



Pulque

Antes de irnos fuimos a buscar pulque para conocer su proceso de elaboración. Esta bebida, que fue muy apreciada durante el imperio mexica, se obtiene de las pencas del maguey cuando está maduro. Para ello se debe arrancar la yema (o corazón) de la planta y raspar sus paredes hasta formar una cavidad, de la que días después saldrá aguamiel.

El pulque se compone con el aguamiel, es decir, se le añade al pulque que ya se tenga para que se haga más, lo fermenta, no esté fuerte y esté más o menos dulce y suave.

En el pueblo del Meje, municipio del Arenal, conocimos a Juan Cruz, quien es tlachiquero (persona que se encarga de raspar el maguey para estimular la producción de aguamiel) y lleva 10 años en la producción de pulque, raspando el aguamiel que

recolecta, lo pone en los recipientes donde lo transporta y lleva a un tinacal, donde se fermentará.

Juan comienza a raspar el aguamiel a las 4 de la mañana para entregarlo dos horas más tarde y repite el proceso a las 4 de la tarde. Él tampoco desperdicia nada pues, cuando el maguey ya no da más aguamiel, las pencas se utilizan para la barbacoa o se las da de comer a algunos animales.

El aguamiel sin fermentar es refrescante, dulce y transparente. Una vez fermentado se convierte en pulque, bebida embriagante que se sigue consumiendo en muchos pueblos, incluso en algunas ciudades hay sitios destinados a su venta y consumo dentro del mismo local donde lo puedes adquirir.