ha capado, de intento, rompiéndole el tallo antes de que este desarrolle por completo. Sin estas condiciones el maguey no puede utilizarse.

Una vez cerciorados de las condiciones indicadas, cortan el maguey del que sólo utilizan las cabezas o piñas parte del tronco que tiene savia. Después le quitan las penas sin descubrir el corazón o metzontli; los cuales se pierden y por consiguiente el ixtilte; se calcula esta perdida en doscientos mil pesos. El corte se hace estando a cincuenta o cien magueyes según lo exige la elaboración y el consumo de cada mes.

Hecho el corte se trasladan las piñas y los tallos divididos en dos o tres partes a lomo de burro o caballo o en las espaldas del peón para el panenque, o en carreta, si el camino se presta. Recubierto el maguey en el panenque se cubre con hojas o yerbas para que los rayos del sol no lo sequen y pierda la parte jugosa.

Los hornos se cargan con leña en la cantidad necesaria y en seguida se cubre todo de piedras de monte y despues se le prende fuego hasta que ya las piedras se convierten en arena y la leña en carbón. Esta operación no pasa de seis horas.

Segundo que el hornillo o los hornos se encuentran en las condiciones de calor antes indicadas se echan las piñas y los tallos del maguey hasta llenarlos. Concluido este trabajo se tapa la boca con penas de maguey, hojas, yerbas y tierra a efecto de que no se escape nada de calor o vapor central, es decir se cierra herméticamente. Mientras el maguey se está cociendo, se preparan las tinas y se coloca una leña.

Después de seis u ocho días se destapa el hornillo y se sacan las piñas y tallos del maguey cocido, los cuales se tiene cuidado de colocar a la sombra, ya de bajo de un árbol o enramada, o ya tapado con petates, hojas o yerbas. Esta operación se llama apilonar el maguey.

En seguida se ocupan en majar el maguey, en las pilas, con un mazo de madera, tanto cuanto necesitan las tinas. Por gusto se dejan algunas piñas de maguey con el objeto de expender en el mercado, pues tiene un dulce empalagoso que a muchos les agrada.

Las tinas son unas pipas de cuero, con el pelo hacia la parte exterior las cuales están colocadas entre cuatro horcones de encino u otra madera fuerte, a la intemperie. También se emplean tinas de madera. Son de diferentes capacidades teniendo algunas por término medio, un metro treinta centímetros de longitud por un metro de diámetro.

En estas tinas se vacía el maguey majado y se echa agua suficiente hasta cubrirlo, luego se tapan con petates o tapexos tejidos de zacate o yerbas y lo dejan hasta que adquiera el ixtilte cierto grado de fermentación o fortaleza. Si no lo ha adquirido, se dejan destapar al sol por una mañana o un día y despues lo vuelven a tapar, hasta que al fin alcanza los grados de fortaleza que necesita para que la destilación sea buena y de resultados benéficos.

Los aparatos de destilación consisten en unas hornillas que tiene encima, una olla de barro de capacidad de sesenta cuartillos o sean aproximadamente quince litros la cual recibe el fuego. Sobre esta olla se coloca otra olla, boca con boca, como de cuarenta cuartillos de capacidad o sea aproximadamente diez litros. Esta olla tiene en la parte superior de la bóveda un agujero en que se coloca un caso que antigüamente fue de barro y hoy de lata, que sirve para recibir el agua para refrigerar la destilación y arrojar por un tubo la refinería agua.

La misma olla tiene practicado un orificio en medio del vientre por el que sale el mangullo de una cuchara de madera de copal, de dieciocho a veinte centímetros de largo, quince de ancho, dos de espesor y un centímetro de fondo la cual está sostenida por ixtil o hilo en el interior de la olla que recibe el vapor y la rojiza por la ranura de la boca de un cántaro, que es el que recibe la destilación.

Luego que el ixtil se alcanza cierto grado de

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...