

## El uso de material fecal en la fermentación de bebidas alcohólicas

Doctor Rodolfo Fernández  
Doctora Daria Deraga  
CENTRO INAH - JALISCO  
deraga@prodigy.net.mx



Meseros y cliente en barra de cantina. © 201667. SINAFO-FOTOTECA NACIONAL.

Este artículo trata del uso de materiales de desperdicio, de diferentes tipos, en los procesos de fermentación de bebidas alcohólicas en México. Pero se pone énfasis en el empleo de materia fecal como acelerador del proceso en la fabricación del pulque, bebida tradicional del altiplano mesoamericano, desde tiempos prehispánicos. Sin embargo, se supone que también se ha utilizado en la elaboración de otras bebidas mexicanas, como el tequila y el mezcal.

Al idear este texto, nuestra propuesta inicial era documentar esta práctica que, según el saber popular, se generalizó a través del territorio mesoamericano desde tiempos inmemoriales, pero su naturaleza la ha convertido en tabú y por esta razón se nos ha dificultado la investigación.<sup>1</sup> Ha sido algo que nos recuerda los estudios so-

bre el narcotráfico, la corrupción o el sector informal de la economía.

Una de las primeras acciones que emprendimos fue tratar de averiguar si se trataba de una práctica de tradición europea, venida a este continente con los pobladores españoles. Para ello recurrimos a nuestra amiga y colega María de Jesús Sánchez Portalatina, de familia productora de vino en Aragón y esto fue lo que nos contestó.

He preguntado a mi suegro sobre si se utilizaba algún tipo de materia escatológica en la elaboración de vinos y dice que no. Me ha puntualizado que la sangre (de animal) se utilizaba para filtrar los vinos igual que la clara de huevo. Se me ocurre que como acción indirecta, se puede incluir las pieles y durezas de los pies cuando prensaban antes los vinos...

A partir de esta opinión, con un razonamiento por autoridad, localizamos la aparente costumbre de usar materia fecal en el continente americano y de manera más localizada en México. Y su testimonio ha sido reforzado por la ignorancia al respecto de cuanto europeo consultamos sobre el tema.

Lo mismo sucedió respecto al mezcal. En una visita a Oaxaca, provincia mexicana conocida por la calidad de sus destilados de agave, llamados mezcal. Preguntamos por doquier y adquirimos publicaciones sin haber encontrado la menor evidencia del empleo de la llamada muñeca para la aceleración de los fermentos de los cuales se destila el referido aguardiente.

Por otra parte continuamos las entrevistas y las lecturas, y nos percatamos por ambas vías de que entre los productores de pulque

dicen que el empleo de excremento como acelerador de fermentos en su industria fue una calumnia discurrida por los fabricantes de cerveza, para favorecer el consumo de su producto, que se popularizó en México durante la segunda mitad del siglo XIX, en detrimento de la ingesta de pulque, la antes bebida nacional.

Por otra parte, a lo largo de nuestras pesquisas hemos caído en cuenta que otros productos de desperdicio se utilizan en la fabricación de bebidas, tanto en México como en otros países. Por ello decidimos ampliar el tema del trabajo a este registro, aunque el uso de materia fecal continúa siendo el objetivo central.

La primera referencia escrita que al respecto hemos encontrado procede del libro titulado *El pulque*, de Raúl Guerrero,<sup>2</sup> autoridad sobre el tema en una de las principales zonas pulqueras del país, el estado de Hidalgo. En el glosario de su libro sobre dicha bebida se describe lo pertinente del siguiente modo: “MUÑECA, MUÑECO, MUÑEQUITA. Trozo de tela que envuelve excremento para producir la fermentación rápida del aguamiel.” Además Guerrero dice lo siguiente citando a una obra más antigua a la propia, de un tal A. Jiménez.<sup>4</sup>

Hay pulques añejos –los descansados de un día para otro-. Algunos vendedores le ponen al pulque “hierba sin raíz”, que no es otra cosa que excremento humano. Unos efectúan esto como amuleto, para “hacer la cruz” pronto. Los más, con el objeto de favorecer la fermentación, incorporándole gérmenes que, al proliferar, le confieren un sabor distinto del habitual. Al mencionado costalillo con su contenido excrementicio le llaman “muñeco”. Ciertos bebedores prefieren el pulque de muñeco; así lo piden.

Este primer corpus de información positiva para nuestra búsqueda nos alentó y pasado algún tiempo empezamos a encontrar más vestigios del empleo de la “famosa muñeca”, como le dicen los que a ella se refieren, tanto corroborando su existencia, como negándola. Pero antes de continuar, caemos en cuenta que para este momento los lectores querrán saber dos cosas con más precisión: qué es el pulque y qué es la muñeca.

Siguiendo a Luis Vargas, tenemos que:

...La materia prima de esta bebida es el aguamiel, cuya extracción requiere de diversas operaciones previas. Una de ellas consiste en ‘castrar’ o ‘capar’ el agave cuando tiene de cinco a siete años, aunque algunos consideran que la mejor edad de una planta es entre los ocho y los 12 años. La ‘castración’ consiste en cortar su brote floral (quiate o huevo); se cree, por cierto, que la calidad de la bebida será mejor si dicha operación se realiza cuando la luna está en su fase creciente. Se procede luego con la ‘picazón’: se abre una cavidad en el centro del mezonete, donde se

acumulará el aguamiel, que se deja reposar hasta por un año para que concentre y aumente su contenido de azúcares.

El aguamiel se colecta diariamente por la mañana y la tarde con ayuda del acocote -especie de calabazo-; en verano se colecta también a medio día para evitar que la lluvia lo diluya. Luego se lleva a los tinacales de fermentación, grandes tinas de cuero sin curtir. Elemento fundamental para la fermentación es la ‘semilla’, que constituye uno de los grandes secretos de los productores de pulque, ya que puede prepararse de diferentes modos y con distintas sustancias. una vez establecido el ‘pie de cuba’, se inocula el resto de las tinas hasta que, a juicio del cataador, deba suspenderse este proceso para vaciarlo en barriles y ponerlo a disposición de los consumidores.<sup>3</sup>

La muñeca se puede describir como un atado o envoltorio de tela, que en razón de abundancia debe ser de algodón, en cuyo interior se coloca un trozo de materia fecal, por lo general humana, y sirve para acelerar la fermentación del pulque.



Hombres jugando cubilete en una cantina. © 197653. SINAFO-FOTOTECA NACIONAL.



Mariachi toca a clientes en el interior de una cantina. © 189949. SINAFO-FOTOTECA NACIONAL.

Según uno de nuestros informantes doctos, el uso de la muñeca no ocurría en las fábricas, sino en las pulquerías o expendios de la dicha bebida. Otro informante del campo, en una zona pulquera de Jalisco, corroboró lo dicho por el anterior.

Sin embargo, es un sentir general entre los biógrafos del pulque, que el uso de la muñeca, en el pasado o en la actualidad es un mito, como lo sugerimos al inicio del texto. Por ejemplo el periodista Germán Diego nos dice:

Un mito del pulque es que en la época cuando las empresas cerveceras se establecen en el país empieza una campaña de descrédito y de difamación en contra del pulque. Claro que también se dieron sobornos a las autoridades para que, con el pretexto de sanidad, se clausuraran pulquerías a todo lo ancho de la república maxicana con el pretexto de que infringían leyes de todo tipo desde sanitarias hasta de orden público, claro que estos infundios pasaron a ser de calumnias a mitos sin contar que las empresas cerveceras hicieron lo suyo, al difundir la idea de que el pulque se fermentaba con una muñeca de excremento de algún animal o personas. MENTIRA,

claro que para fermentarlo echaban babilla da nopal...<sup>5</sup>

Otra fuente, un texto firmado por Juan López Cervantes, advierte:

...El pulque, para acelerar su proceso de fermentación, le echaban babilla de nopal, del corazón del nopal o de la misma penca para que fermentara. Y de ahí vino el mito de que le echaban una muñeca de excremento, que le echaban un calcetín calcetero, no, no. Lo que pasa es eso, aceleraban la fermentación del pulque, porque mientras no fermenta el pulque le hace a usted daño, es como si tomara usted aguamiel, y eso los conocedores lo sabían luego, luego: 'este pulque está delgado.' 'Este está bautizado', y cosas así, pero no es que haya habido muñequitos. Claro que tampoco eran muy limpios, que digamos. Así como venía, con las manos como las traían: no era muy limpio, nunca fue limpio, para qué vamos a hablar de lo que no es. Vamos a hablar lo que es sincero. Pero todo mundo lo tomaba así, claro que si se pasaba uno le hacía daño. Inclusive llegaba el caso de algunos facultativos, algunos médicos, a recetarles a las señoras que estaban en estado de embarazo que se tomaran su pulque, o a las que estaban lac-

tando, que se tomaran pulque para que los niños tuvieran suficiente alimento. Ése puede ser otro mito.<sup>6</sup>

Una fuente más, Ian Chadwick, nos dice:

*"Pulque makers sometimes use various fruit to accelerate fermentation. In traditional pulque, a muñeca (doll?) was used – a rag or sock filled with human faeces and dipped to start the fermentation process."*<sup>7</sup>

Otro autor, Rubén Hernández del diario Reforma de México, afirma:

La campaña de desprestigio iniciada en los años veinte contra el pulque, dice Ramírez Rancaño, rindió frutos, marcando la caída paulatina de la industria pulquera, que toco fondo en los setenta.

Antonio Rivas, productor de la zona de Ápan, Hidalgo, subraya que a lo largo de los años se han alimentado mitos que sólo han conseguido deprimir aún más la industria y favorecer la imagen de insalubridad que rodea a la bebida.

'Uno de los más conocidos es el de la famosa <muñeca>; es decir, la presencia de heces fecales con el propósito de favorecer la fermentación. El hecho de que la gente crea esta historia es precisamente a raíz de la falta de conocimiento que existe sobre la preparación.'<sup>8</sup>

Por último de una revista francesa cuyo autor no firma el texto leemos lo siguiente:

*Certains vous diront que la fermentation est aidée par l'emploi d'une muñeca. Le bon pulque n'en a pas besoin, normalement. Je vous laisse chercher par vous-même la signification exacte de ce terme.'*<sup>9</sup>

Para dar una idea más amplia del contexto en que supuestamente se desarrolló la calumnia contra el pulque, el mismo Rubén Hernández, en el artículo que arriba cita-

mos, nos dice que en la década de 1920 y en especial entre los años 1934 y 1940, cuando Lázaro Cárdenas fue presidente de México, se lanzaron campañas antialcohólicas subrayando la condición inmundada del pulque. Y agrega que en ese contexto comenzaron a cobrar auge las compañías cerveceras, al absorber en los bares y cantinas el costo de las botanas servidas a los clientes, a cambio de que consumiesen al menos una cerveza. Entonces, dice nuestra fuente, “se calificó al pulque de ‘embruteedor’ ‘antihigiénico’ y ‘causa de degeneración’. En contraste con la cerveza se le anunciaba como “una ‘bebida familiar’, rigurosamente higiénica y moderna”. Dice que entonces se incitó a la gente a beber cerveza, con una filosofía que sueña bávara, con fines alimenticios y terapéuticos.<sup>10</sup> Se le recomendaba como diurético, estimulante de la circulación sanguínea y como algo que incrementaba la presión arte-

rial, lavaba el riñón y, además, era ideal para las mujeres en lactancia.

Así, este autor nos ilustra un episodio en la vida de México en que un contraste propagandístico facilitó el que se crease y difundiese la calumnia del uso de la famosa muñeca en la fabricación del pulque; contribuyendo así a que el consumo del pulque cayese al mínimo ante la creciente ingesta de cerveza, bebida exógena. Y si se tiene un poco de descuido se puede argumentar, de manera anacrónica y poco precisa, que la bebida nacional caía ante el embate de su rival trasnacional.

Sin embargo, debemos decir que el pulque no era la bebida de todo México, era una bebida de tierras altas, sobre todo de la Mesa Central, porque los agaves de hoja suave que lo producen no crecen bien en tierra caliente. Además es una bebida cuyo gusto no se adquiere con facilidad, por su olor acre y su textura viscosa. Se puede decir que los

mexicanos que no nacieron con él, difícilmente aprenden a beberlo.

Por lo tanto creemos que la muñeca, así fuese mito o realidad, no fue la razón del ocaso del pulque. Además creemos que sí se utilizó, más no sabemos en qué medida se difundió. Al menos uno de nuestros informantes, Jesús Torres, procedente de una sierra del sur de Jalisco, la del Tigre, bastante lejana del centro de México, nos corroboró, como señalamos antes, que una pulquería de su pueblo le ponía muñeca a su fermento y se lo daba a beber así a sus clientes quisquillosos. Además, dos de nuestros informantes cultos, Arcelia Rábago y Leopoldo Solís, químicos y prominentes especialistas en la fabricación de tequila, nos dijeron que sabían de su empleo. La razón de hacerlo era la producción de fosfatos que aceleraban el fermento. Pero como señalamos, ellos nos dijeron que eso se hacía en las pulquerías y no en las fábricas. Y nos



Pulquería *La Gloria*, en la esquina de la primera calle de Mixcalco, en la ciudad de México. © 197655. SINAFO-FOTOTECA NACIONAL.

dijeron además que a la muñeca se le llama “perro con clavo”.

Estos informantes también nos comunicaron que, en algunos casos, en la fabricación de aguardientes de agave se habían utilizado orines para la maceración del mezcal.

Para terminar, queremos decir que más allá de la realidad o el mito, creemos que haber realizado este trabajo contribuye a preservar el registro de una tradición, verdadera o inventada, pero tradición al fin. Los orígenes de las tradiciones no siempre son ciertos y menos los de los mitos. Pero suelen tener un sustrato de realidad.

Algo más que vale la pena consignar es que en la elaboración del pulque, para su fermentación, el aguamiel se deposita en continentes de piel de vaca, que no son precisamente materia alimenticia, pero ayudan a la fermentación.

He aquí nuestra experiencia con el empleo de materiales no alimenticios en la elaboración de fermentos, que, como hemos visto, se circunscribe sobre todo al mundo del pulque. En el ámbito de la fabricación de destilados de agave, los testimonios nos dicen que la utilización de este tipo de materiales es mucho menor.

#### Notas

<sup>1</sup> Este artículo se desprende de una ponencia a un congreso de ICAF (*International Commission on the Anthropology of food*), cuyo tema era: *Non food as food*, celebrado en Oxford Brooks University, Oxford, UK, en junio de 2005.

<sup>2</sup> Raúl Guerrero, *El pulque* (2ª. Edición reformada), México, Editorial Joaquín Mortiz-INAH, Col. Contrapuntos, SN. 1985.

<sup>3</sup> A. Jiménez, *Nueva Picardía Mexicana* (4ª. Ed), México, Editores Mexicanos Unidos, 1972, p. 245 y ss.

<sup>4</sup> Luis Vargas, Paris Aguilar, Guadalupe Esquivel, Monserrat Gispert, Armando Gómez, Hugo Rodríguez, Cristina Suárez y Carmen Wachter,



Orquesta musical en un cabaret. 127422. SINAFO-FOTOTECA NACIONAL.

“Bebidas de tradición”, *Beber de tierra generosa. Historia de las bebidas alcohólicas en México*. México, Fundación de Investigaciones sociales A.C, 1998, pp. 187 y 188.

<sup>5</sup> <http://germandiego.s5.com/pulque/acapulquito.htm> 05/05/05

<sup>6</sup> [www.acd.com.mx/obras\\_p\\_lectura/consejo/EL\\_PULQUE/pulque.htm](http://www.acd.com.mx/obras_p_lectura/consejo/EL_PULQUE/pulque.htm) 05/05/05



<sup>7</sup>[www.ianchadwick.com/tequila/pulque.html](http://www.ianchadwick.com/tequila/pulque.html) 05/05/05

<sup>8</sup>Rubén Hernández, "Que siga la tradición pulquera", *Reforma*, México, septiembre 18, 2003. [http://mx.geocities.com/master\\_chobojo/nuestro\\_México/tradicion-pulquera.htm](http://mx.geocities.com/master_chobojo/nuestro_México/tradicion-pulquera.htm)

<sup>9</sup>[www.mexeko.net/population.htm](http://www.mexeko.net/population.htm) 05/05/05/

<sup>10</sup>En Bavaria la cerveza se considera ali-

mento y hasta en los ámbitos castrenses se puede consumir a discreción.