

## MUSEO DEL PULQUE: UN SABOR DE LA HISTORIA MEXICANA.

Escrito por: Patricio Chávez Varela  
30/03/2023

El pulque es una bebida ceremonial que ha existido desde la época prehispánica. En el Museo del Pulque de la Hacienda Soltepec, en Tlaxcala se honra esta bebida, su proceso de fabricación y su cultura.



El Museo del Pulque abrió sus puertas en enero de 2023, en la Hacienda de Soltepec, bajo la dirección de Malena Díaz y Javier Zamora. “Esta fue una hacienda muy importante en su tiempo, incluso se filmó aquí la película ‘La Escondida’ con María Félix y Pedro Armendáriz. La película retoma la historia y alabanza al pulque. Yo llevo 30 años administrando el hotel de la familia y nuestro propósito siempre ha sido retomar la identidad y los quehaceres de la hacienda, uno de ellos, es la fabricación del pulque”, nos cuenta Javier.

El museo está dedicado a honrar y promover la cultura del pulque que, de acuerdo a la leyenda, la diosa Mayahuel entregó a los hombres; así como aprender sobre el maguey, considerado como el árbol de las maravillas. En este nuevo espacio cultural se exhibe el origen y forma de elaboración de esta bebida tradicional. Javier Zamora menciona que el tinacal es donde se hace el pulque y que, por higiene, no es usual tenerlo en el mismo lugar que la pulquería. Por ello está colocado detrás de un vidrio templado para que los huéspedes y personas que visiten el museo puedan verlo sin riesgo de contaminar el pulque.



Tinacal donde se hace el pulque

En el museo se exhiben los utensilios que se han empleado en todo el proceso de elaboración del pulque a lo largo de la historia. Se trata de piezas únicas para la obtención del aguamiel, la maduración, fermentación y almacenamiento de la bebida en distintos recipientes como piedras, mezonetes, cuero de toro, barricas de madera, vidrio y barro.

Javier refiere que el pulque sabe diferente, dependiendo en qué contenedor se fermenta. “Nosotros hacemos cata y tú ya después decides cual te gusta más. Todos los contenedores tienen sus particularidades. Por ejemplo, respecto al tinacal, tenemos un altar dedicado a la Santa Cruz, la cual se celebra cada tres de mayo”.

Además, en la sala de exhibición se pueden apreciar fotografías, obras de arte y textiles de diversos artistas tlaxcaltecas. Destacan las instalaciones: “Lluvia de acocotes”, “El camino del tlachiquero”, “El conejo y la luna” y “La trenza”, obras creadas por la propia Malena Díaz.

Finalmente, afirma Javier: “a la hora de degustar los distintos pulques, no puede faltar una rocola para que siempre suene música en la pulquería “La Cura”, y también comida preparada por el chef Manolo. El museo y el hotel ofrecen una carta a base de insectos y comida prehispánica que enriquece la experiencia de tomar pulque”.



Barricas de madera para el pulque

Al igual que muchas cosas que decayeron en algún momento de la historia, esta bebida dejó de ser popular y se fue perdiendo junto con otros alimentos mexicanos prehispánicos. Sin embargo, lugares como el Museo del Pulque ayudan a que este pedazo de nuestra cultura se reencuentre con la gente. Particularmente, es la gente joven quienes quieren explorar la forma en que esta bebida se fabrica y aprender de su historia.

El museo busca generar sorpresa, que sea más vivo y sensorial, que ilustrativo e histórico. Su intención es acercar, por ejemplo, a que gente que nunca haya probado el pulque, para lo haga por primera vez y sean seducidos. “El olor y sabor correcto del pulque es algo que no se consigue en todos lados, el buen pulque nos conecta con la tierra, el maíz y la milpa” dice Javier.



Pulque, bebida prehispánica

El museo es de libre acceso y entrada gratuita, sin necesidad de tener que estar hospedándose en el Hotel Hacienda de Soltepec. Está abierto de martes a domingo de 10:00 am a 6:00 pm. Además, cuenta con una boutique con suvenires del pulque. Los fines de semana por las mañanas se instala, dentro de la misma hacienda, un mercado de productores locales.

El museo del Pulque se ubica en el Hotel Hacienda de Soltepec, en Huamantla, Tlaxcala. Dirección: Km 3 carretera Huamantla- Puebla.

[info@haciendasoltepec.com](mailto:info@haciendasoltepec.com)

Tel: 52 247 21 466



Hacienda Soltepec

Fotografías: Museo del pulque, Fundación Tortilla