



BOLETIN

CENTRO DE ESTUDIOS DE LA
REVOLUCION MEXICANA
"LAZARO CARDENAS", A.C.

Jiquilpan de Juárez
Diciembre 1979
No. 3 vol. II

BOLETIN

CENTRO DE ESTUDIOS DE LA
REVOLUCION MEXICANA
"LAZARO CARDENAS", A. C.

Jiquilpan de Juárez
Diciembre 1979
No. 3 vol. II

SECCION INFORMATIVA

APUNTES HISTORICOS SOBRE EL PULQUE EN LA ZONA DEL VALLE DEL MEZQUITAL*

Verónica Oikión Solano

I.— Introducción

En el campo mexicano existe una planta que, por sus múltiples características, ha sido utilizada con fines muy diversos, desde los tiempos prehispánicos hasta la actualidad.

El *agave atrovirens Karw*, como se conoce científicamente al maguey pulquero, es una de las variedades de la familia de los magueyes (1), que por su producción especial ha despertado el interés de muchas generaciones de historiadores, economistas, antropólogos, bioquímicos, comerciantes, terratenientes, estudiosos del folklore y en primer término, aunque se les mencione en último lugar, de los incansables bebedores y consumidores del pulque, que han hecho de éste una tradición netamente popular.

Los diversos enfoques en el estudio del maguey y del pulque han dado por resultado una extensa bibliografía, que incluye diferentes aspectos sobre el particular (2). Aquí nos referiremos concretamente a los trabajos que han abordado las cuestiones históricas y económicas, tanto del maguey como del pulque, en la zona del Valle del Mez-

*El presente artículo es únicamente una breve introducción a un tema mucho más amplio y complejo que enfoca la problemática del pulque en la zona del Valle del Mezquital durante el periodo 1934-1970.

(1) Al final del artículo incluimos una relación con las variedades que pertenecen a la familia de los magueyes. Con respecto a la palabra *maguey* es probable que sea de origen taíno; *metl* es náhuatl y *agave* es palabra griega. Aunque diversos autores coinciden en que la palabra pulque es de origen náhuatl, parece ser que subsisten dudas sobre la cuestión; consúltese el estudio de Oswaldo Gonçalves de Lima, *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*, pp. 13-14.

(2) Anexamos una bibliografía temática como apéndice final.

quitado, desde los tiempos prehispánicos hasta el siglo XVIII colonial.

En este sentido, lo que nos interesa exponer, a lo largo del artículo, son las modificaciones en la producción de pulque, en el área del Valle del Mezquital, y el por qué de éstas a partir de los cambios estructurales de la sociedad en su conjunto, a lo largo del periodo comprendido entre los asentamientos prehispánicos en la zona del Valle, hasta la organización del régimen hacendario latifundista, a finales de la Colonia.

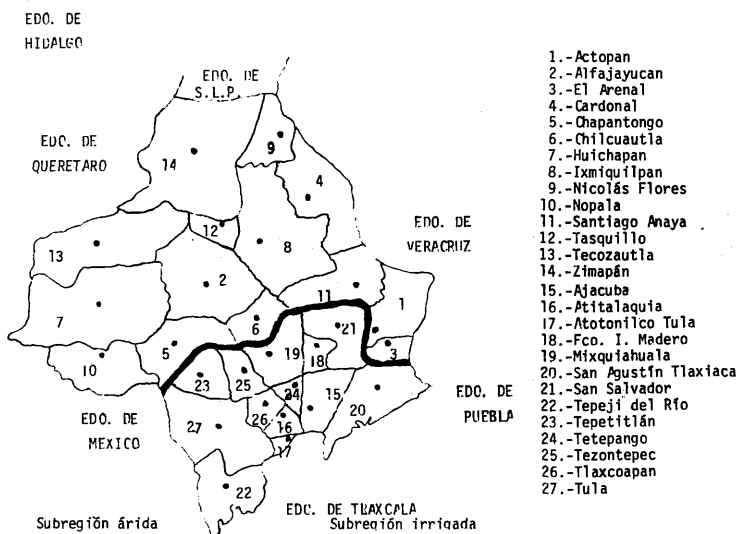
Sin embargo, este objetivo, por lo demás muy general, no pretende agotar ni con mucho, los diferentes aspectos históricos, que sobre el pulque y el maguey, son por ahora poco conocidos. Los materiales de archivo, tanto parroquiales como municipales, del Valle del Mezquital (3) y en general las fuentes documentales, que aún se conservan, ofrecen un campo virgen para los estudiosos que deseen aproximarse a la historia del pulque o “bebida de los dioses”, como se le conoce todavía.

Si bien es cierto que diversos autores se han dedicado a describir las múltiples características del maguey, pocos en realidad se han interesado en hacer un análisis histórico que los lleve a ubicar científicamente la explotación que se ha hecho de la planta del maguey, dentro de la estructura agroeconómica del país.

(3) El Archivo Parroquial de Apam, por ejemplo, conserva en legajos la documentación referente a *Padrones* de las haciendas pulqueras de la zona, durante el siglo XVIII.

Cabe mencionar aquellos estudios (4), que con base en una línea de interpretación científica, han retomado la información de fuentes de primera mano, para ilustrar de qué manera se insertan y se entrelazan una serie de relaciones económicas y sociales en el todo o conjunto de las sociedades, y, específicamente en la sociedad del Valle del Mezquital.

EL VALLE DEL MEZQUITAL EN LA ACTUALIDAD*



*Tomado de Martínez y Canabal, Explotación y dominio en el Mezquital, p. 11.

(4) Es el caso de las obras de Miguel Othón de Mendizábal, "La evolución agropecuaria en el Valle del Mezquital. Contribución al Estudio de la Historia Económica y social del México Colonial", *Revista de Investigación Económica* y "Evolución económica y social del Valle del Mezquital", *Obras Completas*; estos trabajos son fundamentales para la comprensión de la estructura socioeconómica del Mezquital; otros estudios que abordan el problema son: Alvaro Hernández Mayorga, *El Valle del Mezquital. (Noticia histórica y estudio social y económico de la región)*; Manuel Arellano Zavaleta, "Síntesis de la situación económica, política y social de la zona árida del Valle del Mezquital, durante la primera mitad del siglo XX", *Summa Anthropologica*; Carlos Martínez y Beatriz Canabal, "Explotación y Dominio en el Mezquital", *Acta Sociológica*.

II.— Aproximaciones al tema

En la actualidad, quien recorra la zona árida del Valle del Mezquital, encontrará a su paso, una geografía de escasos recursos, una red hidrográfica muy pobre, una población indígena y mestiza asentada en núcleos reducidos y dispersos, en condiciones de subsistencia muchas veces, y un paisaje en general de tonos grises, que invita a reflexionar sobre los fuertes cambios ecológicos y ambientales que ha sufrido el Valle a lo largo de seis siglos, motivados por la deforestación y el sobrepastoreo, y la mala calidad de las tierras de la zona.

El Valle del Mezquital es una región natural inserta en el actual estado de Hidalgo, mismo que se localiza hacia la parte central del territorio nacional. Antiguamente, el Valle del Mezquital “. . . fue una extensa zona que abarcaba el norte del estado de México y el suroeste del estado de Hidalgo y que en la época prehispánica se llamaba *Teotlalpan*. Esta región se fue reduciendo progresivamente a medida que las roturaciones destruían, para fines agrícolas, los grandes bosques de mezquites de la planicie de suelos profundos, . . .” (5). En la actualidad los límites geográficos del Valle son los siguientes: enclavado en el altiplano de la región central y sur del estado de Hidalgo, sus límites al oriente y norte son las estribaciones de la vertiente occidental de la sierra Madre Oriental; al occidente colinda con los valles del Bajío y al sur con el Valle de México (6).

El paisaje natural del Mezquital ofrece una flora, propia de la aridez de su suelo, a base de mezquites (de ahí el nombre del Valle), huizaches y cactáceas, como los nopales, órganos, biznagas, cardones y en especial una

(5) Mendizábal, *op. cit.*, p. 149 nota 1.

(6) Hernández, *op. cit.*, p. 197. Véase el mapa que se incluye en el artículo.

infinita variedad de magueyes, entre los que sobresale el maguey manso, del que se obtiene el aguamiel.

Muy diversos autores, desde los primeros años de la Colonia, impresionados por las características del maguey, las han descrito en crónicas, historias y manuales, tal es el caso de Motolinía, quien hace esta caracterización: "Metl es un árbol o cardo que en lengua de las Islas se llama maguey, del cual se hacen tantas cosas, que es como lo que dicen que hacen del hierro; es verdad que la primera vez que yo le ví sin saber ninguna de sus propiedades dije: 'gran virtud sale de este cardo'. Es un árbol o cardón a manera de una yerba que se llama zábila, sino que es mucho mayor. Tiene sus ramas o pencas verdes, tan largas como vara y media de medir;..." (7). Efectivamente, el maguey productor de aguamiel tiene sus hojas o pencas hasta de 2.5 m. de largo, son gruesas y angostas cerca de la base y se unen en torno al tallo formando una roseta, que le da la forma característica del maguey; la raíz es fibrosa y corta y muy grueso el tallo (8).

Es interesante señalar que, tanto en el pasado prehispánico como en la actualidad se ha venido explotando a la planta del maguey para la obtención de diversos productos. Su aprovechamiento ha resultado eficaz, sobre todo en la zona árida del Mezquital, en donde se dispone de escasos recursos y sobre todo en donde se carece del líquido vital. Podríamos añadir que, a pesar de los cambios estructurales a lo largo de nuestra historia, la explotación del maguey sigue ofreciendo un cuadro básico de productos a un sector indígena otomí, predominantemente, que debido a sus condiciones de economía de subsistencia y de autoconsumo, los utilizan para cubrir su escasa dieta alimenticia y para la elaboración de diversos productos de uso cotidiano, tanto para su propio consumo, como

(7) Motolinía, *Historia de los Indios . . .*, p. 197.

(8) Loyola Montemayor, *La Industria del pulque . . .*, p. 1.

para la venta en las plazas principales; como es el caso del mercado de Ixmiquilpan, en donde los acaparadores e intermediarios centralizan la producción indígena, obteniendo fuertes ganancias.

Ahora bien, tanto en la antigüedad como en la actualidad, se puede apreciar la serie de usos que se hacen del maguey, así como los productos que se obtienen de él. El autor de *La Industria del Pulque* señala al respecto: “Los indígenas utilizaban el maguey en la construcción de sus chozas, obteniendo de él diversos materiales para este objeto; lo aprovechaban en la manufactura de hilados y tejidos, procurándose hondas (*ixhuipilli*), escudos (*chimmalli*), sandalias (*cactli*) con las fibras gruesas como las de la lechuguilla, y mantas y telas para vestirse con las fibras más delgadas. Lo utilizaban en diversas formas en su alimentación y lo usaban también en sus prácticas de medicina y en sus castigos y autosacrificios religiosos. La escritura-pintura jeroglífica de nuestros antepasados fue impresa muchas veces en papel de maguey. Pero indudablemente uno de los usos más importantes que hacían del agave en cuestión, era el de extraer el aguamiel, para la preparación del *octli*, *neuctli* o ‘miel’ ” (9).

Se sabe que los antiguos pobladores del Valle del Mezquital —en especial el grupo otomí, que antes de la conquista española fue dominado por los nahoa-toltecas y más tarde, por los aztecas, quienes relegaron a los otomíes hacia las zonas más inhóspitas y desérticas; apropiándose, a través del tributo, de los bienes de uso cotidiano que producía este pueblo—, dedicaban buena parte de las tierras al cultivo y explotación del maguey; ya que, como se puede apreciar, obtenían de esta planta diversos pro-

(9) *Ibid.*, pp. 261-262.

ductos (10); en especial el pulque, que bebían en sustitución del agua, cuya escasez hacía de la zona, un territorio semiárido.

Con la llegada de los españoles el régimen de propiedad de la tierra va a modificarse (11), a partir de las transformaciones en la estructura socioeconómica y desde luego, las relaciones de explotación van a tomar un nuevo cariz; de esta manera se hace evidente que “La explotación se ejerció directamente a través del trabajo devaluado, e indirectamente por medio de un sistema de intercambio desfavorable para la población otomí. Esto vino a transformar el sentido que el trabajo y el intercambio había tenido para el indígena que los concebía como medios de obtención de productos necesarios para el consumo (incluso suntuario). Para los españoles, [tanto para la metrópoli como para los nuevos señores locales ligados a ella —mineros, hacendados, comerciantes—,] en cambio, tenía un sentido que se relacionaba principalmente con la acumulación de capital” (12).

En 1530, llegaron los primeros conquistadores a la región del Mezquital y poco tiempo después, uno a uno, los señoríos otomíes fueron forzados al sometimiento español, a través del régimen de la encomienda y más tarde, a través del repartimiento forzoso y el peonaje por

(10) Cfr. Mendizábal, *op. cit.*, p. 179 y Martínez y Canabal, *op. cit.*, p. 14; Carrasco Pizana, *Los otomíes...*, y Kirchoff, “Los pueblos de la historia Tolteco-Chichimeca...”, véanse estas dos últimas obras en relación con el desarrollo histórico del grupo otomí.

(11) En la sociedad prehispánica se desarrollaron diversos tipos de tenencia de la tierra, de carácter comunal, individual y público; para una amplia explicación sobre el tema consúltese: Barbosa, *La estructura económica de la Nueva España (1519-1810)*, p. 22; Florescano, *Origen y desarrollo de los problemas agrarios de México (1500-1821)*, pp. 13-15; Gibson, *Los aztecas bajo el dominio español (1519-1810)*, p. 263 y s.s.; López Austin, *La constitución real de México-Tenochtitlan*, pp. 73-74 y 141-142; Moreno, *La organización política y social de los aztecas*, pp. 48-59.

(12) Martínez y Canabal, *op. cit.*, p. 24; véase también: Semo, *Historia del capitalismo en México...*, p.58 y s.s. Corchetes VO.

deudas.

La explotación del indígena, por parte del sistema colonial, fue de tal magnitud, que en un breve lapso, los otomíes tendieron a alejarse a las áreas más inhóspitas; hubo una acelerada dispersión de la población, provocada por la falta de recursos y por una constante en el decrecimiento demográfico. La fuerza de trabajo indígena le facilitó al español la explotación de las minas del centro y norte del país; así como de las vastas tierras del Mezquital, arrebatadas a los otomíes —legítimos poseedores de ellas—, a través de mecanismos legales —las mercedes reales o la compra-venta— o ilegales —como la apropiación de tierras de comunidad—, que permitieron la concentración de la tierra en muy pocas manos (13).

La dinámica del proceso de dominación provocó que las comunidades otomíes se replegaran a las zonas áridas del Mezquital, como ya se ha mencionado líneas arriba; la política de la corona, en tal sentido, fue la organización de las llamadas *congregaciones* o *reducciones* de los grupos indígenas, que se caracterizaron por la brutalidad en su ejecución; se deseaba impedir a toda costa que los naturales se asentaran en pueblos muy dispersos y lejanos: con la finalidad de controlarlos económica y políticamente (14).

En este marco de referencia, que hemos descrito muy al vuelo, muy breve y generalizando, podemos ubicar la explotación de los recursos naturales: en especial del maguey, por parte de los otomíes, en el Mezquital, durante la Colonia. Si bien es cierto que las mejores tierras de la zona del Valle fueron acaparadas por los hacendados españoles, los otomíes cultivaron en su medio inhóspito.

(13) Véase al respecto, Chevalier, *La formación de los latifundios en México*.

(14) Cfr. Hernández, *op. cit.*, pp. 73-74 y s.s. y Semo, *op. cit.*, p. 70.

la planta del maguey “. . .que día en día adquiriría mayor desarrollo, tanto por la demanda de mieles y de pulque, cuanto por la de artículos manufacturados con su fibra, la economía de los otomíes de la región del Valle del Mezquital se seguía basando como en la época prehispánica, preferentemente en la explotación de los recursos naturales, particularmente los agaves silvestres del tipo de la lechuguilla y la pita y de la palma (yuca); pues el incremento de los trabajos mineros proporcionó a los indígenas otomíes del Valle del Mezquital un nuevo recurso de vida, la jarriería, que tuvo durante toda la época colonial y buena parte del siglo pasado, hasta la transformación tecnológica de los trabajos mineros y del transporte, un desarrollo verdaderamente extraordinario” (15).

Sin embargo, a pesar de la creciente demanda que había por los productos elaborados, a partir de la planta del maguey, los indígenas del Valle se vieron limitados en la explotación de la planta, tanto por carecer de mejores tierras, acaparadas por los españoles, como por los perjuicios ocasionados por el ganado de los hacendados en las tierras de las comunidades indígenas, así como también por la desfavorable temporada de lluvias, sumamente escasas y cuyo régimen fue severamente afectado por la enorme deforestación en la zona, a consecuencia de la utilización de la madera como combustible en las minas de las regiones cercanas.

A este cuadro descrito, podríamos añadir que, a pesar de las presiones económicas y políticas que sufrieron los otomíes, a lo largo de la Colonia, y “. . .a pesar de haber sido expulsados de las mejores tierras por los españoles; se aferraron a las áridas laderas que obtuvieron, logrando multiplicarse en ellas. Los cuatro mil habitantes que eran

(15) Mendizábal, *op. cit.*, p. 165; Canabal y Martínez, *op. cit.*, p. 22, también hacen referencia a la importancia de los productos derivados del maguey y de la lechuguilla, en relación con la minería.

a mediados del siglo XVII, subieron a veinte mil a final del siglo XVIII” (16).

Habría que señalar también, que dentro de la estructura agroeconómica del Valle del Mezquital, predominaba, desde finales del siglo XVI, la gran propiedad rústica española, organizada bajo el sistema de haciendas, que las más de las veces combinaban el cultivo de cereales y maguey, con la explotación de ganado mayor; dichas haciendas alcanzaron un creciente auge, sobre todo en el siglo XVIII, de acuerdo con las posibilidades que les brindaba el medio geográfico y según la demanda de la producción.

A partir de estas determinantes, las unidades agropecuarias del Mezquital, exhibieron una diferenciación en la producción por zonas o regiones; lo que provocó que “. . . hacia el sur y occidente, es decir, en las regiones de Zumpango, Tula, Tepeji del Río y Huichapan, se acentuaban las labores agrícolas encaminadas principalmente a la producción de maíz y trigo, asociadas con la ganadería; en el norte del Valle del Mezquital, o sea la Alcaldía mayor de Ixmiquilpan, las grandes propiedades rústicas seguían dedicadas preferentemente, a la cría de ganado mayor y menor; y en la región oriental, esto es, en las alcaldías mayores de Pachuca y Actopan y en la vecina jurisdicción de Tetepango, se desarrollaban ya, en grande escala, (. . .)

las plantaciones de maguey pulquero, que llegaron a ser uno de los más lucrativos negocios agrícolas de la Nueva España, . . .” (17).

Es conveniente señalar también los cambios habidos en la propiedad de las tierras del Mezquital, desde el siglo XVI hasta el XVIII.

(16) Semo, *op. cit.*, p. 80.

(17) Mendizábal, *op. cit.*, p. 178.

A pesar de que la corona española expide la abolición de la encomienda, las tierras del Mezquital no se restituyen a las comunidades indígenas, sino que atraviesan por un proceso de mayor concentración aun; la propiedad de estas extensiones queda en manos de un sólo propietario, el español Alonso de Villaseca, y tiempo después, pasan a ser propiedad de la familia López de Peralta que se dedica a la explotación de ganado ovino, a través de la posesión de tres mayorazgos que desbordan sus límites legales y abarcan de hecho toda la extensión territorial del Mezquital (18).

También la Compañía de Jesús, en el mismo siglo XVI, pasa a ser propietaria de las haciendas ubicadas en el Valle; por su organización administrativa y por su producción agropecuaria, las propiedades de los jesuitas, en el Mezquital, fueron consideradas entre las mejores de la Colonia y estaban destinadas a sostener económicamente a los Colegios de San Pedro y San Pablo y del Noviciado de Tepozotlán (19).

En el siglo XVIII, con la expulsión de los jesuitas de España y de las colonias americanas, la corona expropia sus propiedades rústicas y urbanas, y las controla bajo la administración de *Temporalidades*. Y más tarde, en 1776, el conde de Regla, don Pedro Romero de Terreros, compra todas estas propiedades en un millón veinte mil pesos. La eficaz explotación de las tierras, tanto para la producción de ganado, como para la producción de pulque, señala al Conde de Regla como uno de los más acaudalados latifundistas de la época, sin considerar que era reputado como uno de los principales mineros españoles (20). Es evidente

(18) *Ibid.*, pp. 162-163.

(19) Con respecto a las haciendas, propiedad de la Compañía de Jesús, véase el amplio y cuidadoso estudio de Denson Riley, *Hacendados jesuitas en México*.

(20) Mendizábal, *op. cit.*, pp. 177-178.

que, a más de la explotación del maguey en estas vastas propiedades, el conde de Regla controló, centralizó y canalizó la producción de pulque para su comercialización en la ciudad de México; Fonseca y Urrutia asientan que, en 1779, el conde de Regla obtuvo la autorización para expender la bebida en cuatro pulquerías que él abriría a la sazón; sin embargo, estos expendios estaban por encima del número que permitía la ley (21).

En este sentido, sería muy conveniente revisar una extensa bibliografía y diversas fuentes documentales que nos permitieran profundizar en un análisis interpretativo de los orígenes y formación de la empresa agropecuaria “precapitalista”, en la zona del Valle del Mezquital, durante la Colonia; haciendo énfasis en la interrelación dialéctica, es decir, en las contradicciones y contraposiciones económicas generadas entre la empresa precapitalista y la comunidad indígena; enfatizar de qué manera quedaron imbricadas una con otra, dentro de la formación socio-económica colonial y por último, caracterizar a la hacienda pulquera típica, que, sustentada en esa estructura dominante, cobró tal auge y desarrollo, que al marginar a la producción indígena, va a generar tal riqueza y tal concentración de la tierra —sobre todo hacia fines del siglo XIX, durante el porfiriato— que en breve lapso los propietarios de las extensiones magueyeras serán reconocidos como la “aristocracia pulquera”.

(21) Fonseca y Urrutia, *Historia General de Real Hacienda*, t. III, p. 397.

BREVE GLOSARIO SOBRE LAS VARIEDADES DEL MAGUEY

MAGUEY: “Nombre vulgar con que se designan las plantas pertenecientes al género agave. Es el nombre que los españoles dieron al ‘metl’.”

MACEDO, Miguel: *Manual del . . .*, (1950), p. 149.

BLANCO: “Pencas de 1m.80 de largo, anchas y poco gruesas, de un color verde cenizo, espinas laterales pequeñas pero muy unidas, la terminal pequeña y fuerte. Porte del maguey 2m.20; produce muchas pencas y dura 12 años”.

SEGURA, José C.: *El Maguey . . .*, (1891), p. 49.

MAGUEY CIMARRON: “Maguey corriente que produce pulque de mala calidad”.

MACEDO, Miguel: *Manual del . . .*, (1950), p. 149.

CIMARRON BLANCO: “Crece menos de un metro, da muy poco líquido de color blanquizo y espeso”.

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el maguey . . .*, (1864), p. 24.

CIMARRON FINO VERDE: “Crece a la altura de tres metros, produce buena aguamiel, pero sólo dura en producción dos y medio meses”.

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey . . .*, (1864), p. 24.

CIMARRON INFERIOR: “En otomite (*Bonahuada*) tiene cerca de cincuenta centímetros de altura, pocas hojas o pencas angostas y al parecer marchitas. No da aguamiel y sirve para cercados”.

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey . . .*, (1864), p. 23.

CIMARRON MORADO: "...los campesinos le llaman maguey Bruto; el indio otomí le nombra *canstihuada*. Crece hasta dos metros".

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el maguey...*, (1864), p. 23.

CLACAMEL: "Viene del náhuatl *tlacametl*, compuesta de *tlacatl*, hombre, y *metl*, maguey, es decir, 'maguey de hombre' o 'maguey humano', en oposición al *teometl*, 'maguey de Dios' o 'maguey divino'. Es una especie de maguey de quiote muy largo. Su aguamiel tiene uso medicinal. La palabra se usa en México".

LEANDER, Birgitta: *Herencia cultural...*, (1972), p. 157.

COSMETL BLANCO: "Crece más de dos metros: produce muy poco líquido amarillento, pero dulce: se puede fabricar pulque y mezcal, y sus fibras son muy finas y propias para cuerdas delgadas."

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey...*, (1864), p. 24

MAGUEY CHINO: "Variedad de maguey que a diferencia del manso fino debe picarse y raspase tan pronto como se castra."

MACEDO, Miguel: *Manual del...*, (1950), p. 149

CHINO LEGITIMO: "Un metro veinte centímetros de altura".

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el maguey...*, (1864), p. 23.

IXMETL CIMARRON: "... esta planta tiene los mismos caracteres que el cosmetl blanco. Solamente varía en que dura tres meses la producción de su líquido o aguamiel, mientras el anterior no dura, sino de cincuenta a sesenta días."

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey*. . ., (1864), p. 24.

IXTAMETL: “Le llaman salado a este maguey, sin duda por el sabor de su líquido.”

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey*. . ., (1864), p. 25.

MAGUEY MANSO: “Esta clase es la más estimada de los agricultores y la que regularmente se busca para el trasplante a otras haciendas. Produce en abundancia un licor blanquecino espeso y muy dulce. De este maguey sale por lo común el mejor pulque.”

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey*. . ., (1864), p. 24.

MAGUEY MANSO FINO: “Llamado en mexicano ‘teometl’, que quiere decir ‘maguey de Dios’; se le encuentra principalmente en la región de Apam, Hgo., y es propio de zonas frías y secas.”

MACEDO, Miguel: *Manual del*. . ., (1950), p. 149.

MAGUEY MANSO LEGITIMO: “Este es el maguey que podremos llamar propio de la región de los Llanos de Apam, donde llega a veces a un altura y desarrollo prodigiosos. Hemos visto magueyes de esta especie de una altura de tres y medio metros y de un diámetro de más de cuatro. El líquido que produce es muy abundante, cristalino, dulce y sabroso, y su producción dura seis meses. . .”

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey*. . ., (1864), pp. 24-25.

MAGUEY MECO: “Maguey cuyas pencas tienen listas amarillas.”

MACEDO, Miguel: *Manual del*. . ., (1950), p. 150.

MECOMETL O CHICHIMECO: “Le llaman los labradores Perro meco.”

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey*. . ., (1864), p. 24.

MECUAMETL O CIMARRON FINO: “Esta planta produce por cerca de cinco meses, una agua miel amarillo y muy dulce.”

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey*. . ., (1864), p. 24.

MECHICHIL: “(Del mex. metl, maguey, chichiltic, colorado; maguey colorado). Magueyes raquíuticos, llamados colorados porque tienen un filete o lista rojiza en la orilla de las pencas. Producen aguamiel de buena clase, pero en poca cantidad.”

MACEDO, Miguel: *Manual del*. . ., (1950), p. 150.

MECHICHITL: “. . . le llaman también los campesinos espinoso, por tener más número de púas en las márgenes de las hojas. Crece a una altura de metro y medio, produce un líquido amarillento, cargado de azúcar y sirve este líquido para fabricar el pulque.”

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el maguey*. . ., (1864), p. 23.

MECHICHITL: “En otomite *Bode*, en español le llaman negro. Tiene cerca de un metro de altura. Sirve también para cercados.”

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el maguey*. . ., (1864), p. 23.

MEPICHAHUAC O MAGUEY CENIZO: “Se distingue por el verde opaco y terroso de sus hojas. Crece como dos metros y su líquido blanquizco, espeso y un poco agrio.”

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey*. . ., (1864), p. 24.

METL: "Palabra mexicana con que se designa al maguey."
MACEDO, Miguel: *Manual del. . .*, (1950), p. 151.

METLCHICHITL SUPERIOR O FINO: "Se llama también maguey colorado; crece a la altura de tres metros. Produce en gran abundancia un líquido cristalino y muy dulce y dura cuatro meses."
PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey. . .*, (1864), p. 24.

METOMETL O LECHUGUILLA: ". . . en español pita, en México vulgarmente reata. Este maguey raras veces llega a un metro de altura, y produce un poco de líquido blanquecino, de un sabor un poco acre y desabrido. Es la planta propia para fabricar cuerdas de las fibras de sus hojas. Sirve también su tronco asado para fabricar un licor que llaman mezcal, y también llaman así a los trozos asados de ese tronco, que se venden en el mercado."
PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el maguey. . .*, (1864), p. 23.

MEXOXOTL VERDE LIMON: "Que los campesinos llaman agrio. Crece a la misma altura del maguey cenizo. Produce un líquido en abundancia, blanquizco, espeso y agrio."
PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey. . .*, (1864), p.24.

NECUAMETL: ". . . lo nombran maguey de víbora. Crece hasta dos y medio metros. El líquido que produce es blanquizco y desabrido, sirve para la fabricación de pulque."
PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey. . .*, (1864), p. 24.

SOSOMETL CIMARRON TENDIDO: "Como le llaman por lo mucho que se esparcen sus hojas. El color del líqui-

do que produce es verdioso, pero claro y dulce. Crece hasta dos y medio metros; y por su forma y la circunferencia caprichosa de sus hojas, es una de las plantas más bonitas.”

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey*. . ., (1864), p. 24.

SOXOTIC O VERDE LIMON: “Se distingue esta planta por el color de sus hojas. Crece hasta tres metros; produce excelente (sic) aguamiel cargada de azúcar y sirve como los anteriores, para la fabricación del pulque fino.”

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey*. . ., (1864), p. 24.

SOYAMETL: “Le nombran fuego. Es planta de buena clase; aunque produce poca aguamiel.”

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey*. . ., (1864), p. 25.

TENEXMETL: “El líquido que produce es turbio; pero bastante cargado de azúcar.”

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey*. . ., (1864), p. 24.

TEPALCAMETL O CIMARRON AMARILLO: “. . . con alguna diferencia en la anchura de las hojas y sus márgenes. Suele crecer algo más que el anterior.”

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey*. . ., (1864), p. 23.

TEPALCAMETL O CIMARRON AMARILLO: “Vulgarmente le llaman atepalcatado, que sin duda no es más que una corrupción del nombre azteca. Tiene como dos metros de altura.”

PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey*. . ., (1864), p. 23.

TLACAMETL: “(de Tlaca, persona o cosa racional; y metl, maguey). Pencas de dos metros de largo, anchas, gruesas, de un color verde pálido; espinas de los bordes de las hojas bastante separadas entre sí, la terminal gruesa y corta. La altura total del maguey es de 2 m. 50; las pencas son poco abundantes. Dura de diez a doce años.”
SEGURA, José C.: *El Maguey*. . . , (1891), pp. 48-49.

TOLUQUEÑO O UÑA DE GATO: “pencas de 1m.70 de altura, angostas y un poco gruesas, de color verde oscuro, curvas, inclinando la espina terminal, que es débil, hacia el centro de la planta; espinas de los bordes bastante juntas y grandes. La altura de la planta es de 2 metros. Dura ocho años. Es menos apreciado que el anterior”.
SEGURA, José C.: *El Maguey*. . . (1891), p. 49.

SANTA FE: “Pencas de 2m.40 de largo, mas angostas que en las especies anteriores, de color verde cenizo; espinas laterales muy finas y pequeñas, pero muy juntas. La terminal pequeña. Porte del maguey, 3 metros. Dura quince años.”
SEGURA, José C.: *El Maguey*. . . , (1891), p. 49.

MAGUEY VERDE: “. . . más fino que el soxotic: el líquido es amarilloso y un poco desabrido; y sin embargo, se fabrica con él un escelente (sic) pulque, aunque más fuerte.”
PAYNO, Manuel: *Memoria sobre el Maguey*. . . , (1864), p. 24.

VERDE CALABAZA: “Pencas de 2 metros de largo, angostas pero gruesas, de color verde azulado; espinas de los bordes, pequeñas y separadas. La terminal, larga y débil. La altura del maguey es de 2m.35. Dura diez años.”
SEGURA, José C.: *El Maguey*. . . , (1891), p. 49.

BIBLIOGRAFIA

- Alcalá, Pedro de. "El pulque, una bebida nacional", *Revista Crisol*, México, año II, 1o. de agosto de 1952, pp. 49-52.
- Arellano Zavaleta, Manuel. "Síntesis de la situación económica, política y social de la zona árida del Valle del Mezquital, durante la primera mitad del siglo XX", *Summa Antropológica*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1966, cuadros, pp. 613-636.
- Barbosa-Ramírez, Réne. *La estructura económica de la Nueva España (1519-1810)*. 5a. edición. México, Siglo XXI editores, 1977, 260 p., cuadros, gráfc., mapas, (Historia).
- Benavente, Toribio Motolinía. *Historia de los Indios de la Nueva España*. Estudio crítico, apéndices, notas e índice de Edmundo O' Gorman. México, Editorial Porrúa, 1969, XLII-256 p., (Sepan Cuantos, 129).
- Benítez, Fernando. *Los indios de México*. 2a. edición. 4 vol. México, Ediciones Era, 1977, ils., cuadros, mapas, (biblioteca Era/Serie mayor), tomo IV.
- Blázquez, Pedro e Ignacio. *Memoria sobre el maguey mexicano. (Agave maximiliana)*. México, Imprenta de Andrade y Escalante, 1865, ils., 32 p.
- Bravo, Santos. "Impulso al Pulque. 30 millones de ha. pueden rehabilitarse con maguey", *El Sol de México*, viernes 25 de marzo de 1977, p. 2-A.
- Carrasco Pizana, Pedro. *Los otomíes, cultura e historia prehispánicas de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana*. México, Escuela Nacional de Antropología, 1945, ils., 316 p.
- Chevalier, François. *La formación de los latifundios en México (Tierra y Sociedad en los siglos XVI y XVII)*. Traducción de Antonio Alatorre. México, Fondo de Cultura Económica, 1975, 510 p., ils., (Sección de Economía).
- Durand, L. B. *El pulque. Producción, distribución y venta en el Valle*

- del Mezquital e impuestos que la gravan.* México, Secretaría de Hacienda y Crédito Público, Departamento de Investigaciones Económicas, 1940.
- Fabila, Alfonso. *Valle del Mezquital.* México, Editorial Cultura, 1938, ils., tablas, diagramas, mapas, gráfc., (Publicaciones de Ediciones Sociales Internacionales).
- Florescano, Enrique. *Origen y desarrollo de los problemas agrarios de México (1500-1821).* México, Editorial Era, 1976, 158 p., cuadros, (Problemas de México).
- Fonseca Fabian y Carlos Urrutia. *Historia General de Real Hacienda.* 6 vol. México, Imprenta de Vicente García Torres, 1850, cuadros, tomo III. (Reimpresión fascimular del Depto. de Gráficas de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, diciembre 1978).
- Gamio, Manuel. "Consideraciones sobre problemas del Valle del Mezquital", *América Indígena.* México, vol. 12, núm. 3, julio de 1952, ils., pp. 217-222.
- Gibson, Charles. *Los aztecas bajo el dominio español. (1519-1810).* Traducción de Julieta Campos. 4a. edición. México, Siglo XXI editores, 1978, 532 p., cuadros, gráfc., mapas, ils., (América Nuestra, 15).
- Gonçalves de Lima, Oswaldo. *El maguey y el pulque en los códices mexicanos.* México, Fondo de Cultura Económica, c1956, ils., láms., 278 p.
- Hernández, Francisco. *Obras Completas.* Traducción de José Rojo Navarro. 3 vol. México, Universidad Nacional de México, 1959, ils., tomo II.
- Hernández Mayorga, Alvaro. *El Valle del Mezquital. (Noticia histórica y estudio social y económico de la región).* México, Secretaría de Educación Pública, Instituto Federal de Capacitación del Magisterio, 1964, 272 p., ils., cuadros, mapas, (Técnica y Ciencia, 24).
- Historia y Leyenda del Pulque.* México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Publicaciones del Departamento de Divul-

gación y Promoción Cultural, (s.f.), 2 p.

Hornedo, Eduardo. "El Maguey, regalo de los dioses", *Novedades*, 9 de septiembre de 1953, p. 4.

Humboldt, Alejandro de. *Ensayo político sobre el Reino de la Nueva España*. Estudio preliminar, revisión del texto, cotejos, notas y anexos de Juan A. Ortega y Medina. México, Editorial Porrúa, 1966, CLXXX-696 p., ils., mapas, cuadros, (Sepan Cuántos, 39).

Jara, Alvaro. *Plata y pulque en el siglo XVIII mexicano; en torno al problema de niveles de vida y subconsumo en la América Española*. Cambridge, England, Centre of Latin America Studies, University of Cambridge, (s.f.), 45 p., (Working papers, 9).

Kirchhoff, Paul. "Los Pueblos de la Historia Tolteco-Chichimeca, sus migraciones y parentescos", *Revista mexicana de estudios antropológicos*. México, vol. 4, mapas, pp. 77-104.

León-Portilla, Miguel. "El Tochtecomatl: Tazón del Conejo. Un juego ritual de los nahuas", *Revista de la Universidad de México*, vol. XII, núm. 1, septiembre de 1957, ils., pp. 5-6.

López Austin, Alfredo. *La constitución real de México-Tenochtitlan*. México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1961.

Loyola Montemayor, Elías. *La industria del pulque*. México, Banco de México, Depto. de Investigaciones Industriales, 1956, XX-348 p., cuadros, gráficos., mapas.

Macedo Enciso, Miguel. *Manual del magueyero*. México, Ediciones agrícolas "Trucco", 1950, 160 p., ils.

Martínez A., Carlos y Beatriz Canabal C. "Explotación y Dominio en el Mezquital", *Acta Sociológica*. México, UNAM, Centro de Estudios del Desarrollo, Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, 1973, 104 p., ils., cuadros, gráficos., mapas, (Serie Los Indígenas, 3).

Mendizábal, Miguel Othón de. "Evolución económica y social del Valle del Mezquital", *Obras Completas*. México, 1947, tomo

VI, pp. 5-150.

- Mendizábal, Miguel Othón de. "La evolución agropecuaria en el Valle del Mezquital. Contribución al Estudio de la Historia Económica y social de México Colonial", *Revista de Investigación Económica*. México, UNAM, tercer trimestre, tomo I, núm. 2, 1941, pp. 149-190.
- Martín del Campo, Rafael. "El pulque en el México precortesiano", *Sobretiro de los Anales del Instituto de Biología*. México, Universidad Nacional de México, tomo IX, núms. 1 y 2, mayo-agosto de 1938, pp. 5-23
- Moreno, Manuel M. *La organización política y social de los aztecas*. 1a. edición, 1931; 2a. edición, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1962.
- Nolasco Armas, Margarita. "Los otomíes del Mezquital. Epoca post-revolucionaria", *Summa Antropológica*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, S.E.P., 1966, pp. 637-658.
- Pauer, Siliceo Paul. "El Pulque", *Etnos*. México, tomo I, núm. 3, junio de 1920, pp. 60-63.
- Parker Espino Barros, Jorge. *La Economía del Estado de Hidalgo*. México, Investigación del Sistema Bancos de Comercio, 1976, 80 p., mapas, cuadros.
- Payno, Manuel. *Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos*. México, Imprenta de A. Boix, 1864, 132 p., ils.
- Riley, James Denson. *Hacendados jesuitas en México. La administración de los bienes inmuebles del Colegio Máximo de San Pedro y San Pablo de la ciudad de México, 1685-1767*. México, Secretaría de Educación Pública, 1976, 248 p., mapas gráficos., (Sep/Setentas, 296).
- Riquelme, Silvino. "El alcoholismo y el pulque". Trabajo leído en la sesión del 4 de octubre de 1916, en la Sociedad Científica Antonio Alzate, *Memorias de la Sociedad Científica Antonio Alzate*, tomo 35, pp. 249-273.
- Rodríguez Nicholls, Mariángela. *La cooperativa como vía de des-*

- arrollo del capitalista; (estudio de caso en el Valle del Mezquital)*. México, Escuela Nacional de Antropología e Historia, I.N.A.H., tesis, 1977, 124 p., cuadros.
- Ruvalcava, Jesús. *El maguey en un pueblo del área de Sahagún*. 16 p., (s.a.), (fotocopias facilitadas por el autor).
- Ruvalcava, Jesús. *I. Introducción; II. La Explotación del Maguey; un intento de definición de categorías*. 38 p., (s.a.), (fotocopias facilitadas por el autor).
- Sahagún, Bernardino de. *Historia General de las Cosas de la Nueva España*. Anotaciones, numeración y apéndices de Angel Ma. Garibay K. 4 vol. México, Editorial Porrúa, 1956, ils.
- Segura, José C. *El maguey. Memoria sobre el cultivo y beneficio de sus productos*. 3a. edición. México, Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento, 1891, 228 p., ils.
- Sejourmé, Laurette. "Los otomíes del Mezquital", *Cuadernos Americanos*. México, año XI, vol. LXVI, noviembre-diciembre 1952, pp. 17-34.
- Semo, Enrique. *Historia del capitalismo en México. Los orígenes 1521-1763*. 6a. edición. México, Ediciones Era, 1977, 282 p., ils., cuadros, mapas, (El Hombre y su tiempo).
- Vasconcelos, José. "Aristocracia pulquera", *Suplemento Dominical de El Nacional*, núm. 156, 19 de marzo de 1950, 2a. época, p. 4.
- Vargas Mejía, B. *Estudio agro-económico del maguey en el Valle del Mezquital, Hidalgo*. México. Escuela Superior de Agricultura. 1958.
- Vázquez Contreras, Armando. "El Pulque: Salsa de un mitote", *Revista de Revistas*. México, núm. 255, 20 de abril de 1977, ils., pp. 26-31.



Magüey manso productor de aguamiel, de cuya fermentación se obtiene el pulque.



"Interior de una pulquería". Pintura de Agustín Arrieta realizada en la primera mitad del siglo XIX (Museo Nacional de Historia).