



Hasta las manitas: la historia del pulque

- En México existen más de 170 variedades de agave.
- Durante el porfiriato se construyeron vías férreas para las principales haciendas pulqueras.
- La frase “hasta las manitas” tiene su origen en las antiguas pulquerías.
- Actualmente en la Ciudad de México existen alrededor de 45 pulquerías

Ciudad de México a 2 de agosto de 2022. Existe una amplia variedad de *destilados* en México, “**el pulque**” es considerado como una bebida emblemática de nuestro país. El pulque se obtiene de una del “*agave salmiana*” o “*maguay pulquero*”, una de las 170 variedades de agave que son endémicas del territorio mexicano, y su consumo se remonta a la época prehispánica.

De acuerdo con historiadores, “**el pulque**” era una bebida sagrada, para los mexicas su consumo estaba reservado para las personas que ocupaban altos cargos en la sociedad, tales como: *los tlatoanis, guerreros y sacerdotes*. Su consumo era permitido a ciertos grupos poblacionales como: *embarazadas, lactantes y ancianos*. El resto de la población tenía prohibido tomar esta bebida debido a sus efectos embriagantes.

La producción y consumo de pulque se popularizó durante la época colonial, fue hasta finales del siglo XIX, durante el mandato de Porfirio Díaz, que se dio un aumento significativo en la producción de pulque. Tal fue su crecimiento, que incluso se construyeron vías férreas hacia las principales haciendas pulqueras de Hidalgo, Tlaxcala y Puebla. Y en cada esquina de la Ciudad de México era posible encontrar una pulquería.

El maestro mezcalero Merlín Mandrake, explica que en el pasado el pulque era considerado como “una bebida democrática”, debido a que el costo por litro era de tan sólo cuatro centavos y podía ser adquirido por cualquier persona, independientemente de su clase o condición social.

“Sin embargo, en esta época no existían los medios adecuados para poder transportar el pulque, por ello se implementaron los “**odres**”. Estos eran unos envases, similares a las botas españolas para beber vino, que se elaboraban con la piel de cerdo o de chivo, la cual se curtía entera y formaba una especie de saco grande que se podía llenar con pulque”, explicó el experto.

“El pulque” tiene una estrecha relación con la frase popular **“hasta las manitas”** ya que esta se originó en las pulquerías. Cuando los compradores acudían por pulque, pedían que llenaran **“hasta las manitas”** del cerdo o de la cabra con la que estaba hecho su **odre**. Posteriormente esta frase transformó su uso y comenzó a hacer referencia cuando alguien excede su límite de consumo de alcohol.

Lamentablemente, a lo largo del siglo XX, se presentaron diversos factores que comenzaron a afectar a la industria pulquera, lo que derivó en la desaparición de los tradicionales odres, así como de la mayoría de las pulquerías. Se estima que, en la Ciudad de México, su número se redujo a tan sólo 45.

“Sin duda alguna, **“el pulque”** forma parte de la cultura de los mexicanos y es un emblema de la gastronomía de nuestro país. En la actualidad resulta complicado hacer del pulque una bebida del día a día, de alguna forma u otra, las nuevas generaciones se están encargando de hacer que su consumo no sea subestimado y que su producción regrese a sus orígenes tradicionales”, concluyó el maestro mezcalero.

Gourmet Show se presentará del 8 al 10 de septiembre en WTC, Ciudad de México. Durante tres días, este evento reunirá en un mismo lugar a las principales empresas productoras y distribuidoras de aceites y vinagres; vinos, destilados y licores; carnes, pescados y mariscos; quesos; aderezos, salsas, condimentos, especias, conservas, mermeladas y jaleas; pan; chocolate, bombonería, dulces y repostería; café y té; accesorios y utensilios gourmet; recetarios y publicaciones especializadas.

Acerca de Gourmet Show

Gourmet Show es un evento con 16 años de experiencia promueve la cultura del buen comer en México. Reúne por tres días consecutivos a todos los actores comprometidos con alimentos, bebidas, accesorios de calidad e ingredientes esenciales para la cocina Gourmet. Cuenta con los siguientes pabellones especializados: Wine Room, Agave Fest y Veganautas. En la exposición podrás encontrar vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, quesos, charcutería, aceites y vinagres, pan artesanal, chocolate, conservas, mermeladas y productos orgánicos, entre otros.

Para más información visita la página: www.tradex.mx/gourmet/

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

corozco@tradex.com.mx

claudia.orozco1982@gmail.com

Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322