

Historia y vida cotidiana de las haciendas pulqueras en los Llanos de Apan

Rodolfo **Ramírez Rodríguez**

ORIGEN E HISTORIA DE LAS HACIENDAS DE APAN

Al noreste de la Cuenca de México se halla una región denominada Llanos de Apan, un altiplano con clima semiárido, considerado desde el siglo XVI “cuna de la charrería” por haber sido sede de estancias y ranchos de ganado mayor tras la Conquista. Con el paso del tiempo, la especialización productiva cambió de su original faceta pecuaria a la agrícola, en la que se propiciaron extensas zonas de cultivo de agaves de aguamiel, lo que dio origen a las famosas haciendas pulqueras que existieron entre los siglos XVIII y XX. La región de los Llanos de Apan, que se extiende geográficamente por el noreste del estado de México hasta el sureste del estado de Hidalgo y el noroeste del estado de Tlaxcala, fue una zona muy renombrada durante el Porfiriato y buena parte del siglo XX, donde tuvieron lugar las haciendas magueyeras más importantes debido a la producción del mejor pulque del país.

En esta comarca florecieron más de 200 haciendas y ranchos dedicados principalmente al cultivo del “maguey manso” (*Agave salmiana*, además de los *Agave atrovirens*, *mapisaga* y *americana*) y a la elaboración del pulque, y en su cotidianidad se fueron creando un saber consuetudinario específico de agricultura, unas relaciones sociales

basadas en la estructura de las haciendas y una organización que abarcó la producción, distribución y venta del pulque en el principal mercado, que fue la Ciudad de México hasta entrada la década de 1940 cuando, debido a la restricción de los reglamentos higiénicos, las imposiciones fiscales del Estado revolucionario y la competencia de la cerveza y los refrescos embotellados, desaparecería uno de los principales ramos económicos del país.

Ejemplo paradigmático es la historia de la conformación de las haciendas pulqueras en el distrito de Apan que, junto con los distritos de Calpulalpan, Zempoala, Singuilucan y Otumba, formaba parte de la comarca de los Llanos de Apan del antiguo estado de México. Desde la época colonial, la zona del altiplano maguero fue importante para la economía interna de una región que, debido a su clima y la calidad del suelo, difícilmente podía obtener rendimientos en los cultivos de cereales u hortalizas, y que además no contaba con ríos ni depósitos pluviales todo el año. Así que, desde los primeros años de dominación española, el cultivo de la planta del maguey se incrementó, primero para extraer su savia o aguamiel, como una necesidad para suplir el agua potable, pero más tarde, casi exclusivamente, para la elaboración de pulque, que llegó a ser el fundamento económico de esta vasta región. No obstante, el funcionamiento económico de las haciendas también se apoyaba en la producción de cebada y en la cría de ganado mayor y menor, principalmente porcino.

A pesar de que el pulque era una bebida fermentada de orígenes nativos, estrictamente controlado en ciertos rituales, pronto se convirtió en un producto comercial consumido no solo por las comunidades indígenas, sino por las castas, negros y mulatos que fueron integrando la sociedad novohispana que no tenía acceso a las bebidas de ultramar. El pulque se convirtió en la bebida alimenticia y embriagante más consumida entre el grueso de la población durante el periodo colonial en el centro del país, lo que impulsó a algunas familias criollas a la expansión del plantío del maguey en las comarcas cercanas a las

zonas mineras y a los núcleos urbanos, explotando el aguamiel fermentado.

Algunas familias de abolengo dedicadas al comercio y la minería incursionaron en el negocio lucrativo del pulque, tales como los condes de Regla, de Xala y de Tepa; los dos últimos consolidaron el título nobiliario por la riqueza obtenida en la venta del pulque. Luego, entre 1785 y 1789, el Ramo del Pulque ocupó el cuarto lugar en el conjunto de las fuentes de tributación del virreinato por monto de productos totales, solo superado por las alcabalas, el de la plata, y las amonedaciones. Los impuestos sobre el pulque participaron entonces en la remodelación de las calles y en la manutención de las cárceles de la capital.

Al inicio del siglo XIX, el comercio del pulque de la ciudad de México estaba concentrado en pocas familias relacionadas socialmente, como la de Ignacio Adalid y Gómez Pedroso, quien formaría parte del grupo conspirador de Los Guadalupes que ayudaría al movimiento de independencia de México,¹ este y otros pocos criollos poseían varios expendios de pulque o “pulquerías”, como la muy famosa de

© María Eugenia Jiménez Melo. *Solid song*. De la serie *Equinoccios y solsticios*. Acuarela, tinta y plumón/diccionario intervenido, 20 x 16 cm, 2018.



“Los Pelos”, que luego describió magistralmente Manuel Payno en *Los bandidos de Río Frío*.² Esta familia, con el tiempo, adquirió las haciendas de Soapayuca y Santiago Tepayuca que habían pertenecido al conde de Tepa y luego San Miguel Ometusco, todas en el estado de México. Su hija, Josefa Adalid, desarrollaría el negocio pulquero al mostrarse como una mujer empeñosa en incrementar sus ganancias, como lo demuestra el hecho de que solicitó permiso para abrir varias pulquerías en algunas de las calles céntricas de la ciudad de México, alegando a la Asamblea Legislativa que el pulque debía de expendirse como los licores en los cafés.³

En 1860, cuando falleció Josefa Adalid, los bienes de la familia fueron repartidos. Así, el primogénito de la familia, Javier Torres Adalid, se quedó con la hacienda de San Miguel Ometusco; el hijo menor, José Torres Adalid, recibió el rancho de San Antonio Ometusco, pero lo cedió a favor de su hermano Ignacio Torres Adalid, quien la transformó en una de las haciendas pulqueras más importantes de México, junto a otras que adquirió, convirtiéndose

en el empresario del ramo más grande del Porfiriato: “el rey del pulque”.⁴

La cercanía de la región a la capital permitía que los propietarios visitaran sus haciendas y ranchos durante cortas temporadas, y pasaran la mayor parte del año en la ciudad de México, donde gozaban de una destacada posición económica y social, ocupándose de diversos asuntos y cultivando una buena cantidad de relaciones entre la clase dirigente. Muchos de ellos viajaban con frecuencia a la región donde se hallaban sus propiedades, lugar en el que eran muy estimados e igualmente disfrutaban de una posición destacada y contaban con relaciones diversas.⁵ Ejemplo de ello fue el matrimonio de Leona Vicario y Andrés Quintana Roo que visitaban su hacienda de Ocotepéc, en el Estado de Hidalgo.

En mayo de 1840, Frances Erskine de Calderón de la Barca, esposa del primer embajador de España en México (y conocida tiempo después como *madame Calderón de la Barca*), visitó algunas propiedades de la familia Torres Adalid. En una de sus cartas publicadas como *Life in México*, relató su visita realizada a las haciendas de Ometusco, Soapayuca y Santiago Tepayuca, en el distrito de Otumba. Ahí describiría las relaciones sociales imperantes en la hacienda, el refinamiento de los modales de los hacendados, así como las distracciones populares como el baile y las corridas de toros. Pero lo más sobresaliente, además del paisaje magueyero, fue el cambio de parecer en su percepción gustativa del pulque, que al inicio de su viaje le había parecido repugnante, cambiando su opinión por la de una bebida agradable, y luego comentando que era el brebaje más delicioso del mundo.⁶

Manuel Payno escribiría, hacia 1863, en los inicios del Imperio de Maximiliano, que

[...] la verdadera región del maguey fino que produce el pulque, es el territorio situado entre los Departamentos de México, Puebla y Tlaxcala, que se conoce con el nombre general de los Llanos de Apam [sic].⁷

© María Eugenia Jiménez Melo. *Namelessness*. De la serie *Equinoccios y solsticios*. Acuarela, tinta y plumón/ diccionario intervenido, 20 x 16 cm, 2018.



Allí, el cultivo del maguey manso era tan productivo y seguro que favoreció las redes comerciales a través de los arrieros y proyectó la construcción del primer ferrocarril mexicano que uniría la capital del país con su principal puerto: Veracruz.

La línea del Ferrocarril Mexicano curiosamente pasaría por centros de producción pulquera, como lo revelan las estaciones de Otumba, Ometusco, Apan y Soltepec, en los Llanos de Apan, lo que demuestra la importancia de la élite pulquera en los gobiernos liberales de Maximiliano y de Benito Juárez, cuando se concluyó el tramo de México a Apan en 1866 y, al año siguiente, hasta Apizaco, Tlaxcala. En 1874 se inauguró formalmente la línea férrea, lo que traería importantes cambios en la producción, comercialización y costos para el líquido embriagante. En 1868, los hacendados se inconformaron con las altas tarifas de fletes que cobraba el ferrocarril y entablaron pláticas para la creación de otras líneas que beneficiaran sus negocios.⁸ Ya en la época de Porfirio Díaz, nuevos trenes surcaron la región de los Llanos: el Ferrocarril Interoceánico y el Ferrocarril de Hidalgo y del Nordeste integraron las distintas zonas pulqueras, aledañas a la ciudad de México, en un solo mercado, abatiendo los costos del flete e impulsando la explotación magueyera latifundista. De modo que el auge pulquero se debió al mercado que se fortaleció con los ferrocarriles.⁹

Hasta antes de la expansión del negocio pulquero en el último cuarto del siglo XIX, las haciendas pulqueras de los Llanos de Apan no solo se dedicaban a la explotación del monocultivo de agave, sino que cultivaban otras plantas, como el maíz, el haba, el frijol, el alverjón y también la cebada, para el consumo interno de su población acasillada y de sus animales. Además de criar ganado menor, como ovejas, y ganado vacuno y caballar en menor escala, estas nunca fueron unidades productivas autárquicas y de monocultivo, sino que estaban insertas en mercados locales o regionales que beneficiaban al comercio de la zona. Muchas de ellas crecerían justamente en la última década



© María Eugenia Jiménez Melo. *Faith*. De la serie *Equinoccios y solsticios*. Acrílico, acuarela y tinta/diccionario intervenido, 20 x 16 cm, 2018.

del siglo XIX y la primera del XX, cuando se proyectó la formación de empresas oligopólicas como la Compañía Expendidora de Pulques S. A., en la ciudad de México, además de las constituidas en Pachuca y en Puebla-Orizaba, bajo el auspicio del gobierno de Díaz y del gabinete del grupo denominado los “científicos”.¹⁰

Sin embargo, todo este desarrollo productivo y de acumulación de capital en pocas manos fue sorprendido por el acontecimiento social más importante del siglo XX: la Revolución Mexicana, que al cabo de poco más de dos décadas modificó las condiciones de los peones trabajadores y de la posesión de la tierra en las haciendas pulqueras.

En primer lugar, se trastocaron las relaciones sociales en favor de los trabajadores del campo, y en segundo sitio, el impacto que tuvo la Reforma Agraria derivó en el desmantelamiento de la estructura de la hacienda y en su posterior reparto, lo cual fue origen de la debacle del negocio por tanto tiempo favorecido por familias de abolen-go. Si bien es cierto que la producción pulquera continuó entre 1930 y 1950, a través de ejidatarios



© **María Eugenia Jiménez Melo.** *Bosque.*
De la serie *Prácticas de confinamiento.* Acuarela/
diccionario intervenido, 20 x 16 cm, 2020.

y medianos productores, este negocio requería de inversión en tierras, agaves y capital, además de una modernización industrial que no pudo llevarse a cabo. La competencia desleal de la cerveza y un cambio cultural en el consumo de bebidas en el siglo XX originaron que el pulque se olvidara hasta casi desaparecer; mas, en este siglo XXI un nuevo interés lo ha revivido.¹¹

LA VIDA COTIDIANA EN LAS HACIENDAS PULQUERAS

En las haciendas de los Llanos de Apan se desarrollaron estructuras socio-culturales singulares debido a la importante relación que había en torno al cultivo del maguey aguamielero, a su tan celosa producción del pulque y a su venta en el mercado de las ciudades que se remontaba a varios siglos de su historia. En esta región se conformó toda una estructura social basada en la especialización y subordinación de los grupos trabajadores a través de una complicada red de relaciones entre los hacendados, sus administradores y los trabajadores en general. Además, se fomentaron

prácticas y costumbres de la vida cotidiana que dieron singularidad a la región, promoviendo un sentido identitario entre la población y de unidad compartida entre las distintas haciendas.

Entre las haciendas que podemos enumerar en la región (ya sea en uso o solo como construcción) se encuentran la de San Antonio Tochac, San Antonio Zotoluca, Santiago Chimalpa, San Antonio de las Alcantarillas, San Vicente Malayerba, San Diego Tlalayote, San Juan Ixtilmaco, San Francisco Ocotepec, Santiago Tetlapayac, San Isidro Tepetlayuca, San Lorenzo, San Rafael Acopinalco, La Laguna, Espejel, San Antonio Coatlico, Tultengo, Irolo, San Bartolomé de los Tepetates, en los municipios del distrito de Apan; Santa María Tecajete, San Antonio Tochatlaco, Mazatepec, Tepechichilco y Tepa en el distrito de Zempoala; además de las haciendas de estados vecinos como las de San Antonio Xala, San Antonio y San Miguel Ometusco, Axapusco y Hueyapan en los municipios del distrito Otumba, Estado de México; San Bartolomé del Monte, San Cristóbal Zacacalco, San José Zoquiapan, San Nicolás el Grande, Mazapa, Ixtafiyuca y Techalote, en el distrito de Calpulalpan, Tlaxcala; y finalmente Mazaquahuac, El Rosario y Mimiahuanpan en Tlaxco, Tlaxcala.

Las haciendas pulqueras mantuvieron una organización económica propia: una parte de la producción era destinada al mercado y otra para el consumo interno. La división de sus tierras originaba un sector de explotación directa para producción comercial, otra para el autoconsumo y otro sector de reserva, que variaban según la época del año. La extensión media oscilaba entre mil 500 y dos mil hectáreas. Las haciendas también fueron unidades político-administrativas a veces más importantes que los mismos pueblos de la región pues, debido a su situación geográfica, concentraban el control de los medios de subsistencia, aparecían en los mapas y tenían las características de un pueblo con capilla, cementerio, escuela, hospital, oficina de telégrafo, una tienda y la estación de ferrocarril más cercana.

Las relaciones básicas de trabajo en las haciendas eran de dos tipos: la que se establecía con sus trabajadores permanentes o “acasillados” (que consistía en una relación no salarial que incluía el acceso del trabajador a alguna forma de usufructo de la tierra de la finca) y la que se entablaba con los trabajadores estacionales o “semaneros”, con una relación salarial, cuya fuente de trabajadores eran las comunidades campesinas, los ranchos y los minifundios. Además, estaban los trabajadores encargados de recolectar el aguamiel, o “tlachiqueros”, que entregaban la savia del agave y eran pagados en monetario.¹²

Al igual que la mayoría de las haciendas mexicanas, las haciendas pulqueras contaban con instalaciones permanentes que cumplían un conjunto específico de actividades económicas (agrícolas, pecuarias, extractivas y manufactureras), y otras vinculadas con la reproducción de las relaciones de producción (como la famosa tienda de raya, la cárcel y la capilla). Pero su distinción lo daba el “tinacal” (locución formada por el vocablo castellano tina y la voz náhuatl *calli* o casa, que significaba “la casa de las tinas”, que hacía referencia al lugar donde se fermentaba el pulque), sitio donde los tlachiqueros entregaban el aguamiel; allí, el mayordomo del tinacal, con sus conocimientos y experiencia lo fermentaba, almacenaba y producía el pulque que salía para su comercialización.¹³

Una descripción de este tipo de hacienda nos la proporciona el estudioso de la charrería Leovigildo Islas, quien detalla los elementos básicos de la infraestructura de cualquier finca de la región de los Llanos de Apan, que era la materialización espacial de todas las relaciones sociales entre los cientos de empleados y la actividad agropecuaria:

En el casco estaban comprendidas las edificaciones del predio, que consistían en la casa principal del propietario, la del administrador y la de los empleados superiores, el despacho, el tinacal, las trojes, los depósitos para maquinaria y herramientas, las cocheras, el sillero, los cuartos

para huéspedes, el alambique, la tienda, la capilla, la escuela, las caballerizas, macheros, corrales, zahúrdas, carrocería, la herrería, etcétera. Todas estas construcciones circundadas por grandes bardas de mampostería o tapias, adosadas a las cuales estaban las habitaciones de los peones, tlachiqueros y otros sirvientes. Al conjunto de estas habitaciones se le llamaba *cuartería* o *calpanería*.¹⁴

La “calpanería” es una palabra híbrida de las voces nahuas *calli*, casa, y *pan*, sobre o lugar, y el sufijo castellano *ría*, que generalmente indica establecimiento. Su traducción literal sería “lugar donde están las casas”, refiriéndose a la zona habitacional de los peones, que podía estar dentro o fuera de las haciendas. Los peones, al iniciar los trabajos, en las primeras horas de la mañana, más bien de la madrugada, y al terminar sus jornadas, se reunían en el patio principal y entonaban el *Alabado*, cántico devoto y doliente compuesto o introducido entre los labradores a fines del siglo XVII por el misionero franciscano fray Antonio Margil de

© María Eugenia Jiménez Melo. *Dinosaurio*. De la serie *Prácticas de confinamiento*. Acuarela/diccionario intervenido, 20 x 16 cm, 2020.



Jesús.¹⁵ Cuando los tlachiqueros terminaban sus labores en el tinacal, durante las primeras horas de la noche, entonaban a coro y con la mayor sonoridad el *Avemaría*, oración impregnada de fe que era escuchada con respetuoso silencio por todos los presentes. Otra práctica religiosa usual entre los tlachiqueros era una maniobra llamada “correr las puntas” (distribuir el pulque fermentado), a efectuarse en el tinacal; el que hacía esta operación gritaba con voz potente: “Alabado sea el misterio de la Santísima Trinidad. ¡Ave María Purísima!” Quienes lo escuchaban, incluidos los patronos, se descubrían respetuosamente la cabeza.¹⁶

La palabra “tlachiquero” designaba a la persona cuya actividad principal o exclusiva giraba en torno del cultivo del maguey y, más específicamente, al encargado de las últimas etapas: el capado (extracción del corazón de agave), raspado (la continua laceración de la cavidad productora de aguamiel) y la extracción del aguamiel (tlachiquear proviene de la voz nahua *tlachiqui* que significa raspar). Cada tlachiquero tenía su propio instrumental que eran las castañas, unos recipientes de madera de

aproximadamente 25 litros para contener el aguamiel, el *acocote*, un guaje vacío que servía de aspirador de la savia dentro del maguey, y un raspador metálico para rasgar el interior del corazón del maguey y continuar con la extracción de su savia, así como un burro que cargaba las castañas de aguamiel. Esto formaba propiamente el equipo de propiedad o de arrendamiento del tlachiquero con el cual extraía y transportaba el líquido. Todos los días, al amanecer y al atardecer, realizaba la recolección del aguamiel y se dirigía al tinacal de la hacienda en donde era depositado y era pagado en monetario a destajo.

El tinacal era un cuarto espacioso y bien ventilado en donde existía una hilera de tinas que contenían el pulque en diferentes fases de fermentación, según el periodo del año, el clima, la temperatura y la calidad de aguamiel depositados en él. Entre los instrumentos y utensilios que había en el tinacal se encontraban las tinas de cuero de vaca, donde se elaboraba el pulque, el recipiente medidor o “cubo”, el embudo de cobre, las zarandas para colar de impurezas el aguamiel, el meneador para revolver el pulque, las chalupas (bateas de madera) para despumar la fermentación del pulque, las jícaras para catar el pulque y el banco medidor. A las afueras de este estaban los marcadores de hierro para los magueyes (que indicaban la edad y el estado de explotación de la planta, así como el propietario al que pertenecía), la barreta metálica para el arranque del maguey; la coa metálica de recorte para la poda de las pencas; el quebrador, un cilindro de madera de encino que se utiliza al momento de extracción del corazón de maguey, acción conocida como “capar”; la tajadera o cuchillo de recorte; además de los barriles de madera para el pulque con una capacidad de 250 litros. Todo ese instrumental magueyero y pulquero conservaba tecnología colonial centenaria.¹⁷

Los trabajadores del tinacal eran, además del mayordomo (quien dirigía y supervisaba la fermentación del pulque), el guardatandas (quien distribuía la cantidad de magueyes entre los tlachiqueros

© María Eugenia Jiménez Melo. *Bring up*. De la serie *Equinoccios y solsticios*. Acuarela, acrílico y plumón/diccionario intervenido, 20 x 16 cm, 2018.



para raspar), el capitán (quien dirigía a los tlachiqueros), el tinero (encargado de la limpieza de las tinas), el medidor (que recibía el aguamiel y medía el pulque expendido), los valedores (ayudantes en general) y los tlachiqueros. Había además peones llamados magueyeros especializados en la plantación y cultivo del maguey.¹⁸

Un aspecto por demás singular era la recomendación que hacían dos hacendados pulqueros porfirianos al momento de la raspa del maguey y de la recolección del aguamiel:

Nunca el tlachiquero ha de dejar de observar el mayor aseo posible en cada uno de los magueyes que forman su tanda. Debe tenerlos siempre bien limpios, barriendo y sacudiendo toda la basura, la tierra, los insectos, las yerbas y cuanto se recoge entre sus pencas, porque se ha observado que en todo tiempo, y particularmente en la estación lluviosa, estas sustancias llegan a penetrar en el receptáculo donde nace la aguamiel, y por su disolución o mezcla en ella le comunican mal sabor y echan a perder el pulque.¹⁹

Estos mismos hacendados mencionaban, en el cambio de siglo XIX al XX, que había cinco animales nocivos para el desarrollo del maguey: el gusano rojo o *chilocuillin* que afecta a las raíces; el gusano blanco o *meocuillin* que nace en el centro de sus hojas; dos especies de ratones que anidaban en su interior, conocido el primero de ellos como metoro, y el segundo llamado chachahuate; además de otros pequeños mamíferos, uno llamado "oncita" y las tuzas. A veces se tenía que ahuyentar a canes, coyotes, zorrillos, tejones y tlacuaches que bebían en las noches el aguamiel almacenado en los magueyes en raspa. Si eran estos tres últimos animalillos se escogía una noche de luna llena para que su claridad permitiera perseguirlos valiéndose de perros y de palos. Aquí la descripción del suceso:

Es de ver la algaraza que se arma en estas cacerías nocturnas cuando los hombres y los perros

llegan a descubrir algún animal entre los magueyes. Comienzan los ladridos, azuzan y vociferan los tlachiqueros, corren todos revueltos por aquí y por allá en pos del cuadrúpedo ladrón hasta que por fin sucumbe a fuerza de golpes y de mordidas en medio de sus triunfantes y alegres perseguidores. Vuelven de nuevo a buscar otra pista llenos de gozo, encuentran al animal y se repite la misma escena anterior. Así continuarán en esta diversión hasta muy entrada la noche, y se retiran después a la finca llevando consigo los cadáveres de los bichos que perecieron en la batalla. Al día siguiente aparecen empajados y pendientes de un hilo en el portalillo del tinacal como trofeos de la victoria, y por decirlo así, para escarmiento de sus compañeros.²⁰

En cuanto a las festividades realizadas en las haciendas, además de la del santo patrono de cada una de ellas, se festejaba el Carnaval, la fiesta de San Isidro Labrador (15 de mayo), la Santa Cruz (3 de mayo) y el "Combate" en el mes de noviembre. La cruz siempre estaba colocada en un sitio preferente o nicho dentro del tinacal, adornada con flores artificiales y otras alegorías religiosas.

Todos los tlachiqueros, de manera espontánea, iban depositando semanalmente una pequeña cantidad de dinero destinada exclusivamente a celebrar de la mejor manera esta conmemoración, para lo cual el mayordomo designaba a un padrino que se encargaba de instalar de la mejor forma posible la nueva cruz (previamente bendecida) y de retirar con respeto la anterior. Este entraba al tinacal seguido de los tlachiqueros, algunos de los cuales entonaban cánticos religiosos, y otros hacían estallar cohetones en el patio de la finca, todo en medio de una profunda devoción, y después, de gran regocijo.²¹

Durante este festejo se rezaban oraciones y se entonaban cánticos religiosos y "vivas" a la Santa Cruz. Cuando terminaba aquella ceremonia, los nuevos compadres (el mayordomo y el padrino) se abrazaban y todos los presentes aplaudían y lanzaban "vivas", el padrino entonces distribuía tarjetas conmemorativas del acontecimiento entre las



© María Eugenia Jiménez Melo. *Stub*.
De la serie *Equinoccios y solsticios*. Acuarela, acrílico y tinta/
diccionario intervenido, 20 x 16 cm, 2018.

personas principales y abundante dotación de confites corrientes y otras golosinas para los hijos de los trabajadores. Los danzantes ponían un colorido alegre a este festejo religioso:

Con sus vestidos multicolores, de lustrina, penachos de plumas, diademas con espejitos, portando aros de varas adornadas con flores de papel de china, danzaban incesantemente al monótono y chillante son de un destemplado violín.²²

Generalmente, esos danzantes se entregaban a tan fatigosa actividad para cumplir alguna “promesa” hecha a la Santa Cruz por motivos de enfermedad u otros contratiempos. Los festejos terminaban con una comida tradicional que el patrón obsequiaba a sus empleados. El Combate era una celebración con motivo del fin de las cosechas y consistía en serie de misas solmenes, danzas y cantos religiosos, fiestas profanas, fuegos artificiales y jaripeos para solaz de los trabajadores a los que se brindaba comida, y para sus niños ropa, dulces y juguetes. Además, las fiestas tradicionales como Semana Santa, Navidad y Día de muertos eran conmemorados por toda la hacienda.²³

Toda esta actividad social inmersa en las construcciones de las haciendas pulqueras, con torreones y almenas que asemejaban un pasado medieval (muchas remodeladas al inicio del siglo XX por el arquitecto Antonio Rivas Mercado), se fue extinguiendo al mediar el siglo. Los efectos del reparto agrario y la liberación del trabajador agrícola desestabilizaron las relaciones de producción y comenzaría la lenta desestructuración de estas unidades productivas, cuya etapa final fue la creación de ejidos para los peones de las haciendas y el surgimiento de minifundios de nuevos propietarios. Por este motivo, entre 1940 y 1955 se vivió una etapa crítica en el agro mexicano, pues pasó de un sistema de latifundios a una fragmentación en parcelas y ejidos que sostuvo la economía regional hasta la década de 1960, cuando se transformaría con la creación del complejo industrial de Ciudad Sahagún; tan solo para la construcción del sitio se tuvo que desenraizar por completo a los magueyes y desaparecer la fauna local (liebres o tuzas) para dar cabida a las fábricas en los Llanos de Apan. La absorción de los peones de haciendas al trabajo de la construcción del complejo y eventualmente al sector fabril y de servicios fue un hecho inminente.²⁴

La transformación del uso de suelo de agrícola a industrial y la incorporación paulatina de la fuerza de trabajo al sector de la transformación, incentivó que en la región crecieran sus centros urbanos en detrimento de la antigua explotación agrícola del maguey, que requería tanto de campos extensos como de una forma de cultivo escalonado, con plantaciones de maguey de uno a diez años para mantener una explotación del aguamiel, sin sufrir falta de materia prima. Esto, unido a la larga espera de su maduración (casi una década), propició que los nuevos ejidatarios prefiriesen el cultivo de la cebada y, en menor medida, del maíz, para solventar sus necesidades económicas.

Esto trajo como consecuencia el cambio de la actividad agrícola en el altiplano de Apan: de magueyera a cebadera, que se impuso al mediar el siglo XX y se ha mantenido hasta la fecha, siendo

una paradoja que en la antigua altiplanicie pulquera prospere ahora el cultivo de cebada para la industria cervecera en lo que antes fue una zona de magueyes. En la actualidad se conservan solo vestigios de la añeja cultura del maguey, puesto que los nuevos aspectos económicos y comerciales se fueron imponiendo sobre su histórica herencia. No obstante, la importancia y la grandeza del desarrollo productivo de la industria pulquera permeó las actividades cotidianas de la población trabajadora de los Llanos de Apan e, incluso, de los consumidores del producto en las grandes ciudades. A pesar de la irrupción violenta que significó la Revolución Mexicana, y de la imposición de un nuevo régimen sociopolítico, en esta zona de México continuó el saber tradicional de la explotación de las magueyerías para la producción del pulque, y aunque parezca increíble, siguió un cierto apego a la elaboración del producto hasta más allá de la mitad del siglo XX, cuando el porvenir de este negocio se desplomó debido a la mala planificación de los productores, a la mala ejecución de programas federales en apoyo al campo y a la precaria tecnología productiva por parte de los pequeños productores ejidales.

A pesar de todo, la singularidad de la elaboración y venta del pulque, aunque en baja escala, sobrevivió y siguió siendo una forma de garantizar la manutención de gran parte de la población dedicada a las labores del campo en la región de Apan, como en otros lugares de producción pulquera, cuando llegaron las crisis económicas. Todo el universo de estas formas de producción agrícola, convivencia social y expresiones culturales se mantuvo en la memoria de la población de los Llanos de Apan; una cultura tradicional que ha sobrevivido gracias a la tenacidad de las costumbres heredadas por el saber ancestral de la figura mítica del maguey y de su bebida espirituosa que hoy día resurgen para quedarse.

NOTAS

¹ Virginia Guedea. *La insurgencia en el Departamento del norte*, México, UNAM / Instituto Mora, 1996, p. 13.

- ² Manuel Payno, *Los bandidos de Río Frío*, México, Tomo, 2006.
- ³ Margarita Crispín Castellanos, "El consumo del pulque en la ciudad de México durante el Porfiriato, 1880-1910", en *Cuadernos para la historia de la salud*, México, Secretaría de Salud, Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales/Centro de Documentación Institucional/Departamento de Archivo de concentración, p. 19.
- ⁴ Mario Ramírez Rancaño, *Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera*, México, UNAM-Plaza y Valdés, 2000
- ⁵ Virginia Guedea, *Op. cit.*, pp. 18-19.
- ⁶ Calderón de la Barca, Madame [Frances Erskine Inglis de Calderón de la Barca], *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país (1839-1842)*, México, Porrúa, 2003, pp. 131-145.
- ⁷ Manuel Payno, *Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos*, México, Imp. Boix, 1864, p. 36.
- ⁸ *Representación que dirigen a la Legislatura del estado de México los propietarios de las fincas de pulques residentes en la capital de la República*, México, Imprenta de García y Torres, 1868.
- ⁹ Rodolfo Ramírez Rodríguez, "La importancia de la carga de pulque en los Ferrocarriles Nacionales de México 1890-1930", *Mirada ferroviaria*, núm. 35, enero-abril de 2019, pp. 4-16.
- ¹⁰ Ramírez Rancaño, *Op. cit.*, pp. 123-169.
- ¹¹ Rodolfo Ramírez Rodríguez, *La querrela por el pulque. Auge y ocaso de una industria mexicana, 1890-1930*, México, El Colegio de Michoacán A.C., 2018.
- ¹² Ricardo Rendón Garcini, *Dos haciendas pulqueras en Tlaxcala, 1857-1884*, Gobierno de Tlaxcala-UIA, 1990.
- ¹³ Juan Felipe Leal y Mario Huacuja Rountree, *Economía y sistema de haciendas en México. La hacienda pulquera en el cambio. Siglos XVIII, XIX y XX*, México, Era, 1984, pp. 96-97.
- ¹⁴ Leovigildo Islas Escárcega, "Apan", en *Artes de México*, número especial, *Haciendas de México*, núm. 79-80, México, 1966, p. 9.
- ¹⁵ *Ibid.*, p. 10
- ¹⁶ Leovigildo Islas Escárcega, "Las haciendas pulqueras", en *Artes de México*, Revista-libro, *Maguey*, núm. 51, México, año 2000, p. 49.
- ¹⁷ Pedro e Ignacio Blásquez, *Tratado del maguey*, Puebla, Imprenta de Narciso Bassols, 1897, pp. 42-47.
- ¹⁸ Islas Escárcega, "Las haciendas pulqueras", p. 50.
- ¹⁹ Blásquez, *Op. cit.*, p. 24
- ²⁰ *Ibid.*, p. 35.
- ²¹ Islas Escárcega, "Apan", p. 11.
- ²² *Ibid.*, p. 12.
- ²³ *Ibid.*, p. 12.
- ²⁴ Victoria Novelo y Augusto Urteaga, *La industria en los magueyales, Trabajo y sindicatos en Ciudad Sahagún*, México, Nueva Imagen, 1979, p. 92.

Rodolfo Ramírez Rodríguez
Posgrado de Ciencias en Biodiversidad
y Conservación, UAEH
Estancia posdoctoral Conacyt
rodolfo.ramirez.rodriguez@gmail.com