

La Hija de los Apaches: una pulquería emblemática...

Marco Antonio Cruz

Ciertamente, la presencia del pulque en las ciudades es de plano marginal. Pero no todo está perdido, porque algunos expendios siguen resistiendo. Tal es el caso de Las Duelistas, La Nuclear, Nomás no Llores, La Pirata, La Bella Hortensia, La Xóchitl, El Templo de Diana, De Chiripa, El Pulmex, La Copa de Oro, La Botijona, El Tinacal de Liévana, La Risa, La Gallina de los Huevos de Oro, Las 5 Monas, La Línea de Fuego, La Elegante, La Paloma Azul, El Coloquio de los Megaterios, El Gran Vacilón, La Peor es Nada, БВ и ВТ, Los Hombres Sabios sin Estudio, Aquí es Donde le Sacaron la Muela al Gallo, Los Eructos de una Dama, La Sin Nombre, La Rosita, El Mexicano Picarón, La Conquista de Roma por los Aztecas, Los Hombres sin Miedo y, por supuesto, La Hija de los Apaches, fundada en 1934, allá por el barrio de La Romita, clausurada en 2007 y reabierta en un par de ocasiones, allá por el rumbo de la Doctores.

Marco Antonio Cruz –un tanto inspirado en el trabajo sobre las pulquerías que Nacho López realizó a mediados de la década de 1950– se dio a la tarea de documentar con su *Leica*, en 1987, por más de seis meses, la vida cotidiana del establecimiento de marras. Ahí están impresas en blanco y negro las puertas de cantina y el piso escaqueado; los parroquianos que departen alegremente (de los cuales ya han fallecido dos-tres) o durmiendo la mona; el pepenador aque-renciado, apurando su baba de oso; el pugilista jubilado, con la guardia escorzada por la lente angular; la sinfonola con su selección de danzones, cumbias y boleros; los media cuchara y los amantes del *dancing*... Ahí está también la plata sobre gelatina, también resistiendo.

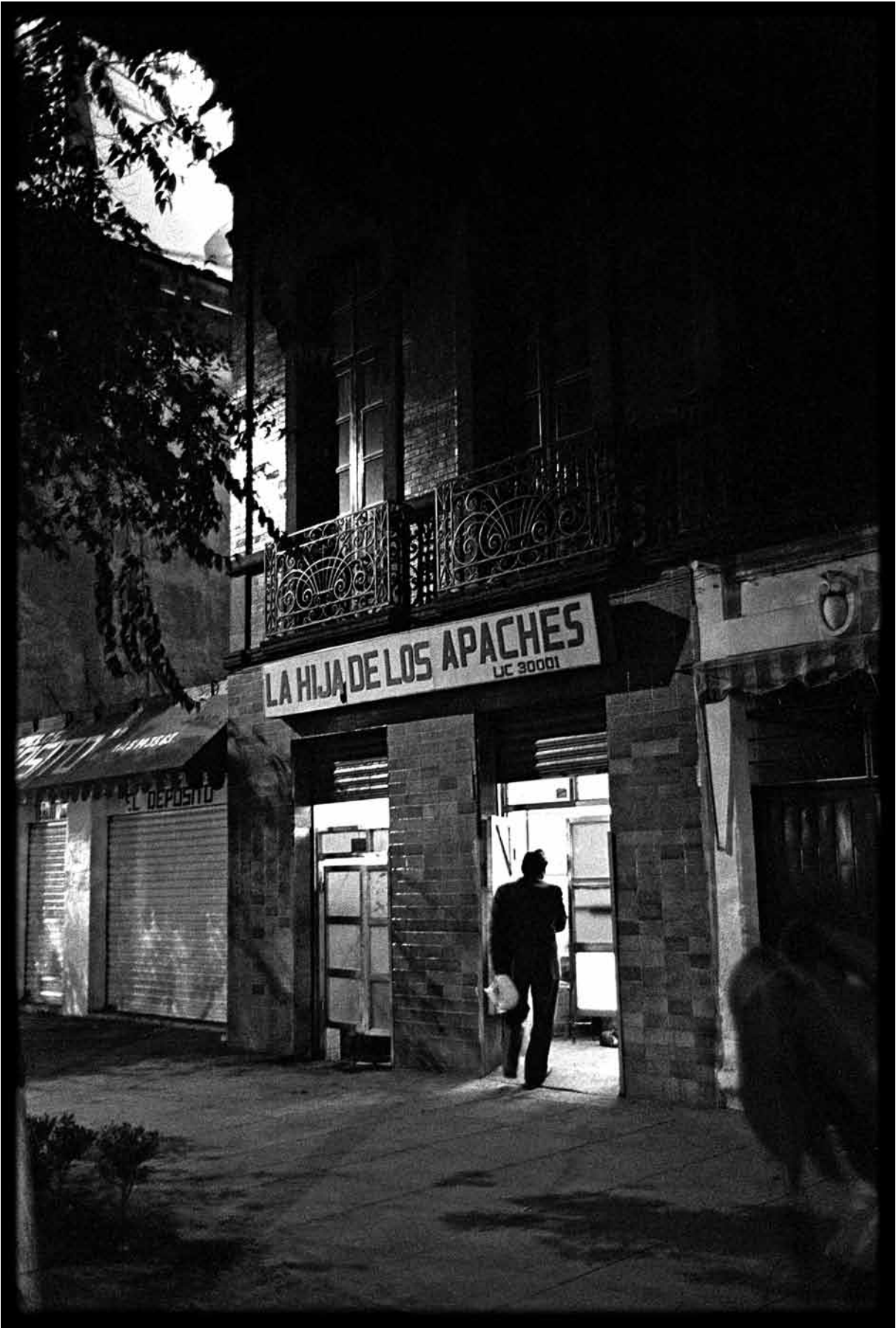
Dadas las circunstancias, podríamos ver a las pulquerías como especies de ometuscos sincretizados, en cuyos espacios subsiste, de facto, el culto a Mayahuel y no faltan los altares a la Morenita del Tepeyac, ni el “Hasta no verte, Jesús mío”, ni la oración del pulquero, que a la letra reza:

Pulque nuestro que estás en las pencas, clarificado sea tu nombre; hágase un tinacal, aquí en la tierra como en el cielo; pulque rico de maguey, dánosle hoy, y cura nuestras crudas, así como nosotros curamos las de nuestros amigos; no nos dejes caer en prisión y líbranos eternamente del mal tlachicotón.

A juzgar por las apariencias, esta bebida ha sobrevivido gracias al susodicho sincretismo y a la pagana resacralización.

Francisco Barriga Puente

* Las fotografías aquí presentadas forman parte de la serie *La hija de los apaches, la última pulquería en la colonia Roma, ciudad de México, 1987*, de Marco Antonio Cruz. Las imágenes no cuentan con título individual.



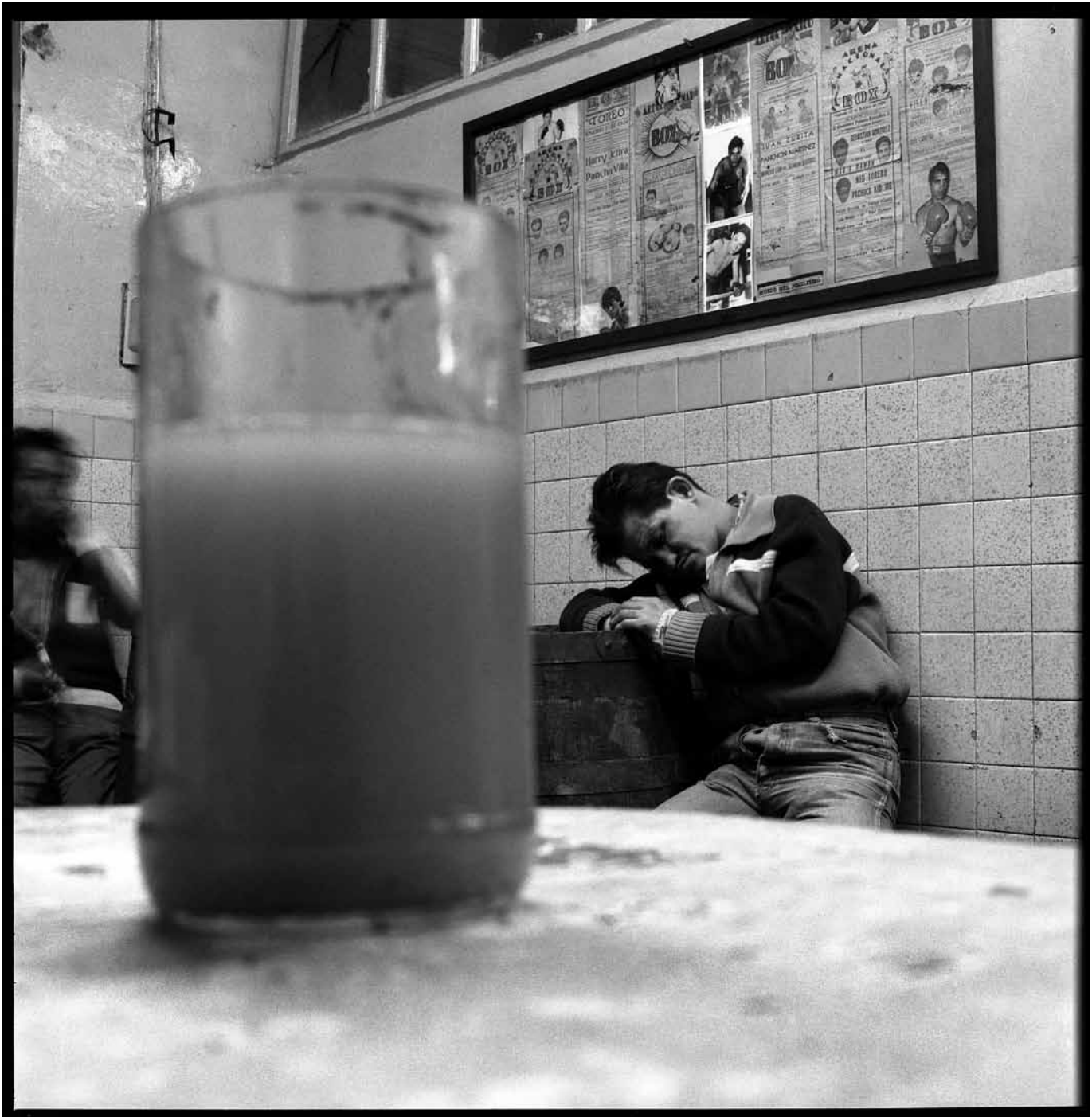


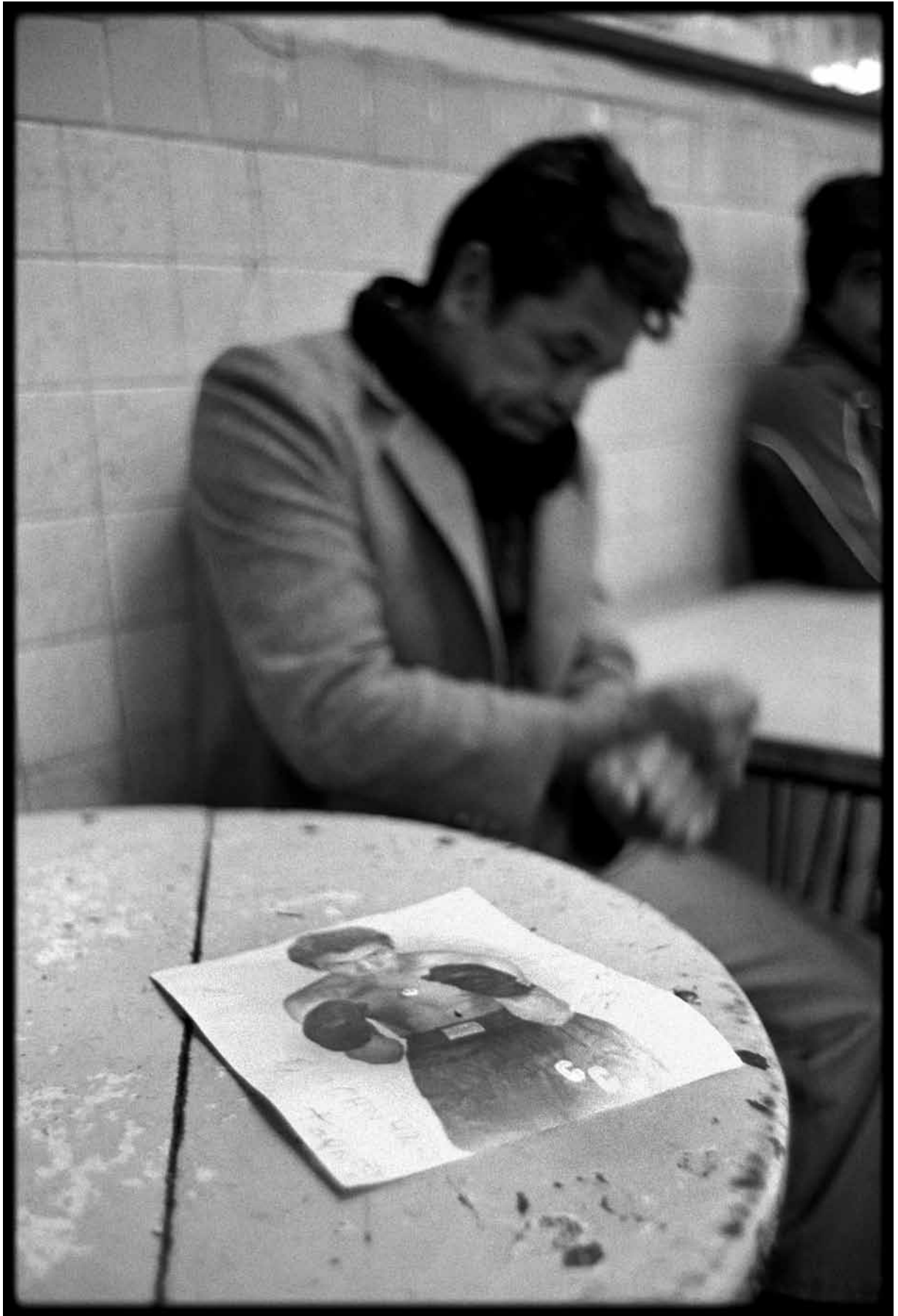


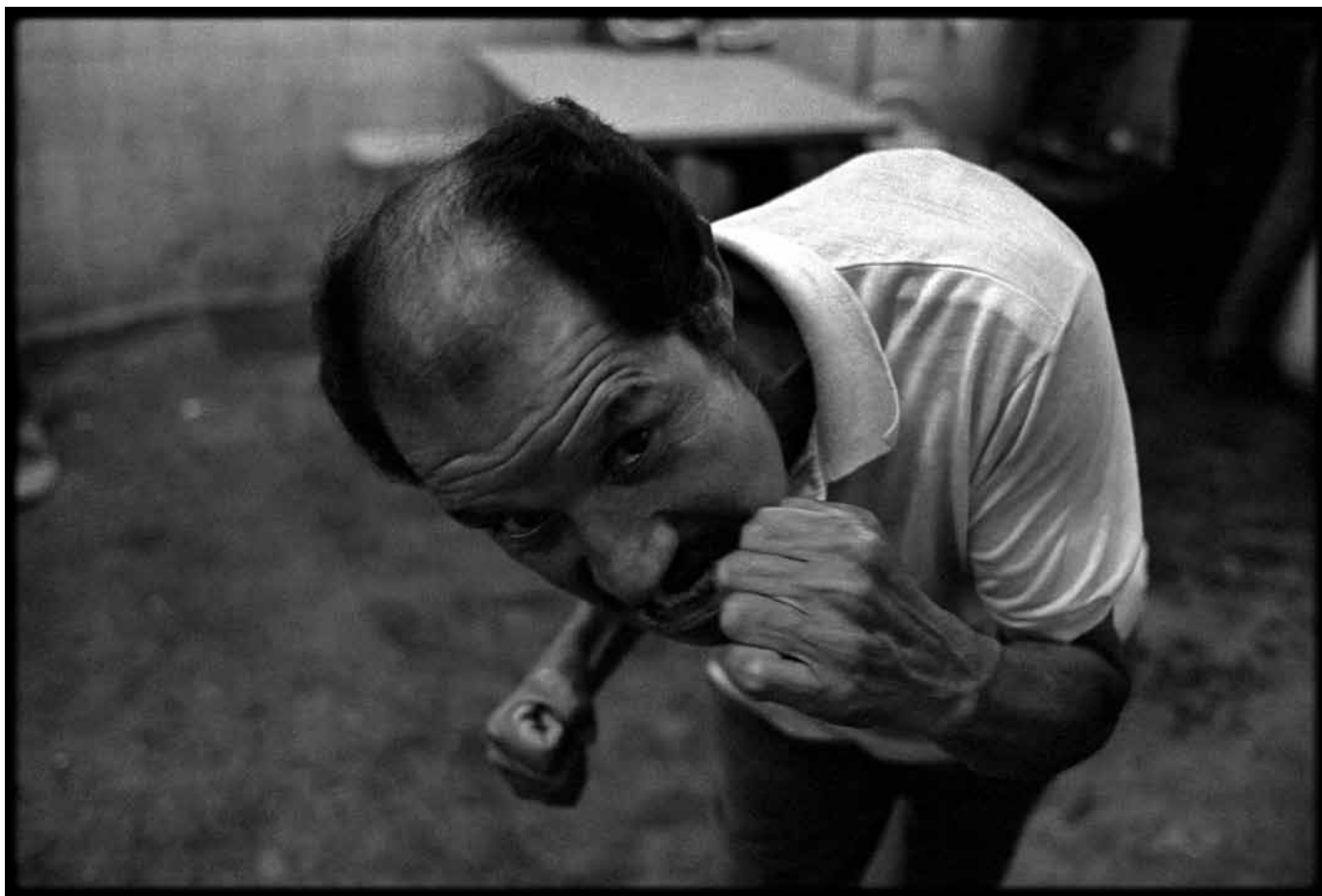
PULQUE DE LIMÓN

Con uno de los terrones que han de servir para endulzar el pulque, se raspan una o dos cáscaras de limón, según la cantidad que sea, exprimiéndose el zumo en proporción de un limón para dos cuartillos de pulque, y se endulza enseguida. Algunos echan menos cantidad de limón.









SALSA BORRACHA

Ingredientes

<i>100 gramos de chile pasilla</i>	<i>1 cebolla mediana picada</i>
<i>1 vaso de pulque fuerte</i>	<i>50 gramos de queso rallado</i>
<i>2 chiles serranos y aceitunas en vinagre</i>	<i>1 diente de ajo</i>
<i>1 cucharada escasa de aceite de oliva</i>	

Preparación

Los chiles pasilla se desvenan y tostan. Luego se muelen junto al diente de ajo. Se les agrega el pulque y el aceite de oliva. Debe quedar una salsa aguada. Para servirla, se le añaden los chiles serranos y aceitunas, la cebolla picada y se le espolvorea encima queso.



