

DE „PULQUE” OF AGAVE-WIJN.

De »goddelijke” agavewijn of »*pulque*” heeft reeds eenenlang in de cultuurgeschiedenis der Mexicanen eene even belangrijke rol gespeeld als het *druivensap* in de oude wereld. Deze drank is bezongen en vergood, verafschuwd en vervolgd geworden. Niemand kan met zekerheid zeggen, wie haar voor het eerst heeft bereid of gedronken, doch iedere reiziger, die Mexico bezoekt, ontwaart oogenblikkelijk welk eenen belangrijken invloed deze eigenaardige, troebele drank nog heden ten dage aldaar uitoefent, een drank, die door haren on-aangename, op dien van rottend vleesch gelijkenden geur, den vreemdeling in den aanvang afkeer, ja walging inboezemt.

Volgens mededeeling van JOSÉ C. SEGURA, in zijn werk *El Maguey* (derde druk, Mexico, 1891), wordt de »*pulque*” (spaansch), »*octli*” (asteeksch) uit een der verschillende in Mexico inheemsche en gekweekte »*amaryllideen*” bereid, welke LINNAEUS als *agave mexicana* klassificeerde, van het Grieksche *agavos* (bewonderenswaard). ACOSTA noemde de agave den »*boom der wonderen*”, wegens hare inderdaad verbazingwekkende bruikbaarheid. Men treft de agaven in Amerika aan tusschen den 6^{den} en 34^{sten} graad noorderbreedte; men kent thans van dit geslacht ongeveer honderdvijfentwintig soorten, waarvan ongeveer zestien tot negentien soorten als nuttige planten aangekweekt worden; zeven of acht soorten leveren den Mexicaanschen nationalen drank en de grove manilla- of sisalhennip (*ixtle*), vier of vijf soorten de fijnere *sisal*-hennip (*henequen*) en vijf of zes soorten brandewijn (*mezcal* of *tequila*). Pulque vormt een der hoofdproducten des lands en *sisal*-hennip vormt een der aanzienlijkste uitvoerartikelen. In 1561 werd de agave uit Zuid-Amerika in Europa ingevoerd en later ook naar Noord-Afrika overgebracht. De oude Azteken beschouwden de agave als hunne verzorgster en verkregen uit de plant, behalve hennip, »*pulque*” en brandewijn, ook nog siroop en suiker, papier, gom, zeep, benevens allerlei verschillende voorwerpen, als vaatwerk, zetels, borstels, vorken, naalden en spijkers; ook leverde de merkwaardige plant hun nog timmerhout en dakpannen, brandmateriaal, pitten, maskers en zoo voorts. De bladeren van enkele soorten wer-

den gegeten en de agaverupsen (de *Teria agavis* en *Bombix agavis*) vormden eene algemeene en zeer gezochte lekkernij. De agave gedijt zelfs op den slechtsten bodem zonder eenige verzorging, doch alsdan duurt het van dertien tot negentien jaren eer ze tot volle ontwikkeling komt; als textiel-plant staat zij nog boven den pisang (*Musal textilis*) en zij wedijvert, wat suikergehalte betreft, met de druif. Zij is eene stamlooze, éénvruchtige plant, welke slechts eenmaal bloeit; de groene, dikke, stijve, vleezige, lansvormige en aan den rand van doornen voorziene bladeren staan, evenals die der artisjokken, direct op de wortels. De buitenbladeren zijn gewoonlijk schoon golfvormig gebogen, terwijl de hartbladeren (*gema interior* of *meyolote*) in kegelvorm zeer dicht aaneen staan tot daaruit de hooge bloemstengel (*Bohordo* of *Quiote*) omhoog schiet, welke het voorkomen heeft van eene reusachtige aspersie en waaruit van boven, bij wijze van een kandelaar, de takken met de groenachtige bloemtrossen te voorschijn komen. Deze ontwikkelen zich tot bruine hulzen met zwarte zaadkorrels. De wijn-agave (Spaansch: *maguey manso*, Azteeksch: *teometl* of *tlacametl*, wettelijke benaming: *Agave salmiana*, *otto*), gedijt slechts op het Mexikaansche hoogland; deze bereikt eene hoogte van $3\frac{1}{2}$ tot 4 meter en eenen omvang van meer dan 6 meter. Hare bladeren zijn tot 3.50 meter lang, hebben aan den wortel eenen omvang van circa 0.90 en eene grootste breedte van 0.40 meter.

De kultuur der wijn-agaven voorziet in het levensonderhoud van duizenden menschen en de inkomsten, welke de staat daaruit trekt, zijn zeer aanzienlijk. In 1889 b.v. werden er 3.113.893 hectoliter »pulque” ter waarde van 4.926.902 dollars geproduceerd; verder 283.092 hectoliter *mezcal*, 3.035.545 dollars waard en 46.227 ton (van 1000 kilogram) *sisal*-hennip, ter waarde van 6.197.757 dollars. In de laatste jaren wordt deze wijn, bij wijze van proefneming, ook naar de Vereenigde Staten uitgevoerd, doch zooals reeds hierboven is gezegd, vormt ze in Mexiko den nationalen drank bij uitnemendheid. Aan de schuimende »pulque” (zoo schrijft PRIEDEL in zijn artikel *der Pulke oder Agavewein*¹, waaraan wij deze interessante bijzonderheden ontleenen), zien wij Indianen en Kreolen, Gochupin (Spanjaarden) en Gringo (vreemdelingen van Teutonisch ras) mannen en vrouwen, kinderen en grijsaards, arm en rijk, hun hart ophalen. In hut en paleis, op den huishoudelijken disch en op de feesttafel,

¹ WESTERMAN'S *Monatshefte*, Juni 1893.

in de eenvoudige donkere »*pulqueria*» (wijnhuis) en in de meer deftige restaurants, overal ruikt het naar agavewijn. Geen feest, geen buitenpartijtje zonder *pulque*. Al naar de soort der agave en de wijze der wijnbereiding, welke niet altijd dezelfde is, onderscheidt men twee soorten: de beste, van de hoogvlakte van Apam gewonnen, komt als »*pulque fino*», de mindere kwaliteit als »*Tlachique*» in den handel. De agave-wijn, zegt FRIEDEL, is voedzaam en geneeskrachtig; in mate gebruikt, bevordert hij de spijsvertering en den bloedsomloop en kalmeert de zenuwen. Bij overmatig gebruik echter oefent hij eenen hoogst nadeeligen invloed uit en leidt ten slotte tot alcoholisme. Wat het *alkoholgehalte* betreft, is hij het best met appelwijn, moezelwijn en het beiersch *exportbier* te vergelijken.¹ De groote economische beteekenis van den agavewijn blijkt wel het duidelijkst uit de vele grootsche »*pulquegoederen*» (*haciendas pulquera's*) van het Mexikaansche midden-hoogland, vaak zoo groot als een Europeesch vorstendommetje en millioenen guldens waard, met uitgestrekte wijnbergen, kasteelachtige gebouwen, honderden arbeiders en een eigen spoorwegverbinding met het naastbijgelegen station. De groote spoorweglijnen bezitten speciaal tot dit doel ingerichte goederentreinen (*trenes de pulque*), welke in kolossale tonnen den wijn dagelijks naar de hoofdstad vervoeren.

Hoe dichter de reiziger van het noorden het heerlijke dal van Mexiko en de romantische hoofdstad nadert, des te onmetelijker schijnen de wijn-agavenvelden te zijn, welke hier even karakteristiek zijn als de wijnbergen voor het Zuid-Europeesche landschap. Het noord-oostelijk deel van dit dal is er in den waren zin des woords mede opgevuld en in het oostelijk gedeelte sluit zich daaraan het golvend plateau van Apam aan met zijne beroemde wijnbergen, welke voor Mexiko beteekenen, wat de Rijn- en Moezeldalen voor Duitschland zijn. Daar, tusschen de oude steden Zumpango, Pachuca, Tlaxcala en Texcoco, aan den voet van de vulkanische, door sneeuw gekroonde Sierra Nevada, op eene hoogte van 2200 tot 2700 meter, bevindt zich het gezegende wijnland van Mexiko, het paradijs der pulque-

¹ De »*pulque*» van de hoogvlakte van Apam bevat van 85 tot 91 pct. water, 7 tot 9 pct. alcohol, 2 tot 7 pct. gom, 2 tot 6 pct. zuren, 1 tot 7 pct. zouten en 1 tot 7 pct. zuivere suiker. Tijdens het gistingsproces gaan ongeveer 14 tot 16 pct. hiervan verloren. Het *ferment* (de giststof) vormt, volgens dr. BARRAGAN, evenals bij het bier, een plantje uit de familie der algen, hetwelk hij den naam van »*christococcus pulque*» gegeven heeft.

drinkers.¹ De uitgestrekte agavevelden (*magueyales*) met de breede rijen blauwgroene en doornige bladerkronen, de groote, zonderlinge wijnfabrieken (*tinalcales*) en de talrijke, bontkleurige »*pulqueria's*” behooren tot de merkwaardigste en interessantste verschijningen uit het midden-hoogland van Mexiko.

In de oude metropolis der Azteken worden inderdaad verbazende hoeveelheden »*pulque*” verzwolgen; hier wordt bijna de helft van de totale hoeveelheid geproduceerde agave-wijn verbruikt en wemelt het dan ook van de drukste *pulqueria's* en *tlachiqueria's*.² Deze agave-wijnhuizen zijn even karakteristiek voor Mexiko als de »bierhuizen” voor München en Berlijn. De waard of herbergier (*pulquero*) is in den regel een onbeschaafde, dikke kreool, die zijne gasten in hemdsmouwen bedient, zelf een eerste liefhebber van den »goddelijken” drank en steeds dorstig. Een goed drinker brengt het tot twaalf *centavos* of drie liter en een rechte zuiplap brengt het wel eens tot twintig liter. Men drinkt den agave-wijn »*fuerte*” (oud), *suave* (zuiver of onaangelengd) en gemengd (*mitad y mitad*); in de hoofdstad meestal erg vervalscht met kalk, ongezuiverde soda, meel en bedwelmende kruiden. Al naar het jaargetijde, drinkt men de »*pulque*” ook vermengd met het sap of moes van verschillende groenten (selderie enz.) en vruchten, voornamelijk met roode cactusvijgen (*pulque colorado*), verder ook met sinaasappelen, bananen, meloenen, ananassen, enz. Deze zoete vruchten- of groentenpulque wordt »*pulque curado*” geheeten en wordt voornamelijk door de dames gebruikt. Met spaansche peper en uien wordt een scherp, eenigszins wrang mengsel bereid, dat als hoendersnavel »*pico de gallo*” bekend is. Ook de geliefkoosde volksdranken: *colonche*, *tepache*, enz., worden met »*pulque*” toe bereid. Met het oog op het algemeen en dikwijls wat al te gretig gebruik van dezen drank, valt het niet te verwonderen, dat in de groote steden van het midden-hoogland, doch vooral in de hoofdstad van Mexico, dronkenschap een veelvuldig voorkomend verschijnsel is. Ten einde het overmatig gebruik van »*pulque*” zooveel mogelijk tegen te gaan, hadden reeds de Azteken zekere matigheidsverordeningen en strenge

¹ In de staten Mexiko en Hidalgo gelegen, beslaat dit gebied eene oppervlakte van omstreeks 5000 vierkante kilometer met 278 pulque-plantages, welke circa 140 *millioen* agaven bevatten.

² Ten tijde van VON HUMBOLDT verbruikte de hoofdstad 44 *millioen* flesschen pulque, thans gemiddeld 1.306.919 hectoliter, per jaar. Behalve de talrijke restants, *fonda's* en *cantina's*, treft men daar nu 822 »*pulqueria's*” aan.

straffen op hare overtreding vastgesteld. De wet schreef voor, hoeveel van het »goddelijke" vocht ieder burger mocht gebruiken. Personen boven de dertig jaar mochten b.v. bij feestelijke gelegenheden twee schalen (xicalli) wijn nuttigen, houthakkers en steenhouwers was het geoorloofd zich dagelijks met twee schalen, zieken en bejaarden zich met drie schalen wijns te versterken. Vrouwen in »gezegende omstandigheden" en grijsaards mochten zooveel gebruiken als zij wilden; dronken dezen zich een roes, dan werden zij daarvoor niet gestraft. Overigens werd de dronkaard eerloos verklaard en gebrandmerkt. Zijn haar werd op de markt afgesneden en zijn huis in de stad verwoest; edelen en krijgslieden mochten, na eenmaal voor dronkenschap gestraft te zijn, geen openbaar ambt meer bekleeden. Mannelijke en vrouwelijke scholieren der zoogenaamde tempelscholen (*calmecac*) ontvingen na de eerste roes eene meer of minder scherpe terechtwijzing en werden, in geval van herhaling, door verworping gedood. Na de verovering des lands verloren deze wetten en verordeningen gaandeweg hare kracht en nam de dronkenschap weldra een bedenkelijk karakter aan. In het jaar 1528 wendde de koningin van Spanje zich tot den bisschop van Mexiko met het verzoek zijnen invloed in deze richting aan te wenden, dat men ten minste het gebruik van bedwelmende planten bij de wijnbereiding mocht verbieden; doch in weerwil van dezen maatregel werden de teuggellooze uitpattingen zóó gevaarlijk, dat men in 1692 tot het uiterste middel zijn toevlucht nam en den verkoop van pulque geheel en al verbood op straffe van eene zware geldboete, stokslagen en dwangarbeid. Spoedig zag men evenwel in, dat het onmogelijk was den »wijn der engelen" te verbannen en dat men zich er toe moest bepalen het overmatig gebruik zooveel mogelijk tegen te gaan. In HUMBOLDT's tijd werden de dronkaards in de hoofdstad op een kar geladen en naar de gevangenis gebracht. Nadat zij daar hun roes hadden uitgeslapen, kregen zij »voetijzers" aan en moesten ze drie dagen lang de straat vegen. Wel is waar worden zij thans niet meer op karren weggebracht en krijgen ze ook geen »voetijzers" meer aan, doch nog altijd zijn de »drinkers" verplicht voor de reiniging der stad te zorgen. De »*pulqueria's*" worden streng bewaakt; ze mogen niet meer dan één ingang hebben, geen stoelen of tafels bevatten, moeten de deur steeds wijd open hebben en te 6 of 7 uur 's namiddags gesloten zijn. Zoowel aan kinderen als aan in dienst zijnde »rustbewaarders" mag in geen geval »pulque" verkocht worden.

H. O.