



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

LICENCIATURA EN CIENCIAS AMBIENTALES

Escuela Nacional de Estudios Superiores,
Unidad Morelia

DEL MAGUEY AL VASO: EL MANEJO DEL
PULQUE EN LAS PULQUERÍAS DEL DISTRITO
FEDERAL Y EN LAS LOCALIDADES
ABASTECEDORAS.

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIAS AMBIENTALES

P R E S E N T A

GONZALO DANIEL ÁLVAREZ RÍOS

DIRECTOR DE TESIS: DR. ALEJANDRO CASAS FERNÁNDEZ

MORELIA, MICHOACÁN

DICIEMBRE, 2015



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
ESCUELA NACIONAL DE ESTUDIOS SUPERIORES, UNIDAD MORELIA
SECRETARÍA GENERAL
SERVICIOS ESCOLARES

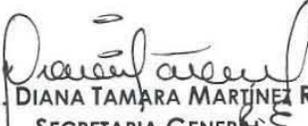
DR. ISIDRO ÁVILA MARTÍNEZ
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN ESCOLAR, UNAM
PRESENTE.

Por medio de la presente me permito informar a usted que en la sesión ordinaria 10 del H. Consejo Técnico de la ENES Unidad Morelia celebrada, el día 01 de octubre del 2015, acordó poner a su consideración el siguiente jurado para el Examen Profesional del alumno **GONZALO DANIEL ÁLVAREZ RÍOS** con número de cuenta **309047409**, con la tesis titulada: "**Del maguey al vaso: el manejo del pulque en las pulquerías del Distrito Federal y en las localidades abastecedoras**". Bajo la dirección del Tutor.- **Dr. Alejandro Casas Fernández.**

Presidente: Dr. Ernesto Vicente Vega Peña
Vocal: Dr. Andrés Camou Guerrero
Secretario: Dr. Alejandro Casas Fernández
Suplente: M. en C. Oscar Armando Ugartechea Salmerón
Suplente: M. en C. Ignacio Torres García

Sin otro particular, quedo de usted.

Atentamente
"POR MI RAZA HABLARA EL ESPIRITU"
Morelia, Michoacán a, 02 de octubre del 2015.


DRA. DIANA TAMARA MARTÍNEZ RUIZ
SECRETARIA GENERAL

CAMPUS MORELIA

Apartado Postal 27-3 (Santa Ma. De Guido), 58090, Morelia, Michoacán
Antigua Carretera a Pátzcuaro N° 8701, Col. Ex Hacienda de San José de la Huerta
58190, Morelia, Michoacán, México. Tel: (443)322.38.05 y (55)56.23.28.05
www.enesmorelia.unam.mx

AGRADECIMIENTOS INSTITUCIONALES

Agradezco al Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad y al Centro de Investigaciones en Geografía Ambiental por mi formación durante la Licenciatura en Ciencias Ambientales. Gracias a todos los profesores e investigadores que compartieron su conocimiento, experiencia y tiempo conmigo y con mis compañeros.

Tengo una enorme gratitud por mi asesor el Dr. Alejandro Casas, quien me guió y apoyó en todos los sentidos durante la realización de esta tesis. Asimismo, agradezco a los miembros del jurado por sus enseñanzas y retroalimentaciones, sin ellos este trabajo no habría sido posible, Dr. Ernesto Vega, Dr. Andrés Camou, M. en C. Ignacio Torres y M. en C. Oscar Ugartechea, muchas gracias.

A los integrantes del laboratorio de Ecología y Evolución de Recursos Vegetales: Selene Rangel, América Delgado, Hernán Alvarado, Mariana Vallejo, Carmen J. Figueredo y Edgar Pérez gracias por sus lecciones y respaldo.

También agradezco a la Escuela Nacional de Estudios Superiores Unidad Morelia porque en ella recae mi etapa como tesista. A todo su personal docente, administrativo y operativo, en especial a Alejandro Rebollar, Mauricio Ríos y Mayela Lara, les agradezco toda la paciencia y el apoyo brindado en los múltiples trámites realizados.

Agradezco al Programa de Fortalecimiento Académico de los Estudios de Licenciatura (PFEL), así como al Programa de Vinculación con los Exalumnos de la UNAM por el apoyo económico que me fue otorgado durante y al término de mis estudios. De igual forma, quiero agradecer por el financiamiento otorgado para la realización de esta investigación a los proyectos “Domesticación y manejo *in situ* de recursos genéticos forestales en Mesoamérica” (PAPIIT IN209214) y “Domesticación y manejo *in situ* de recursos genéticos en el Nuevo mundo: Mesoamérica, Los Andes y Amazonía” (CONACYT, Proyecto CB-2013-01-221800).

Agradezco a nuestra máxima casa de estudios la Universidad Nacional Autónoma de México, por formarme durante mis estudios de licenciatura, así como en los de bachillerato en la ENP núm. 2. Y finalmente, el agradecimiento más grande es a todos los mexicanos que con su esfuerzo hacen que la UNAM sea posible.

AGRADECIMIENTOS PERSONALES

Quiero comenzar agradeciendo a todos los manejadores y consumidores de pulque que me brindaron su tiempo (y unos tragos) para contarme un cachito de su historia, gracias por confiar en mí y sobre todo por conocernos. Gracias al Sr. Raúl, a los distribuidores, al colectivo el Tinacal, a todas las pulquerías con sus jicareros y parroquianos ¡que viva el pulque!

Gracias Madre gracias Padre, por la vida, por todo su cariño y apoyarme a pesar de todo.

Gracias hermanitos Lalo y Emi, por todos los juegos y todos los pleitos, tal vez no soy el mejor hermano ni el mejor ejemplo pero los amo y siempre estoy pensando en ustedes.

Gracias tía Estela gracias tío Lalo, por estar ahí, por escucharme y abrazarme cuando más lo necesito, por quererme tanto.

Karla, Ale, Lalo, Javi, Migue gracias por las charlas e increíbles momentos, siempre surgen cosas maravillosas cuando estamos juntos.

Gracias a la familia Hernández-Corona por siempre estar al tanto de mí, gracias madrina y padrino por todo el aprecio y las enseñanzas, gracias Rome por ser un ejemplo y gracias Nacho, hermano, por la entrañable amistad desde que éramos migajas. Ya no nos vemos seguido pero se que cuento contigo y sabes que aquí ando para ti.

Gracias a toda mi familia, la que quiero y he extrañado tanto, la del D.F., Cotija y Ejutla.

Gracias al barrio de la Moctezuma 2da sección (Dani, Diego, Beto, Oscar, Mamel), al Josk y al Pan por todas las desveladas y los locos episodios.

Gracias a toda la gen 2011 por los tres años de clase, aguantándonos y formándonos juntos, fue un auténtico placer camaradas.

Gracias a todos los amigos que conocí en Morelia, sobre todo por el desmadre: Alfredo F., Carlos G., Juanpi, Padrino, BioGio, Mau, Alexis, Calleros, Sofí ¡y los que faltan que son un resto! En especial a dos bienquistos personajes; Chava, porque está reloco y locos hacen falta para cambiar este mundo, amigo te extraño y ansío muchísimo volver a verte, para platicar, no estar de acuerdo, concordar, abrazarnos y reírnos hartos. El otro condenado es mi “brody” acapulqueño, el Rich, gracias compa por todos tus consejos aunque no te hiciera caso, por tus cuidados, las anécdotas, los días de tianguis y por siempre, siempre hacer el esfuerzo por sacarme una sonrisa, estuviera yo de buenas o que me llevaba la chin... gracias amigo.

Muchas gracias Alicia y Alejandro, por la confianza, el apoyo, el cariño y sobre todo la amistad, por recibirnos en su casa, por las divertidísimas pláticas y las deliciosas comidas, en verdad ha sido muy bonito.

Por último, gracias Nadia Merkel. Gracias por acompañarme en este camino, por ser amigos desde los primeros días en Morelia, gracias por los trabajos en equipo y por las tardes de chismes, gracias por portear en el equipo de fut, gracias por irte y por extrañarte, porque noté cuanto te quería, gracias por volver y por conocernos más, por enseñarme tanto, incluso cosas que desconocía de mí, gracias por pensar que la tesis es un pretexto de borracho, por las sorpresas, gracias por tu empuje y las distracciones, gracias por tu ácido sentido del humor para mi mortificado corazón, por tu dulce sazón, por la música, el baile y las escenas de teatro, gracias por todas las horas de apapachos y por todas las desquiciadas discusiones...

ÍNDICE

RESUMEN	1
ABSTRACT.....	3
PREFACIO.....	5
I. INTRODUCCIÓN	8
1.1 EL MANEJO DE LOS MAGUEYES	8
1.2 EXTRACCIÓN DE AGUAMIEL Y ELABORACIÓN DEL PULQUE.....	10
1.3 DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO EN LAS PULQUERÍAS	14
II. ANTECEDENTES	16
2.1 EL “OCTLI” (PULQUE) EN LA HISTORIA DE LOS MEXICANOS	16
2.2 LOS CAMPOS DE VACAS VERDES (MAGUEYERAS), UNA PRODUCCIÓN EN DECLIVE	23
III. JUSTIFICACIÓN	27
3.1 ENTRE EL ABANDONO Y EL RESURGIMIENTO	27
IV. OBJETIVOS.....	29
4.1 OBJETIVO GENERAL	29
4.2 OBJETIVOS PARTICULARES.....	29
V. MARCO CONCEPTUAL	30
VI. METODOLOGÍA	35
6.1 SITIO DE ESTUDIO	35
6.2 ENFOQUE METODOLÓGICO	36
6.3 OBTENCIÓN DE INFORMACIÓN	37
6.4 ANÁLISIS DE INFORMACIÓN	39
VII. RESULTADOS	41
7. 1 EL MANEJO DEL PULQUE, DEL MAGUEY AL VASO	41
7.1.1 <i>Extracción</i>	41
7.1.2 <i>Elaboración</i>	46
7.1.3 <i>Enlatadora “Hacienda 1881”</i>	49
7.1.4 <i>Distribución</i>	50
7.1.5 <i>Comercialización</i>	54
7.1.6 <i>“A las pulquerías no solo venimos a tomar”</i>	66
7.1.7 <i>La muñeca ¿Una práctica de manejo verdadera o confundida?</i>	73
7.2 INTERACCIONES PULQUERAS.....	79
7.2.1 <i>Las rutas del pulque</i>	79
7.2.2 <i>La red de las pulquerías y las localidades abastecedoras</i>	83
7.3 PERSPECTIVAS PULQUERAS DE AYER, HOY Y MAÑANA	91
VIII. DISCUSIÓN	100
8.1 LAS IMPLICACIONES DEL MANEJO PULQUERO	100
8.1.1 <i>La extracción</i>	100
8.1.2 <i>La elaboración</i>	102
8.1.3 <i>La distribución</i>	103
8.1.4 <i>La comercialización y el consumo</i>	104
8.1.5 <i>Las interacciones</i>	105
8.1.6 <i>Las perspectivas</i>	105
8.2 LAS PULQUERÍAS EN EL SIGLO XXI	108

8.2.2 <i>La camaradería hace a la pulquería</i>	113
8.2.3 <i>Venden pulque pero no son lo mismo</i>	118
IX. CONCLUSIONES Y REFLEXIONES FINALES	120
X. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	122
XI. ANEXOS	126
ANEXO 1	126
ANEXO 2	127
ANEXO 3	134

Índice de Tablas y Figuras

Tabla 1. Ejemplos de los principales usos y partes de diferentes especies de magueyes aprovechadas en México.....	9
Tabla 2. Taxones de <i>Agaves</i> aprovechados como bebida fermentada, pulque.....	10
Tabla 3. Microorganismos registrados en la fermentación de aguamiel para la elaboración de pulque.....	13
Tabla 4. Superficie cultivada con maguey pulquero en México para el periodo de 1930-1970	24
Tabla 5. Distribuidores, procedencia del pulque, número de pulquerías a las que surten y rol que desempeñan en la cadena de manejo	51
Tabla 6. Características sobre el manejo de pulque por los 3 distribuidores entrevistados a profundidad.	52
Tabla 7. Información cuantitativa de las pulquerías.....	55
Tabla 8. Ver Anexo 3.	
Tabla 9. Sabores de curados y preparados ofertados en las pulquerías	64
Tabla 10. Claves de las localidades y las pulquerías utilizadas para el análisis de redes.	83
Tabla 11. Volumen de pulque manejado en las localidades y pulquerías estudiadas; además se muestra el cociente de venta-inversión (V/I) para el pulque blanco y curado en las pulquerías	87
Tabla 12. Características “típicas” de las pulquerías en los establecimientos estudiados.	110
Tabla 13. Condiciones pro-camaradería, así como su presencia en las pulquerías través de testimonios.	114
Figura 1. Gráfica de dispersión de las pulquerías por año en el D.F. durante el último siglo.....	23
Figura 2. Decrecimiento en el número de establecimientos para la producción de pulque (tinacales), por entidad federativa entre 1960 y 1980	25
Figura 3. Marco de análisis de los niveles de manejo y consumo del pulque y su relación a través de líneas con los actores que intervienen	33
Figura 4. Mapa del Distrito Federal con sus correspondientes pulquerías	35
Figura 5. Maguey “Chalqueño” y maguey “Ayoteco”	43
Figura 6. Maguey “Manso” y maguey “Púa larga”	43
Figura 7. Proceso de elaboración del pulque en el tinacal	48
Figura 8. Tipos de recipientes para el mantenimiento del pulque blanco.	59
Figura 9. Presencia o ausencia de refrigeración del pulque en las pulquerías.	60
Figura 10. Cubo de la pulquería “La Malquerida”	61
Figura 11. Tipos de recipientes para el mantenimiento del pulque curado.....	62
Figura 12. Vitroleros en tinas, ollas de aluminio en tinas y con hieleras.....	63
Figura 13. Tipos de medidas para beber pulque en las pulquerías.	65
Figura 14. Composición de parroquianos de las pulquerías	67

Figura 15. Oferta de bebidas adicionales al pulque en las pulquerías	68
Figura 16. Estilo de baños en las pulquerías	69
Figura 17. Porcentajes de los tipos de reproductores de música presentes en las pulquerías.	69
Figura 18. Porcentaje de pulquerías en las que los parroquianos practican algún juego.	70
Figura 19. Porcentaje de pulquerías en las que se ofrece botana para acompañar la bebida.	71
Figura 20. Porcentajes de los diferentes tipos de decorado que engalanan las pulquerías.	73
Figura 21. En la pulquería la Reyna Xóchitl muestran una ampliación de una nota periodística que narra el desprestigio sufrido por el pulque en el siglo XX	75
Figura 22. Mapa de las rutas de distribución de pulque desde las localidades abastecedoras al punto de comercialización y consumo.	81
Figura 23. Mapa de las pulquerías de las delegaciones centrales del D.F	82
Figura 24. Estructura en red de las localidades abastecedoras y las pulquerías	84
Figura 25. Estructura en red de las localidades abastecedoras y las pulquerías basada en la intensidad de su interacción	86
Figura 26. Beneficios percibidos por los diferentes actores del manejo del pulque.....	92
Figura 27. Importancia percibida por los diferentes actores del manejo del pulque	93
Figura 28. Problemas identificados por los diferentes actores del manejo del pulque	95
Figura 29. Soluciones identificados por los diferentes actores del manejo del pulque	97
Figura 30. Respuestas de 28 jicareros y 20 consumidores a la pregunta ¿por qué te gustan las pulquerías?	99

RESUMEN

El pulque es una bebida alcohólica elaborada a partir de la fermentación de la savia dulce de diferentes especies del género *Agave*. El manejo y consumo de esta bebida ha sido muy importante a lo largo de la historia mexicana. Hasta las primeras décadas del siglo XX, la producción de pulque fue una de las industrias más prósperas y abundantes del país, muestra de ello, en aquella época existían en el D.F. cerca de 2,000 pulquerías (establecimientos que venden pulque). Un siglo después, su éxito, abundancia y popularidad se desplomó. Así, en 2014 estaban registradas en el Distrito Federal tan sólo 80 pulquerías. Es decir, permanecían tan sólo 4% de los establecimientos existentes en la “época de oro” del pulque. El presente estudio evalúa el estado actual de las pulquerías en el D.F. y las causas socio-ecológicas que explican su decaimiento con el fin de analizar posibles alternativas para su recuperación.

Mediante la integración de información ecológica, económica y cultural, se documentó el manejo y el consumo actual del pulque en las pulquerías del D.F. (4 delegaciones), así como su extracción, elaboración y distribución desde las localidades abastecedoras; además se analizó la red de manejo a través de las interacciones de los actores y se plasmaron las valoraciones, problemas y soluciones identificadas por los actores en el manejo del recurso. Se utiliza un enfoque metodológico mixto, pero recae en mayor medida en el enfoque cualitativo etnográfico. Se realizaron entrevistas semi-estructuradas a los actores de las diferentes etapas del proceso de manejo y consumo. Se contemplaron cuatro ejes temáticos: (1) historia de vida de los actores, (2) manejo del recurso agave, aguamiel y pulque y del proceso productivo, (3) aspectos económicos del manejo del pulque, y (4) aspectos culturales del pulque

Se identificó que la principal especie utilizada para la producción de pulque consumido en el D.F. es *Agave salmiana* var. *salmiana*, con cuatro variedades: (1) “Chalqueño”, que puede producir 20 l de aguamiel por individuo al día, (2) “Ayoteco”, que produce 16 y 17 l (3) “Manso”, que provee 13 l al día y (4) “Púa larga”, que produce cerca de 12 l. El pulque proviene principalmente de plantaciones y tinacales de Tlaxcala e Hidalgo. El análisis de la red permite identificar la intensidad de interacciones entre los actores estudiados, agrupados en bloques cohesivos, los cuales guardan una relación entre el tamaño del bloque e importancia. El análisis de redes también confirma la alta diversidad de calidades del pulque, ya que se identificaron 20 productores diferentes los cuales son elegidos para abastecer las pulquerías por sus características específicas, inclusive dentro de algunas pulquerías gustan de tener diferentes

tipos de pulque. Además, el pulque se diversifica al llegar a las pulquerías, ya que en cada negocio el pulque adquiere otras características y resultará diferente al paladar de los consumidores. Se construyó una red de intensidad de la interacción, representando los litros comercializados en las pulquerías y la cantidad de litros que en las localidades se destinan a las pulquerías estudiadas. Los estudios permitieron visualizar que la producción y consumo de pulque en el D.F. es una actividad económica vigente, con reminiscencias de su esplendor pasado. Sin embargo, el estudio identificó que a pesar del alto valor cultural y económico del pulque, su manejo y consumo disminuyó drásticamente debido al entramado de factores políticos, ecológicos, económicos y culturales.

Actualmente la tendencia apunta a un descenso trepidante en el manejo y a la eventual extinción del recurso. Entre las principales causas de este proceso se identificaron: (1) la desarticulación de las grandes plantaciones magueyeras, (2) la paulatina debacle de los sistemas agrícolas tradicionales agroforestales, combinando la producción de granos básicos y maguey, (3) los embates sanitarios a la producción y comercialización del pulque, (4) el desprestigio cultural de esta bebida mesoamericana, en sustitución por bebidas de “mayor prestigio” como la cerveza, (5) el progresivo predominio de la industria en el área metropolitana; lo anterior determinó la caída de un importante elemento de identidad, de milenaria tradición e importancia económica productiva. Los cambios asociados al manejo del pulque han afectado la producción de maguey, así como los procesos tradicionales de elaboración, distribución y consumo, poniendo en riesgo importantes recursos genéticos y saberes tradicionales. Sin embargo, las pulquerías aún permanecen, incluso hay nuevos tipos de establecimientos que venden pulque (neo-pulquerías, cantinas y bares) y su producción se ha industrializado (pulque enlatado) con destino a la exportación. Todos estos elementos dibujan una realidad que permite definir estrategias para revalorizar el manejo de tan importante e icónica bebida mexicana, reactivar sus procesos productivos y rescatar los procesos tradicionales que forman parte de un patrimonio biocultural nacional.

ABSTRACT

The pulque is an alcoholic beverage made from the fermentation of sweet sap of different species of the genus *Agave*. The management and consumption of this drink has been very important throughout Mexican history. Until the early 20th Century, the production of pulque was one of the most prosperous and abundant industries in the country, it shows that, in this time there were in Mexico City about 2,000 pulquerías (pulque shops selling). A century later, its success, abundance and popularity plummeted. Thus, in 2014 they were registered in the D.F. only 80 pulquerías, they survive only 4% of establishments in the "golden age" of pulque. This study aimed to characterize the current state of the pulquerías in Mexico City and the socio-ecological factors mainly affecting their decrease in order to identify possible perspectives for recovering such important production activity.

By integrating ecological, economic and cultural information, the current management and consumption of pulque was documented in the pulquerías of D.F. (4 Delegations of the City). The extraction, processing and distribution from supplying localities; also the network of management was analyzed through the interactions of actors and valuations, problems and solutions identified by actors in the resource management were recorded. This research uses a mixed methodological approach, but mainly qualitative ethnographic approach. Semi-structured interviews were conducted with the actors of the different stages of management and consumer. Four main themes were considered: (1) life history of the actors, (2) management of agave, sap, and pulque and production process, (3) economic aspects of management of pulque, and (4) cultural aspects of pulque.

It was identified that the main species used for the production of pulque consumed in the D.F. is *Agave salmiana* var. *salmiana* with four varieties: (1) "Chalqueño" which may produce 20 l of sap per individual per day, (2) "Ayoteco" which produces 16 and 17 l, (3) "Manso" which provides 13 l to day, and (4) "Púa larga", which produces about 12 l. The pulque comes mainly from plantations and "tinacales" of the states of Tlaxcala and Hidalgo. The analysis of the network identifies the intensity of interactions between actors studied, grouped into cohesive blocks, which have a relationship between the block size and importance. The network analysis also confirms the high diversity of qualities of pulque, with 20 different producers identified which are chosen to supply pulquerías by their specific features, including inside some pulquerías like to have different types of pulque. In addition, the pulque is diversified to reach

the pulquerías, since in each local pulque acquires other features and will be different to the palate of consumers. Network interaction strength was constructed, it represent the liters sold in the pulquerías and the number of liters in the supplying localities. The studies allowed us to visualize the production and consumption of pulque in Mexico City is a current economic activity, reminiscent of its past splendor. However, the study found that despite the high cultural and economic value of pulque, management and consumption decreased dramatically due to political, ecological, economic and cultural factors.

Currently, the trend indicates a decrease in the management and the eventual extinction of the resource. The main causes of this process identified were: (1) the disintegration of large agave plantations, (2) the gradual decline of traditional agroforestry farming systems, combining production of basic grains and maguey, (3) health shocks to production and marketing of pulque, (4) cultural discredit of this Mesoamerican beverage substituted by "more prestigious" drinks like beer, (5) the progressive dominance of the industry in the metropolitan area; the above determined the fall of an important element of identity, of ancient tradition and economic importance. The changes associated with the management of pulque have affected the production of maguey, with high risks of losing important genetic resources. It has also affected the traditional processes of production, distribution and consumption. However, the pulquerías still remain, including new types of establishments that sell pulque (neo-pulquerías, pubs and bars) and its production has been industrialized (canned pulque) destined for export. All these elements draw a reality for defining the bases for designing strategies to revalue the management of such an important and iconic Mexican drink, revive their production processes and rescue the traditional processes that are part of a national bio-cultural patrimony.

PREFACIO

Se me hace agua la boca de lo que les quiero contar...

No tengo la fecha exacta pero fue por el 2010, eran los días de mi segundo año en prepa 2, martes o jueves... uno de esos dos, teníamos un par de horas libres, las usábamos para echar reta en la cancha o para ir por gorditas, de las que están a la vuelta de la prepa, de papa con queso ¡ufff!

Un día de esos en una hora de esas, mi compa “el Josk” me preguntó — ¿qué show vamos por un pulque? —¿pulque? —volteé con duda y una extraña familiaridad— ¿qué es esa madre?

—¿¡No manches a poco nunca has probado el pulque!?! —No we, me suena pero no sé bien que sea. —Es una bebida, tiene poquito alcohol como el tepache, lo hacen de sabores haz de cuenta que es un licuado, hay de fresa, piña, piñón, de un chingo de cosas, pero eso sí tiene una consistencia medio rara, chance ni te late, es blanca y babosa. —No me andes albureando canijo. —ja ja ja ¡ohhh! no carnal, por eso te digo, a lo mejor no te late. —Pues chingue su madre vamos, nos lo echamos.

El Josk tenía nave, así que perfectamente podíamos hacer mi iniciación pulquera en los 100 minutos libres. —¿Dónde es o qué? — Está en corto, ahí por La Viga, ya he ido están chidos —¡amonos!

Y sí, más tardó en contarme que en llegar, no recuerdo quien más iba ¿el Tupac, el Pan, el Chino? Íbamos los dos nomás. De lo que sí me acuerdo bastante era de lo intrigado que iba, todo por conocer a ese tal pulque, como que me sonaba, como que me sabía.

Se estacionó unos metros delante del local, sobre la acera de la Calzada de la Viga, impaciente me bajé preguntando para dónde era: —Ahí we, debajo del AA ja ja ja que pinche ironía ¿verdá? Nos acercamos a la fachada anaranjada y al levantar la mirada leo con imponente elegancia: —“Los Hombres Sin Miedo, pulques finos”... oye, oye we aguanta, no nos piden IFE, todavía no tengo. —Nel cuando vine no nos dijeron nada, si no ya los pido para llevar y nos los echamos en otro lado. —Va.

Cruzamos sus abatibles puertas de madera y al entrar en el gran salón fuimos recibidos por el ritmo de una tonada baja y lejana, proveniente de una cansada rocola situada al fondo del local. Estaba vacío, mis ojos envolvieron el establecimiento con ávida curiosidad, de arriba abajo, de derecha a izquierda, unas cuantas mesas formadas conforme a la pared que funcionaba como posadera y unos bancos rojos con blanco que lucían austeramente cómodos. Cuando la mirada llegó a la izquierda se topó con un señor de edad leyendo el periódico, tal vez por eso no recuerdo su rostro, las notas se lo cubrían...

Seguí al Josk hasta la barra —buenas jefe, ¿de qué tiene? —Ahí están los sabores— señalando una pizarra negra y ranurada, donde sus blancas letras (como las que solían estar también en las peluquerías, curioso que sean casi homófonos) redactaban la oferta del día.

Leí sabe cuántos sabores, 4, 7, no lo sé, mi memoria se quedó con el elegido —¡ayyyy weyyy de zarzamora! ¿estará bueno? —le pregunte a mi camarada. —Simón yo digo que sí, ha de estar dulzón, si no te gusta nos lo echamos entre los dos —Cámaras... oye —dudé de nuevo —¿qué es eso de curado, campechano? —Ah, curado es el de fruta y campechano es el de fruta

con micha del natural, pero nel, no te lo recomiendo, mejor prueba puro curado pa ver si te gusta, ¿te pido un medio? —¿Cuánto vas a pedir tunas? —Un litro —A pues yo iguanas —Vásquez. Dos litros, uno de zarzamora y el otro de... —¿De qué lo pidió? No me acuerdo pero lo más seguro es que fuera de piñón, hasta la fecha pide de ese.

—Agárrate bien tu tarro, que no se te caiga— era un tarro de a litro, hecho con vidrio grueso y pesado, en verdad ostentaba todo el porte de una fina bebida, un místico morado con tintes rojizos se veían a través del cargado tarro, mientras pequeñas burbujas de fermento subían a respirar.

Nos fuimos a la mesa de enfrente. En cuanto me senté le di un sorbo —A ver qué cara pones we— Josk sacó su teléfono para tomar una foto. Sentí caminar al pulque del tarro a mi garganta, no era como chela ni tepache, menos agua, no se parecía a algo que hubiera tomado antes y se lo hice saber a Josk. En verdad estaba viscoso, su consistencia de prisa rodeo mi dentadura y de despegó de ella con lenta agonía, su sabor inundó mis papilas; me quedé pensando, no dije nada y le di otro sorbo. En efecto sabía bastante a zarzamora hasta tenía las semillitas de la fruta, pero tenía algo más, un espectro de sabor que nunca había sentido, totalmente nuevo, un sabor que todavía recuerdo.

—Está bueno cabrón— mientras una sonrisa se me escapaba. —¡Que te dije pinche Gonz! —y estrechamos los tarros.

—Las pulquerías no tienen tan buena fama, dicen que viene puro teporocho, que están culeras, pero esta está re bien, vela. —Si we, ¿por qué dicen eso? ni hay nadie, hasta está limpia. —Bajó la voz —quien sabe, pero *porai* dicen que pa hacer el pulque le echan calabaza. —¡A chinga! ¿neta? ¿caca caca? —Eso dicen, pero cálmate no creo, como va a ser eso, si no, no se podría tomar y si sí pues ya total —nos echamos a reír los dos—. Han de ser puros cuentos Gonz no te espantes. —Si verdad, luego le preguntamos al don. — Ey.

Platicamos otro rato, a la par avanzaban nuestros tragos, entre más se vaciaban los tarros más se inflaba la panza —no manches Josk esta madre es bien llenadora. —Simón hasta dicen que le falta un grado para ser carne— y declaró entre un regocijante suspiro —¡tssss! está bien chido.

Empinamos los pesados tarros y lentamente escurrieron las últimas gotas de la vivaracha y colorida bebida —¡Ahhhhhh!— expresamos en coro, relamimos nuestros bigotes y nos levantamos con una pesada vitalidad de la mesa.

—Ya estuvo jóvenes —ya jefe ¿cuánto le debemos? —\$40 de cada uno—. Le di mi parte al Josk y nos despedimos del don, del cual no recuerdo rostro —hasta luego jefe, ahí nos andamos viendo.

Aún, cuando tengo ganas de echarme un pulquito, cierro los ojos y claramente en la cabeza se me dibuja el recuerdo; aquella estampa de “Los Hombres Sin Miedo”, de la consistencia de ese envolvente sabor, ese que me embelesaría y no dejaría ir jamás. Todavía me acuerdo y se me hace agua la boca.

Y ahora, de lo que sigue se me empieza a secar...

Mi gusto por el pulque me llevó a buscarlo por otros rincones, no era fácil, las pulquerías en esta década están más escasas que nunca, pero preguntando a quien se debe siempre encuentras razón, y así di con “El Mexicano”, pulquería de tradición cercana a la delegación

Iztacalco, los pulques y tratos de Don Ernesto no son fáciles de olvidar, pues con el mismo entusiasmo recibía a propios y extraños.

A pesar de que en “Los Hombres Sin Miedo” me inicié en el gozo “pulcoso”, la cercanía al Mexicano y mi gusto con su fermento hicieron que me hiciera devoto a este lugar. Los años pasaron y con ellos tragos y anécdotas, era el sitio predilecto para el encuentro con viejos amigos y nuevos conocidos.

Hace ya más de un año, un apresurado rumor llegó a mí, mi compa Alexis me informó que cerraron “El Mexicano”, —Naaaa como crees, ¿quién te dijo?— Un bato de la facultad, no he ido a ver pero sí me preocupa— En cuanto esté en D.F. me lanzo —Ya estás. Para esos tiempos yo vivía en Morelia, por eso, para cerciorarme de lo contado tardé un par de meses.

Tomé la combi en metro aeropuerto y recorrí el circuito sin el tráfico de las horas pico, bajé presuroso en la 106 y caminé las dos cuadras hacia dentro para llegar. Iba con prisa, no como otras veces, que caminábamos rápido para comprar nuestros pulques y regresar a las clases a tiempo o con las ansias de ya tomar el fermento bien frío por el agobiante calor de la ciudad, el sentimiento más que de prisa era de desesperación, así que eché a correr lo que me faltaba para frenar en seco... se me secó la garganta al pasar el salivazo que ya no pude lanzar por el susto, estaba cerrado.

Sí, ya me lo había dicho ese carnal, pero verlo se siente diferente, te percatas que era cierto y tus esperanzas de que aquello fuera un chiste de mal gusto para acongojar a un lejano parroquiano, se derrumban. No había sellos de clausura... —Ha de haber cerrado por algún mandado— mire la hora, —son las 4, en sábado, está raro que no haya abierto.

Me quedé quién sabe cuánto tiempo mirando de frente a la cortina roja del local cerrado, cuando me di cuenta me sentía sonso de estar ahí yo solo, así que me fui a banquetear en frente; voy a preguntarle a alguien si sabe por qué no abrió el jefe... tampoco el de los pescaditos fritos estaba... siempre estaba y ahora no, —los parroquianos eran su principal clientela, que raro.

Me levanté de la banqueta y entré a una tienda a unos cuantos metros —buenas, disculpe ¿usted sabe a qué hora abren la pulcata? —Nooooo joven, ya no abre, tendrá como dos meses que cerró —tsss no me diga ¿y eso por qué? —No pues eso si no sabría decirle, no sé si algún problema con la Delegación o ya no vendería, sepa que habrá sido —ooh no, pues está canijo... —torcí la boca y recordé lo seca que traía la garganta —Me da un agua mineral...

Tomé el camino de regreso y me invadió una profunda nostalgia, nostalgia de borracho diría Merkel. Había escuchado del cierre de otras, algunas conocidas y otras que ni siquiera hubiera podido ver, pero el cese de “El Mexicano” me movió algo; jamás había pensado que el cierre de un establecimiento me sacudiera tanto ahí adentro.

“El Mexicano” cerró y con él, a lo largo del último siglo (como se expondrá más adelante), el manejo y consumo de pulque se abatieron drásticamente, las unidades productivas se abandonaron, muchísimas pulquerías perecieron resucitando solo en los recuerdos, los trabajadores y “paladeantes” pulqueros vinieron a la baja, y lo que marca la tendencia es un proceso de rápida extinción. Como respuesta al fenómeno surge esta tesis, cuyo objetivo es documentar el manejo y consumo vigente del pulque en las pulquerías del Distrito Federal, así como su manejo en la extracción, elaboración y distribución desde las localidades abastecedoras. El análisis de este proceso permitirá examinar las condiciones actuales y las perspectivas futuras en las que ha desembocado un proceso y un elemento tan significativo de la cultura mexicana.

I. INTRODUCCIÓN

1.1 El manejo de los magueyes

Los magueyes pertenecen al género *Agave*, el cual es originario del Continente Americano, en donde se distribuyen alrededor de 200 especies desde el sur de los EUA hasta Colombia y Venezuela, incluyendo las islas del Caribe. México es centro de origen y de diversificación del género, con 150 especies y 186 taxones aproximadamente (incluyendo categorías intra-específicas), de los cuales cerca del 70% son endémicos (Gentry, 1982; García-Mendoza, 2007).

Los agaves se distinguen por ser plantas xerófitas, adaptadas a condiciones de altas temperaturas y periodos prolongados de sequía. Entre sus adaptaciones destacan su característica forma de roseta, una estructura arquitectónica que eleva su capacidad de captación de agua, el desarrollo de hojas suculentas que constituyen verdaderos almacenes de líquidos, así como un metabolismo CAM (Crassulacean Acid Metabolism, por sus siglas en inglés), en el cual el intercambio gaseoso ocurre durante las noches, minimizando así la pérdida hídrica (Eguiarte & Souza, 2007).

Junto a la gran diversidad biológica de agaves, en el territorio que hoy comprende México han coexistido por miles de años una también vasta diversidad cultural, representada actualmente por 58 grupos étnicos hablantes de 287 lenguas (Toledo *et al.*, 2001, Ethnologue, 2015), los cuales han utilizado los magueyes para satisfacer diversas necesidades (Tabla 1). Colunga-GarcíaMarín *et al.* (2007) reportaron 102 taxones de *Agave* en diferentes regiones de México a través de 570 nombres comunes, todos ellos con al menos un uso categorizado en alguna de las siguientes categorías: alimento humano, forraje, bebida fermentada, bebida destilada y fibra; estos registros podrían representar un número aproximado de las variantes agro-morfológicas existentes.

Entre la amplia gama de usos y productos derivados de las diferentes especies de agaves se encuentra el pulque, una bebida alcohólica elaborada a partir de la fermentación de aguamiel, la savia dulce del maguey. Entre los magueyes de mayor vocación pulquera se encuentran *Agave salmiana*, *A. mapisaga*, *A. americana*, *A. atrovirens*, *A. inaequidens* y *A. hookeri*, manejados en el Altiplano Mexicano, principalmente en Hidalgo, Puebla, Tlaxcala, Michoacán, Estado de México, así como en áreas rurales y periurbanas del D.F. (Ramírez-Rodríguez, 2004). No

obstante, son en total 41 taxones de agave entre especies, subespecies y variedades (Tabla 2) las utilizadas para la producción de pulque en distintas regiones del territorio nacional.

Tabla 1. Ejemplos de los principales usos y partes de diferentes especies de magueyes aprovechadas en México. Modificada de Granados (1993); Colunga-GarcíaMarín *et al.* (2007); Delgado (2008); García-Herrera *et al.* (2010); Torres *et al.* (2015). Un panorama más completo de especies y usos puede consultarse en Colunga-García *et al.* (2007).

Categoría	Uso	Parte de la planta	Ejemplos de spp. utilizadas
Alimenticio	Aguamiel	Piña	<i>A. atrovirens</i> , <i>A. salmiana</i>
	Atole	Aguamiel	<i>A. americana</i> , <i>A. salmiana</i>
	Pulque	Aguamiel	<i>A. mapisaga</i> , <i>A. salmiana</i>
	Mezcal	Piña y aguamiel	<i>A. angustifolia</i> , <i>A. potatorum</i>
	Miel	Aguamiel	<i>A. americana</i> , <i>A. inaequidens</i>
	Vinagre	Aguamiel	<i>A. atrovirens</i> , <i>A. inaequidens</i>
	Escamoles (<i>Liometopum apicalatum</i> , <i>L. occidentale</i>)	Raíz	<i>A. atrovirens</i> , <i>A. salmiana</i>
	Gusanos rojos (<i>Comadia redtenbacheri</i>)	Raíz	<i>A. mapisaga</i> , <i>A. salmiana</i>
	Gusanos blancos (<i>Aegiale hesperiaris</i>)	Penca	<i>A. salmiana</i> , <i>A. tequilana</i>
	Sal de gusano	Gusano	<i>A. mapisaga</i> , <i>A. salmiana</i>
	Partes comestibles	Penca, tallo, escapo floral y flor	<i>A. kerchovei</i> , <i>A. peacockii</i>
	Mixiote	Penca	<i>A. mapisaga</i> , <i>A. salmiana</i>
Medicinal	Desinflamar golpes o heridas	Penca	<i>A. marmorata</i> , <i>A. potatorum</i>
	Malestares respiratorios	Penca	<i>A. potatorum</i>
	Detener sangrado	Penca	<i>A. potatorum</i>
	Regular la presión	Salvia	<i>A. inaequidens</i>
	Gastritis	Salvia	<i>A. inaequidens</i>
Textil	Aguja	Espina	<i>A. atrovirens</i> , <i>A. salmiana</i>
	Hilos para telas	Fibra de pencas	<i>A. lechuguilla</i> , <i>A. striata</i>
	Cuerdas para caza y pesca	Fibra de pencas	<i>A. fourcroydes</i> , <i>A. lechuguilla</i>
Construcción	Vigas	Escapo seco	<i>A. kerchovei</i> , <i>A. salmiana</i>
	Tejas	Pencas secas	<i>A. atrovirens</i> , <i>A. salmiana</i>
	Aditivo para mezcla	Baba de la penca	<i>A. atrovirens</i> , <i>A. salmiana</i>
Uso doméstico	Jabón	Raíz y penca	<i>A. lechuguilla</i>
	Recipiente para agua	Piña	<i>A. mapisaga</i> , <i>A. salmiana</i>
	Recipiente para comer o beber	Penca	<i>A. atrovirens</i> , <i>A. salmiana</i>
	Adorno	Penca, semilla y maguey completo	<i>A. potatorum</i> , <i>A. victoriae-reginae</i>
	Combustible	Pencas secas	<i>A. inaequidens</i> , <i>A. salmiana</i>
Agrícola	Abono	Restos secos	<i>A. americana</i> , <i>A. atrovirens</i>
	Protección contra erosión	Maguey completo	<i>A. mapisaga</i> , <i>A. salmiana</i>
	Deslinde de terrenos	Maguey completo	<i>A. mapisaga</i> , <i>A. salmiana</i>
Ganadero	Alimento para ganado	Penca, escapo floral y flor	<i>A. avellanidens</i> , <i>A. shawii</i>
	Control de parásitos	Penca	<i>A. inaequidens</i>
	Aliviar contusiones	Penca	<i>A. inaequidens</i>

Tabla 2. Taxones de *Agaves* aprovechados como bebida fermentada, pulque. Con información de Colunga-GarcíaMarín et al., 2007.

Especies, subespecies y variedades de <i>Agaves</i> pulqueros	
1 <i>Agave americana</i> ssp. <i>protamericana</i>	22 <i>Agave mapisaga</i> var. <i>mapisaga</i>
2 <i>Agave americana</i> var. <i>americana</i>	23 <i>Agave marmorata</i>
3 <i>Agave americana</i> var. <i>marginata</i>	24 <i>Agave maximiliana</i>
4 <i>Agave americana</i> var. <i>oaxacensis</i>	25 <i>Agave maximiliana</i> var. <i>katharinae</i>
5 <i>Agave angustifolia</i>	26 <i>Agave multifilifera</i>
6 <i>Agave applanata</i>	27 <i>Agave palianthiflora</i>
7 <i>Agave atrovirens</i>	28 <i>Agave parryi</i>
8 <i>Agave atrovirens</i> var. <i>mirabilis</i>	29 <i>Agave peacockii</i>
9 <i>Agave bovicornuta</i>	30 <i>Agave salmina</i> ssp. <i>crassispinga</i>
10 <i>Agave cerulata</i> ssp. <i>dentiens</i>	31 <i>Agave salmiana</i> var. <i>angustifolia</i>
11 <i>Agave cupreata</i>	32 <i>Agave salmiana</i> var. <i>ferox</i>
12 <i>Agave desmettiana</i>	33 <i>Agave salmiana</i> var. <i>salmiana</i>
13 <i>Agave fourcroydes</i>	34 <i>Agave scabra</i> ssp. <i>potosiensis</i>
14 <i>Agave hookeri</i>	35 <i>Agave schottii</i>
15 <i>Agave inaequidens</i>	36 <i>Agave shrevei</i> ssp. <i>shrevei</i>
16 <i>Agave karwinskii</i>	37 <i>Agave shrevei</i> ssp. <i>magna</i>
17 <i>Agave kerchovei</i>	38 <i>Agave striata</i>
18 <i>Agave lechuguilla</i>	39 <i>Agave vilmoriniana</i>
19 <i>Agave macroacantha</i>	40 <i>Agave wacomahi</i>
20 <i>Agave macroculmis</i>	41 <i>Agave weberi</i>
21 <i>Agave mapisaga</i> var. <i>lisa</i>	

1.2 Extracción de aguamiel y elaboración del pulque

Para el aprovechamiento del pulque, los productores dejan que el maguey se desarrolle y alcance su estado de madurez, aprovechándolo justo al iniciar la floración. El desarrollo de los magueyes varía entre especies, subespecies y variedades; sin embargo, en las especies más utilizadas la madurez se alcanza entre los 8 y 12 años. Una vez que el “meyolote”¹ (nombre común que recibe el meristemo apical en la región del Altiplano Mexicano) ha adelgazado para dar inicio a la etapa de floración, los manejadores “capan” el maguey. Esta actividad consiste en cortar algunas pencas con una barreta (barra de metal con un extremo en punta o en forma de hélice) o un cuchillo de doble filo, esto con el fin de tener acceso al meyolote; ahí con ayuda de la

¹ Del náhuatl *meyolohtli*: *metl*, maguey, *yolohtli*, corazón. También se le nombra “cogollo” o “cojollo” (Montemayor et al., 2008).

herramienta, se abre una cavidad con una profundidad próxima a los 40 cm en la “piña” (el tallo basal) del maguey. El orificio resultante es cubierto con trozos de las pencas removidas, y días o semanas después comenzará a emanar y a acumularse en la oquedad la dulce savia, llamada popularmente aguamiel (Fournier & Mondragón, 2012).

Es importante mencionar que al realizar esta práctica se impide la reproducción sexual de los magueyes, ya que se interrumpe el desarrollo de la inflorescencia, la floración y, por consiguiente, la producción de semillas. En la mayoría de las especies pulqueras, la reproducción vegetativa a través de hijuelos y bulbílos es la forma de propagación más común en las poblaciones y plantaciones de magueyes pulqueros manejados (Fournier, 2007; Romero, 2009).

En algunos casos la cosecha de aguamiel se inicia inmediatamente después del capado de maguey, mientras que en otros comienza varios meses después de esta actividad, dependiendo de las técnicas de manejo y de las necesidades de cada productor.

En cuanto da inicio la colecta, el aguamiel se extrae diariamente mediante un “acocote”^{II}, el cual es una gran pipeta elaborada con los frutos alargados de *Lagenaria siceraria*. Con esta herramienta los “tlachiqueros” (del náhuatl *tlahchiqui*: raspar una cosa, son las personas que extraen la savia del maguey), succionan el líquido sin que éste llegue a su boca (Montemayor *et al.*, 2008). Después de extraer el aguamiel, los tlachiqueros raspan la cavidad con una herramienta elíptica de metal cuyos bordes afilados están perpendiculares al plano; esta herramienta se denomina “cuchara o raspador”. El raspado se realiza suavemente con movimientos circulares, para evitar lesionar demasiado el tejido del maguey, asegurando con este procedimiento que continúe manando el aguamiel. Posteriormente se tapa la oquedad descrita para proteger la savia de contaminación por polvo, basura, agroquímicos o insectos y para evitar que la fauna local que gusta de este preciado líquido, como tlacuaches o roedores, se introduzcan y lo consuman (Segura, 1901; El Tinacal, 2012).

El periodo de producción de aguamiel en los magueyes va de los 3 hasta los 8 meses, con volúmenes entre 1 l y hasta 12 l diarios por individuo. Tal variación depende de la especie y tamaño del maguey, de las condiciones ambientales (por ejemplo, la temperatura, el tipo de suelo, la humedad del suelo y del aire), así como de los saberes y prácticas del tlachiquero, los cuales le otorgan una mayor eficiencia en la extracción de aguamiel (Fournier, 2007).

^{II} Del náhuatl *acocohtli*: *atl*, agua, *cocohtli*, esófago. También llamado “alacate” (Montemayor *et al.*, 2008).

Una vez que se “ordeñaron las vacas verdes” (expresión usada por algunos tlachiqueros para referirse a la obtención de aguamiel en los magueyes), el aguamiel se lleva al “tinacal”, lugar donde se elabora el pulque en unas tinas de fermentación. Ahí el aguamiel fresco se mezcla con un pulque añejo, llamado “semilla”; el cual ha sido seleccionado y cuidado como el ideal para efectuar el delicado proceso de elaboración del pulque, y que se consigue generalmente en intervalos de 7 a 14 días (Ramírez-Rodríguez, 2004; Fournier & Mondragón, 2012).

Para elaborar la “semilla de pulque” se “echa a pudrir el aguamiel” (expresión usada por los productores de pulque); es decir, se deja fermentar aguamiel en alto grado, pero sin que éste llegue realmente a su pudrición. El proceso descrito es tan sólo un procedimiento general, pues en realidad la preparación de la “semilla del pulque” es mucho más compleja, implementándose técnicas tradicionales, probablemente milenarias, que son transmitidas de generación en generación. Las técnicas para la preparación de “semilla de pulque” es uno de los secretos más resguardados por los productores de pulque, pues representa la originalidad de su receta y de su producto (Ramírez-Rodríguez, 2004).

Este pulque añejo o “semilla” es el resultado de un proceso de fermentación en el que confluyen poblaciones de diversas especies de bacterias y levaduras (Tabla 3), las cuales son responsables en gran parte de las características químicas y sensoriales del pulque de cada sitio (Lozano-Pérez, 2007). La diversidad y estructura de las comunidades microbianas es altamente variable entre y dentro de las regiones productoras de pulque y su composición sigue sin estar definida en su totalidad, a pesar de que han sido estudiadas desde hace varias décadas (Lappe *et al.*, 2008).

Por contener agua, azúcares, proteínas y sales, la savia del maguey constituye un rico y favorable medio de cultivo para diversas especies de microorganismos. Éstos están asociados a los agaves y se desplazan a las paredes de la cavidad o son introducidos por el aire, o a través de utensilios empleados en la extracción de la savia (Lappe *et al.*, 2008).

Estando presente la microbiota funcional se llevará a cabo la fermentación, proceso conformado por tres aspectos: la fermentación viscosa, la fermentación ácida y la fermentación alcohólica (García-Garibay *et al.*, 2004; Lozano-Pérez, 2007). La fermentación generalmente comienza con diferentes especies de bacterias del género *Leuconostoc*, las cuales acidifican la savia utilizando sacarosa para producir CO₂ y biopolímeros, éstos últimos responsables de la viscosidad del pulque (García-Garibay *et al.*, 2004).

Al tener la savia un pH progresivamente más ácido (pH= 6.5–6.0) el desarrollo de las bacterias del género *Leuconostoc* disminuye y se incrementan las poblaciones de *Lactobacillus* spp., los cuales llevan a cabo la fermentación de ácido láctico a partir de azúcares. Estas bacterias son ampliamente conocidas y relevantes en la elaboración de alimentos y bebidas, debido a su capacidad de generar compuestos aromáticos y potenciadores de sabor (Lozano-Pérez, 2007). Además, las poblaciones de tales microorganismos compiten e inhiben el crecimiento de otros microbios patógenos a través de ácidos orgánicos y de bacteriocina, compuestos que previenen potenciales enfermedades por consumir la bebida (Lozano-Pérez, 2007; Lappe *et al.*, 2008).

Tabla 3. Microorganismos registrados en la fermentación de aguamiel para la elaboración de pulque. Modificada de Lozano-Pérez, 2007 y de Lappe *et al.*, 2008.

Microbiota funcional del aguamiel y el pulque	
Bacterias	Levaduras
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Lactobacillus brevis</i> • <i>Lactobacillus plantarum</i> • <i>Lactococcus lactis</i> • <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>dextranicum</i> • <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>mesenteroides</i> • <i>Leuconostoc kimchii</i> • <i>Leuconostoc citreum</i> • <i>Zymomonas mobilis</i> subsp. <i>mobilis</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Candida parapsilosis</i> • <i>Clavispora lusitaniae</i> • <i>Hanseniaspora uvarum</i> • <i>Kluyveromyces marxianus</i> • <i>Kluyveromyces lactis</i> • <i>Pichia membranifaciens</i> • <i>Saccharomyces bayanus</i> • <i>Saccharomyces cerevisiae</i> • <i>Saccharomyces paradoxus</i> • <i>Torulaspora delbrueckii</i>

En cuanto a la fermentación alcohólica, con las condiciones previamente descritas se favorece el desarrollo de *Zymomonas mobilis* subsp. *mobilis* y de *Saccharomyces* spp., las cuales utilizan los azúcares para generar etanol, así como compuestos nutritivos (vitaminas y aminoácidos) y compuestos volátiles que influyen en el sabor, y en general, en la calidad y perfil aromático del pulque (Lappe *et al.*, 2008).

Como resultado de la presencia e interacción de la diversidad microbiana, se obtienen pulques con características variadas: unos dulces, algunos más ácidos, otros con mayor proporción alcohol (entre 4 y 9 grados) y otros con baja o alta viscosidad. Así mismo, esta complejidad puede ocasionar con facilidad una fermentación defectuosa, la cual ha sido caracterizada en diferentes formas por los productores y trabajadores del ramo. Por ejemplo, el

pulque puede ser “picado” (cuando ocurrió una fermentación acética), “delgado” (con baja viscosidad), “grueso” (con alta viscosidad), “agrio” (con un exceso de ácido láctico) “chamalote” o “aguamielado” (cuando presenta una pobre o deficiente fermentación alcohólica), “empachado” (cuando el aguamiel no se transforma en pulque debido a una insuficiente inoculación), “húmedo” (aquel en el que el aguamiel es diluido por las lluvias o rebajado deliberadamente con agua). Estos son, entre otros, algunos tipos de calidad frecuentemente reconocidos (García-Garibay *et al.*, 2004; Lorenzo-Monterrubio, 2007).

Por todo lo anterior, la obtención, cuidado y manejo de la “semilla de pulque” es particularmente relevante en el proceso de su elaboración. Sus cualidades, junto a los linajes de las cepas que mantienen, la temperatura ambiental, la humedad del sitio, las características del aguamiel y las técnicas de los trabajadores en el tinacal para mezclar los componentes, determinan de manera significativa las particularidades organolépticas de la bebida (Ramírez-Rodríguez, 2004; El Tinacal, 2012).

1.3 Distribución, comercialización y consumo en las pulquerías

El consumo del pulque está presente tanto en los ámbitos rurales donde se produce, como en los urbanos a donde se transporta y comercializa en locales *sui generis*, las pulquerías.

Hasta hace poco más de medio siglo, el pulque era transportando de las zonas productoras a las pulquerías a través del ferrocarril. Para el caso de la Ciudad de México, el producto entraba y se registraba en tres grandes aduanas pulqueras: Buenavista, Peralvillo y San Lázaro; actualmente, debido a la reducción de los volúmenes comercializados, así como a la desaparición del ferrocarril como transporte de carga, la distribución se realiza a través de autos o camiones que arriban a las pulquerías determinados días de la semana (Ramírez-Rodríguez, 2004).

Desde sus inicios las pulquerías se ubicaron en los asentamientos comercialmente importantes y con mayor densidad demográfica del Valle de México, siendo la Ciudad de México, hoy el Distrito Federal, el sitio con mayor presencia de estos establecimientos. No obstante, también abundaban en ciudades aledañas, como Pachuca, Puebla, Tlaxcala, Toluca, entre otras tantas ciudades del Estado de México y estados colindantes, muchas de las cuales actualmente conforman la megalópolis denominada: Zona Metropolitana de la Ciudad de México (ZMCM) (Aguilar, 2002; Ramírez-Rodríguez, 2004).

Las pulquerías son locales que tradicionalmente han contado con elementos en común. Entre éstos se pueden mencionar la oferta de botana (comida que ofrece el locatario de manera

gratuita para acompañar el consumo del pulque), pinturas murales con temáticas prehispánicas o nacionalistas, juegos como la rayuela o el rentoy, música y un altar para la devoción a ídolos o santos, entre los cuales, la Virgen de Guadalupe es la más venerada (El Tinacal, 2012). Las características anteriores las definen no solo como puntos de reunión y esparcimiento, sino como un espacio de identidad cultural, al compartir los asistentes el gusto por el pulque que ahí ofrecen, la pertenencia a un barrio, el conservar o valorar sus tradiciones, entre otros gustos e intereses (Velasco, 2013).

El pulque en las pulquerías se vende en diferentes presentaciones, conforme a los cuidados, recetas y tradiciones de cada pulquería y de sus trabajadores. Cada local tiene sus especialidades, por ejemplo, hay pulquerías que ofertan y son famosas principalmente por su pulque blanco suave, otras por su blanco fuerte, algunas más son especialistas en curados (mezcla de pulque con frutas, semillas u otros productos) o pulque campechano (combinación de pulque blanco con curado).

Recapitulando, el manejo del pulque desde el cultivo y manejo de los magueyes, así como en las formas de elaborar y servir el pulque se realiza a través de procedimientos generales, pero altamente variables entre regiones, comunidades, familias y pulquerías. Estas variaciones confieren al pulque una gran diversidad de calidades, en última instancia asociables a cada productor en particular; por lo que no existe un solo tipo de pulque ni una sola forma estandarizada de aprovechamiento pulquero, sino una alta variedad, cada una con características que hacen que su producto final, el pulque, sea algo único regional, temporal y culturalmente. Tales variaciones son particularmente influenciadas por los siguientes factores:

- (1) Especie y variedad de maguey manejado.
- (2) Condiciones ambientales en las que habita el maguey (tipo de suelo, altitud, temperatura, humedad, precipitación, entre otros).
- (3) Época del año en la que se cosecha el aguamiel (temporada de secas o lluvias).
- (4) Condiciones tecnológicas y ambientales de la extracción y fermentación (herramientas para la cosecha de aguamiel, microorganismos en la semilla, material de los recipientes en donde se realiza la fermentación, temperatura, luz y humedad ambiental del tinacal).
- (5) Contexto cultural en el que se elabora (conocimiento sobre el manejo del maguey y el pulque, sabores, texturas y apariencias preferidas, tiempo de fermentación, manera de preparar los pulques curados, entre otros).

II. ANTECEDENTES

2.1 El “octli” (pulque) en la historia de los mexicanos

El consumo de pulque se remonta a las civilizaciones prehispánicas de Mesoamérica, siendo su elaboración uno de los rasgos culturales mesoamericanos identificados por Paul Kirchhoff (1943), y que diferencian a Mesoamérica de otras regiones bioculturales del continente Americano, como Aridoamérica, la región Andina y la Amazonía.

Acerca del origen de esta bebida existen distintos mitos plasmados en registros históricos, incluyendo códices y crónicas tanto pre como post-colombinos. De acuerdo con el Códice Boturini, el encuentro entre los antiguos mexicas con los magueyes ocurrió en 1172 dC, en Coatitlan, una zona del actual Estado de México colindante con el norte del D.F. Actividades como el ahuecamiento del maguey y la extracción de su savia con un acocote aparecen en registros fechados cerca del año 1187 (Goncalves de Lima, 1986). Al ser el Códice Boturini un documento cronológico azteca-mexica, confiere al descubrimiento del maguey y del pulque un origen próximo a Tenochtitlan. Pero, como se apreciará a continuación, el aprovechamiento del maguey y del pulque es más antiguo.

El Códice Chimalpopoca, documento que narra la historia del pueblo chichimeca y tolteca, hace referencia a la invención del pulque, entre los años 883 y 895 dC. Según este códice, un grupo de personajes divinos, queriendo destronar a Quetzalcóatl, rey-sacerdote de Tollan, inventaron el brebaje y se lo dieron de beber. Quetzalcóatl se negó en reiteradas ocasiones pero terminó cediendo y embriagándose; al despertar y notar sus faltas político-religiosas se exilió en el mar del Golfo de México, jurando regresar para recuperar su señorío (Goncalves de Lima, 1986). Suceso fuertemente interiorizado en la cosmovisión náhuatl, pues algunos grupos indígenas asociaron este presagio al arribo de los españoles, y ello ha sido una explicación usada frecuentemente para explicar la vacilante recepción que los nativos dieron a los conquistadores europeos.

Los otomíes más antiguos pudieron ser los primeros en preparar y consumir el pulque. Los otomíes son un grupo étnico milenario de Mesoamérica, descendiente de grupos proto-otomangues, la familia lingüística más diversa de México (De Ávila, 2008). Una antigua leyenda de aquel pueblo recuperada por Martín del Campo (1938) narra que: “...los antiguos habitantes del altiplano mexicano, caminando entre los magueyes observaron como un roedor o conejo,

mordía y raspaba con sus dientes las bases de magueyes maduros, haciendo con esto un orificio en la planta del cual manaba un líquido transparente que mucho gustaban a estos animales. De la observación e imitación de estos animales los antiguos lograron agujerar el maguey, extraer de ellos el aguamiel y a la postre elaborar el pulque”. Este relato forma parte de la intensa relación conejo-pulque, siendo este animal un vínculo popular entre la sagrada bebida y los humanos.

Sin embargo, la evidencia más antigua del consumo de la bebida la constituye un raspador de maguey fabricado con obsidiana, cuya antigüedad es de alrededor del siglo V aC, encontrado en Huapalcalco, un sitio arqueológico cercano a Tulancingo, Hidalgo (Goncalves de Lima, 1986; Castillo, 2011). Si bien este registro no permite inferir nada sobre la fermentación del aguamiel para la elaboración de pulque, sí sugiere que la extracción y el consumo de la savia eran recurrentes. A la postre, el almacenamiento de este recurso llevó a su fermentación y así pudo haberse generado el primer pulque. Siendo las culturas del preclásico mesoamericano las primeras en aprovechar la bebida, grupos que fueron considerablemente más antiguos a las grandes culturas del postclásico mesoamericano: toltecas y mexicas (Goncalves de Lima, 1986; Lorenzo-Monterrubio, 2007).

El papel del pulque en las culturas prehispánicas del Altiplano mexicano: la teotihuacana, la tolteca y la mexica fue de gran relevancia, ya que se encontraba asociada a rituales y creencias divinas. Fue una bebida venerada, consumida con fines religiosos por figuras nobles y de poder, generadora de una embriaguez ritual. También era ingerida por la población en general, pero con fuertes restricciones, pues el abuso en su consumo era condenado y castigado con severidad (Corcuera, 2013).

La bebida poseía diferentes nombres según la cultura y el contexto en el que se usaba, pero generalmente los pueblos nahuas lo denominaban “*octli*” (Sierra, 2005). El término pulque, como lo llamamos ahora, deriva de un barbarismo español, de la voz náhuatl *poliuhqui*, descompuesto, utilizando *octli poliuhqui* o *poliuhticaoctli* cuando se presentaba la descomposición de la bebida, por tanto, los españoles quizás creyeron que se expresaba el nombre de la bebida y no su mala calidad (Montemayor *et al.*, 2008).

El octli tenía una connotación sagrada asociada a la deidad Mayahuel, diosa del maguey y la fertilidad (Ramírez-Rodríguez, 2004). El mito de la creación de “*metl*” (el nombre náhuatl del maguey) inicia cuando Quetzalcóatl decide subir a los cielos, a la constelación de las tziziminy, donde encuentra a Mayahuel, una estrella que dormía acompañada de sus hermanas y la gran

Tzizimitl, su abuela. El dios, al despertarla, la convence de bajar a la tierra a su lado, cuando pisaron suelo, ambos se fundieron en un gran árbol que tenía dos ramas. En el momento que la gran Tzizimitl despertó y notó la ausencia de Mayahuel bajó enfurecida a la tierra con el resto de las estrellas; al ver tal unión la abuela arrancó, trozó y dio de comer al resto de las estrellas una de las ramas, la cual pertenecía a la parte de Mayahuel. Cuando Quetzalcóatl recobró su forma humana recolectó los restos de la sacrificada y los enterró, brotando de este entierro el primer metl. Este mito ilustra por qué el pulque era considerado por la cultura náhuatl como una bebida sagrada y honrosa, pues era la dádiva que la diosa sacrificada y resurgida en maguey daba a los mortales (Sierra, 2005).

En la cultura mexicana (como en otras del México prehispánico), el consumo del octli estaba reservado a momentos y rituales específicos, regidos por su calendario. Durante el año se celebraban numerosas fiestas siendo en éstas el pulque un elemento central (Vaillant, 1985; Sahagún, 2013). La bebida embriagante no era entonces un placer cotidiano, sino un elemento ritual central en el sentido de la existencia (Corcuera, 2013).

Las celebraciones abarcaban múltiples aspectos culturales, entre ellas se encontraba la importante festividad a Huitzilopochtli (dios legislador, de la guerra y principal dentro del panteón mexicana). A esta deidad se ofrecían los cautivos de las guerras floridas^{III}, los cuales por ser entregados debían tratarse con honores y consideraciones especiales. A éstos se les ataviaba con agraciados trajes, escudos y macanas adornadas de plumas, además se les daba a beber octli, el cual permitiría a los elegidos llenarse con la fuerza de los dioses y a mitigar la tristeza o el temor que naturalmente se experimentaba en vísperas del sacrificio (Sahagún, 2013; Corcuera, 2013).

Durante la fiesta de Izcalli (el crecimiento), dedicada al dios del fuego Ixcozauhqui, la embriaguez comunitaria era permitida. La celebración se realizaba cada cuatro años y todos los asistentes llevaban y compartían su pulque de acuerdo a su sed, gustos y generosidad, de tal forma que todos bebían y daban de beber (Sahagún, 2013; Corcuera, 2013).

Con la conquista española y las profundas transformaciones derivadas del mestizaje de dos culturas, el consumo del pulque se desacralizó y pasó de ser una bebida ritual y divina, al

^{III} Enfrentamientos entre señoríos mesoamericanos en las que se capturaban prisioneros del bando enemigo para ser sacrificados de manera ritual (Vaillant, 1985; Sahagún, 2013).

trago de la amargura y la tristeza de los vencidos, encontrando la población indígena en la embriaguez, que tanto se les había limitado, un consuelo para sobrellevar los grandes pesares que significó la conquista española (Martínez, 2001; Barbosa, 2004).

Ya instaurada la Nueva España y con ello el poder político-social de la Iglesia Católica, ésta comenzó a ejercer presión para la regulación e impedimento del consumo del pulque por parte de los indígenas, pues la embriaguez atentaba contra los valores cristianos e impedía a los indígenas incorporarse a los rituales y costumbres europeas (El Tinacal, 2012; Museo de los Ferrocarrileros, 2015).

No obstante la excomunión que promulgó la Iglesia Católica para los bebedores de pulque, su producción y consumo siguió aumentando, no solo entre los indígenas sino también en el resto de las castas establecidas en la Nueva España. En 1672 las autoridades virreinales permitieron la instalación de pequeños puestos para la distribución y consumo legal de la bebida, naciendo así las primeras pulquerías, cabe resaltar que estas ordenanzas prohibían la asistencia de hombres y mujeres al mismo establecimiento^{IV} (Museo de los Ferrocarrileros, 2015). A finales del siglo XVII existían 45 pulquerías en la Nueva España, muchas de ellas tan grandes, que podían albergar entre 500 y 600 bebedores, convirtiéndose en los centros de convivencia por excelencia de las clases populares. Ya para 1854 se multiplicaron hasta llegar a 513 pulquerías (El Tinacal, 2012).

Avanzada la segunda mitad del siglo XIX el pulque dejó de transportarse por tracción animal y comenzó a circular por ferrocarril. Sin embargo, fue durante el Porfiriato cuando se consolidó gran parte del Sistema Ferroviario Nacional, con el cual la industria del pulque adquirió un gran impulso y auge. Tal apogeo se aprovechó al máximo por los empresarios pulqueros, quienes contaron con un medio rápido y efectivo para la distribución del pulque, desde los estados del altiplano, sobresaliendo Hidalgo, hasta la Ciudad de México. Este medio de transporte favoreció enormemente a la industria del pulque pues al ser ésta una bebida perecedera, se requería de una distribución en el menor tiempo posible. Asimismo, su transporte ferroviario favoreció un considerable aumento en el volumen que era posible comercializar (Ramírez-Rodríguez, 2004; Museo de los Ferrocarrileros, 2015).

^{IV} De ahí el porqué hombres y mujeres no compartían el espacio en las pulquerías, teniendo cada género su lugar. Característica que perdura hasta nuestro siglo en algunas pulquerías, aunque ahora practicada no por una legislación sino por la costumbre centenaria.

Ciertamente fue la segunda mitad del siglo XIX y principios del XX la época de oro del pulque. Grandes haciendas manejando la producción, distribución y venta de la bebida, las aduanas de la capital recibiendo diariamente miles de litros, incontables pulquerías proliferando en las calles de la ciudad y un promedio de consumo diario entre los residentes de la gran ciudad de 0.9 l *per capita*. Sin lugar a dudas, la bebida nacional (Barbosa, 2004).

El apogeo de la industria pulquera comenzó su debacle con el estallido de la Revolución Mexicana. Los conflictos políticos del país, el paro de las actividades comerciales, el levantamiento en armas de campesinos y los múltiples problemas asociados a la guerra, dieron fuertes golpes a los principales sistemas de producción de pulque: las haciendas (Ramírez-Rodríguez, 2004).

Hasta antes de la Revolución Mexicana las haciendas fueron los principales sistemas de producción agrícola. Conformaban entidades arquitectónicas integrales y autosuficientes que se regían por una serie de relaciones sociales, políticas y económicas entre diferentes estratos sociales, caracterizada por una abrupta desigualdad entre los hacendados y sus trabajadores. Las haciendas contaban grandes extensiones de tierra, un conjunto de edificios llamados “casco” donde se concentró el poder político-administrativo, una capilla principal y austeras unidades habitacionales para los trabajadores, amén de tinacales, potreros, graneros y demás infraestructura requerida para las actividades de la hacienda (Ramírez-Rodríguez, 2004; Lorenzo-Monterrubio, 2007).

En el Altiplano Mexicano la mayoría de las haciendas tuvieron una fuerte vocación pulquera: la Hacienda de Chimalpa, La Concepción Mazaquiahuac y San Antonio Ometusco, fueron algunas de las tantas haciendas de la región (Ramírez-Rodríguez, 2004; Lorenzo-Monterrubio, 2007).

Con el conflicto armado, no solo se truncó el ascenso comercial de la industria pulquera, sino que una vez terminada la Revolución, y con ello el inicio del reparto agrario, muchas de las haciendas productoras de pulque fueron fragmentadas y repartidas a ejidatarios o comuneros, quedando así desarticulada la industria pulquera pre-revolucionaria. El aprovechamiento pulquero continuó pero los nuevos dueños de las tierras, los campesinos ejidatarios y comuneros, no contaban con la infraestructura, los medios financieros, la visión empresarial ni los alcances comerciales que tenían los hacendados. Estos procesos históricos desarticularon la industria

pulquera erigida durante los siglos previos, de lo anterior, la industria no ha logrado recuperarse hasta el presente (Ramírez-Rodríguez, 2004; Lorenzo-Monterrubio, 2007).

Hacia la década de los años treinta del siglo XX, la estabilidad de la nación mexicana comenzó a recuperarse y con ello entraron en vigor planes y proyectos de desarrollo industrial y bienestar social. Durante el cardenismo, las campañas de salud combatieron las pulquerías. Éstas no sólo no tenían cabida en los planes de industrialización sino que fueron consideradas como focos rojos de insalubridad, delincuencia, vicio y pobreza (Barbosa, 2004). Además, surgió una fuerte campaña de desprestigio hacia el pulque por las industrias cerveceras y de licores, las cuales miraban al pulque con recelo por ser su gran competidor (Ramírez-Rancaño, 2012). Fueron agentes de estas industrias quienes difundieron mitos absurdos como el de la “muñeca” (supuestamente se colocaba un trozo de excremento para fermentar el pulque) tachándolo de una bebida sucia, inmoral, propia de indígenas y por lo tanto asociado a una idea de rezago incompatible con el “progreso” de la época (Barbosa, 2004).

A pesar de tales embates económicos, políticos y culturales, el manejo del maguey, la elaboración y distribución del pulque, las pulquerías y sus parroquianos resistieron a los prejuicios del “progreso” (Barbosa, 2004).

En un memorial que el Sindicato de Comerciantes y Empleados del Ramo de Pulques presenta al Departamento de Salubridad de la Ciudad de México en 1929, se registra la demanda de reformas al reglamento del pulque, los reclamos ante los altos impuestos a su producción y comercialización y ante las trabas administrativas contra el gremio, argumentando la situación de la industria, exponen la importancia de la bebida y presentan un panorama de la industria en esa época. Documentan la existencia de 1,283 tinacales en el altiplano mexicano, los cuales abastecen a la Ciudad de México un promedio diario de 1,500 barricas de pulque (de 250 l cada una), las cuales se distribuyen en los 1,123 expendios de la ciudad. Esta industria, añaden, daba empleo a alrededor de 35,000 personas, sostén de 20,000 familias.

El documento expone además sus reclamos ante las exageradas y rigurosas reglamentaciones. Por mencionar algunas, la prohibición del acocote tradicional y la cucharilla, sustituidas por herramientas “modernas e higiénicas”: bombas de succión y cucharillas largas que permitan el raspado del maguey sin la aproximación del tlachiquero, mingitorios en las pulquerías conectados a la red de desagüe, la obligatoria refrigeración del producto, la prohibición de alimentos, pinturas, espejos u objetos en las paredes, así como la norma de

establecimiento de 100 m como distancia mínima entre dos pulquerías (Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos, 1928). Situaciones como las aludidas en la reglamentación resultaban complicadas pues existían colonias con más de una pulquería por cuadra, y en las cuales no había sistema de drenaje, “...los murales y adornos representan (de acuerdo con el documento), la identidad de cada negocio y el retirarlos atenta contra su esencia, aunado a los altos costos que requeriría la sustitución y mantenimiento del mobiliario, materiales y otros rubros...” que exigían los reglamentos, que año con año eran más estrictos (Sindicato de Comerciantes y Empleados del Ramo del Pulque, 1929).

A pesar de complicaciones como las descritas, para 1953 en la capital del país aún se encontraban registradas 1,201 pulquerías. Pero las cosas no se mantendrían así, pues desde 1952 había iniciado una campaña de regulación y clausura de todo tipo de establecimientos o espectáculos que “atentaran contra la moral y buenas costumbres de la sociedad mexicana”. Tal campaña fue dirigida por Ernesto P. Uruchurtu, un regente de la Ciudad de México, a quien aún en la actualidad varios pulqueros recuerdan con rencor.

Teatros, cines, bares y muchas pulquerías sufrieron los embates de estas políticas públicas, entre las cuales estaban las clausuras por nombres “inmorales”, por exhibición de murales “impropios”, por manejarse en condiciones incompatibles con los cánones de la época, “propias de pobres e indignos”, mobiliario austero, entre otras razones. Aunado a las clausuras definitivas, múltiples licencias fueron confiscadas sin la posibilidad de ser recuperadas por sus propietarios, a pesar de haber cumplido con el pago de la multa o corregido su falta. Finalmente, el gran golpe fue la legislación de 1954 para no conceder más licencias para establecer pulquerías en la capital (El Tinacal, 2012).

Durante las primeras décadas del siglo XX llegaron a existir cerca de dos mil pulquerías establecidas, pero bastó un siglo, de 3 a 4 generaciones, para que su éxito, abundancia y popularidad se vinieran abajo (Figura 1). Así, en 2014 estaban registradas en el Distrito Federal tan sólo 80 pulquerías. Es decir, permanecían tan sólo 4% de los establecimientos existentes en la “época de oro” del pulque (El Tinacal, 2012). En 2010 cerraron sus puertas 15 pulquerías y en 2012 lo hicieron otras tres (El Tinacal, 2012; Pulque Nuestro, 2013). Siendo estas cifras muestra del declive de la industria y comercio de esta bebida nacional, otrora símbolo de identidad mesoamericana (Velasco, 2013).

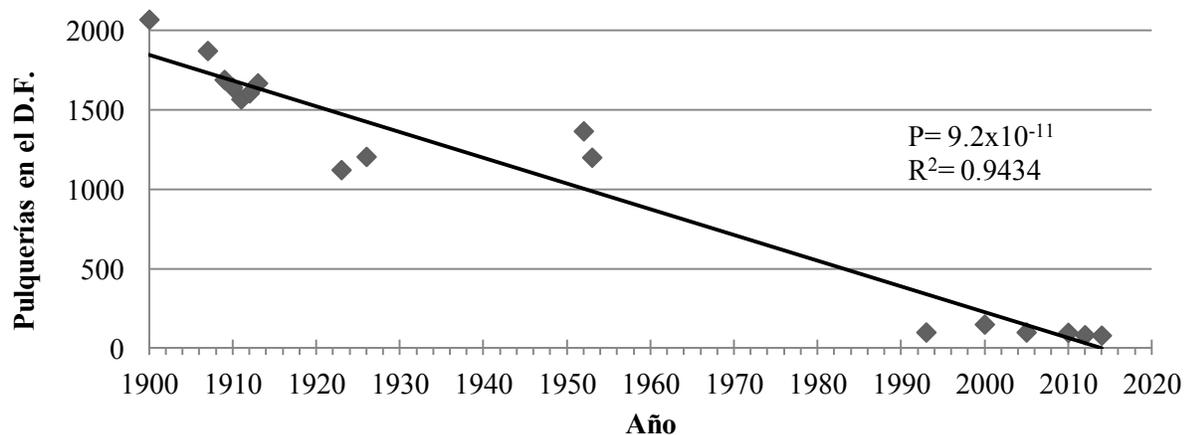


Figura 1. Gráfica de dispersión de las pulquerías por año en el D.F. durante el último siglo. El valor de $P=9.2 \times 10^{-11}$ revela la significancia de los datos, asimismo el valor de $R^2=0.94$ indica que el modelo lineal se ajusta fuertemente a la distribución de los datos, lo que hace más evidente la desaparición de las pulquerías en la ciudad. Elaboración propia con información de Censo comercial de la derrama sobre pulque, 1923-1926; Loyola-Montemayor, 1956; Soberón, 1999; Martínez, 2001; Ramírez-Rancaño, 2012; El Tinacal, 2012; Pulque nuestro, 2013.

2.2 Los campos de vacas verdes (magueyeras), una producción en declive

El aprovechamiento del maguey por los seres humanos que habitaron Mesoamérica se remonta a unos 10,000 años. De hecho, es uno de los recursos más antiguos registrados por los arqueólogos que han estudiado la región. Los registros arqueológicos del Valle de Tehuacán muestran restos de tejido de agaves en coprolitos humanos, así como en los diferentes pisos sedimentarios de las cuevas de la región, sitios que fueron habitados por bandas de cazadores recolectores (Callen, 1967; Smith, 1967). La primer forma de interacción entre humanos y agaves fue la recolección de diferentes especies silvestres (Gentry, 1982). A la postre se desarrollaron estrategias de manejo más intensas, a través de un manejo *ex situ*, al ser trasplantadas de las poblaciones naturales a hábitats controlados o creados por los humanos, originando sistemas de manejo como las cercas vivas de maguey para acotar espacios, los metepantles, sistemas agroforestales basados en terrazas delimitadas por magueyes y las magueyeras extensivas (Moreno-Calles *et al.*, 2013).

Como se mencionó anteriormente, el uso múltiple, hace de estas plantas recursos muy importantes para sus manejadores. En ocasiones a los elementos de un sistema productivo se les evalúa mediante un solo criterio; por ejemplo, al maíz se le suele evaluar en función de su rentabilidad o producción del grano, pero este enfoque no refleja el verdadero potencial de los recursos, ni el aprovechamiento completo que se les da. Una situación similar ocurre con el maguey, si se contempla uno o dos criterios resultaría inoperante su cultivo. Pero la realidad es

que cubre una gama de necesidades que ningún otro cultivo logra, aunque otros sean más eficientes que el maguey en uno o dos aspectos (Ruvalcaba, 1983).

No obstante las virtudes que poseen los magueyes por su carácter multipropósito, la situación de las poblaciones de los magueyes pulqueros es bastante problemática. Para dimensionar el problema tomemos en cuenta dos aspectos, la superficie cultivada y el número de unidades elaboradoras de pulque, es decir de tinacales. Con respecto a la superficie cultivada, los censos agrícolas de las décadas del periodo 1930-1970, marcan una tendencia negativa en la superficie cultivada con maguey pulquero en todo el país, con una reducción del 49% en las 4 décadas (Tabla 4).

Tabla 4. Superficie cultivada con maguey pulquero en México para el periodo de 1930-1970. Modificada de Narro-Robles *et al.* (1992).

Año	Ha de maguey pulquero
1930	70,600
1940	31,800
1950	47,600
1960	54,800
1970	33,600

En relación con el número de establecimientos para la producción de pulque, los tinacales, de acuerdo con los censos industriales de INEGI, ocurrió un drástico descenso en los estados de Tlaxcala, Hidalgo, Edo. de México y Puebla, entre otros (Figura 2). Entre 1960 y 1980 se pasó de 1190 establecimientos a 280, respectivamente, una pérdida del 80% de las unidades productivas en tan solo 20 años (Narro-Robles *et al.*, 1992).

La caída en la producción pulquera es resultado de un complejo entramado de factores, entre ellos los grandes cambios en el ámbito rural mexicano a lo largo de siglo XX, el reparto agrario y la desarticulación de las haciendas, la migración del campo a la ciudad, el avance paulatino de la edad de los productores y el bajo recambio generacional de los mismos.

Actualmente los productores de pulque son personas de edad avanzada y sus descendientes no desean seguir con la tradición del manejo del pulque, por no ver en ello un incentivo económico. Es difícil observar tlachiqueros jóvenes, ya que no tienen el interés de

continuar con la producción de pulque como lo hacen sus padres o abuelos (El Tinacal, 2012; Velasco, 2013).

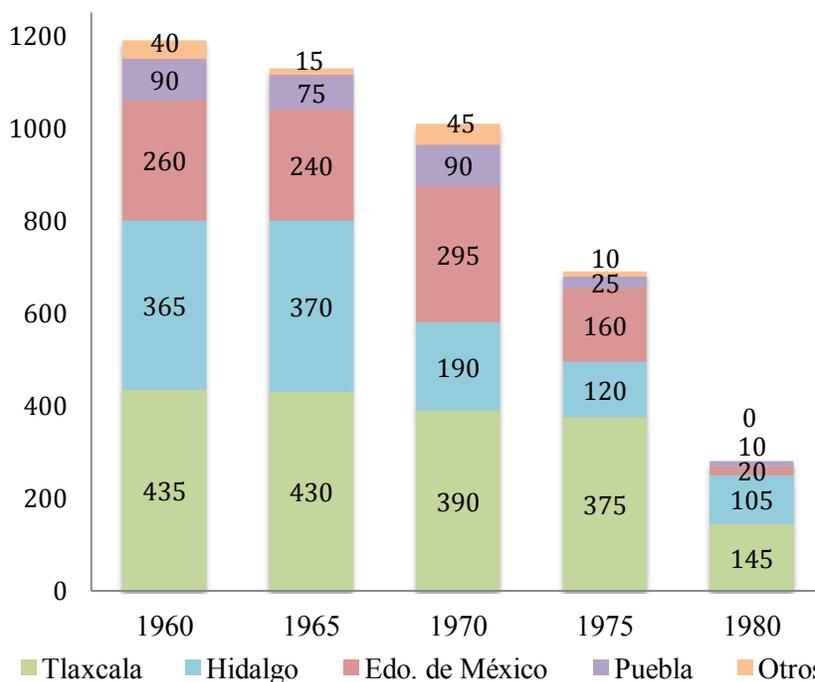


Figura 2. Decrecimiento en el número de establecimientos para la producción de pulque (tinacales), por entidad federativa entre 1960 y 1980. Modificada de Narro-Robles et al., 1992.

El agro mexicano ha tenido diversas facetas y coyunturas históricas que han afectado la producción y distribución de pulque. En siglo XIX lo constituían grandes haciendas, las cuales, como se expuso anteriormente, eran el sostén de la gran industria pulquera del país. Después, con la Reforma Agraria derivada de la Constitución de 1917, las haciendas se expropiaron, fragmentaron y se otorgaron a campesinos para constituir ejidos y comunidades. La Reforma Agraria desarticuló la producción de maguey y pulque, dando prioridad a la producción de granos básicos, no obstante permitió y mantuvo la producción agrícola en buenas condiciones por algunas décadas del siglo XX. Sin embargo, en los años 50s la crisis del campo mexicano comenzó a manifestarse y a agudizarse paulatinamente. Políticas públicas dirigidas a fomentar la Revolución Verde contribuyeron significativamente a promover un desarrollo desigual de las regiones agrícolas del país (Warman, 2003). Este proyecto impulsó un modelo industrial de agricultura, con un paquete de semillas mejoradas, fertilizantes químicos y pesticidas (Altieri & Nicholls, 2000). Además impuso plantaciones tecnificadas de monocultivos sobre los sistemas

tradicionales de manejo agrícola que conjugaban el aprovechamiento de diferentes cultivos, entre los cuales figuraba el maguey, a lo largo del terreno y el espacio.^V

El proyecto de Revolución Verde trajo consigo un empobrecimiento de la agricultura mexicana, sobre todo en las regiones donde tuvo mayor incidencia (empobrecimiento de suelos, diversidad biológica y cultural), aunado a la ausencia de políticas públicas que beneficiaran a las actividades campesinas (Altieri & Nicholls, 2000). En 1993 una de las estocadas más grandes al agro mexicano lo constituyó la firma del Tratado de Libre Comercio de América del Norte, dejando en total desventaja competitiva al campesinado mexicano para ofertar sus productos (Barajas, 1994).

La adversa situación agrícola, la migración, el crecimiento de la industria y la transición rural-urbana, determinaron que México pasara de ser eminentemente rural en 1900 a hegemoníamente urbano en el 2000, con un gradual abandono del campo hacia las ciudades mexicanas o estadounidenses. En la década de 1960 la población mexicana era ya predominantemente urbana (Garza, 2002), debido a un patrón de crecimiento y estructuración de los asentamientos regido principalmente por la iniciativa privada y el debilitamiento de la política estatal (Almanza, 2012). En este período la expansión fue motivada por el sector de producción terciario de comercio y servicios. Los efectos de estos procesos de metropolización han sido el despoblamiento de las áreas centrales hacia la absorción o destrucción de las áreas rurales periféricas, espacios que históricamente han ocupado las zonas agrícolas con sus magueyeras (Almanza, 2012).

El contexto de (1) la desarticulación de las grandes plantaciones magueyeras, (2) la paulatina debacle de los sistemas agrícolas tradicionales agroforestales, combinando la producción de granos básicos y maguey, (3) los embates sanitarios a la producción y comercialización del pulque, (4) el desprestigio cultural de esta bebida mesoamericana, en sustitución por bebidas de “mayor prestigio” como la cerveza, (5) el progresivo predominio de la industria en el área metropolitana, y, en resumen el abatimiento de la producción de pulque y de su demanda en las urbes, determinó la caída de un importante elemento de identidad, de milenaria tradición e importancia económico productiva.

^V A menor escala en comparación con las grandes haciendas pre-revolucionarias, pero si manteniendo en las parcelas los policultivos con maguey.

III. JUSTIFICACIÓN

3.1 Entre el abandono y el resurgimiento

Procesos como los descritos, permiten apreciar las múltiples dificultades que ha enfrentado a través del tiempo el manejo del maguey y del pulque, desde los procesos de extracción hasta su comercialización. La trayectoria descrita apunta a un descenso en el manejo y la eventual extinción del producto, pero también la desaparición de una costumbre, de un modo de vida, de un elemento de identidad cultural, de un recurso, de sistemas de producción y consumo, de una forma de subsistir y de una forma de disfrute y gozo de un sector de la población mexicana.

Todo parece indicar que el proceso de extinción del pulque continúa pujante. Sin embargo, existe una resistencia a tal proceso por diversos actores de la sociedad mexicana que aun producen, venden, beben, disfrutan y viven el pulque (Velasco, 2013). Estos procesos de resistencia se pueden observar de manera distinta en el ámbito rural y en el urbano. Velasco (2013) hace un análisis de la identidad pulquera en dos gremios del manejo del pulque: los tlachiqueros y las colectividades pulqueras urbanas, como se expone a continuación.

Para los tlachiqueros los procesos de resistencia al abandono del cultivo del maguey y de la elaboración del pulque están ligados al sentido de asegurar la provisión de la bebida. Tras esta resistencia es explícito el valor a los magueyes y al pulque, representados como recursos alimenticios y económicos. Pero también simboliza la valoración de un referente histórico familiar, pues las técnicas y saberes sobre el maguey y el pulque les han sido transmitidas de generación en generación, lo cual llena de felicidad y orgullo a las familias productoras de pulque (Velasco, 2013).

Las colectividades pulqueras urbanas, son grupos de jóvenes generadores de proyectos que buscan dignificar y mantener el pulque en las sociedades urbanas actuales. Estos grupos se conforman ante el resurgimiento del consumo del pulque en el inicio del siglo XXI, por nuevas generaciones, que se despojan de prejuicios relacionados con el desprestigio que sufrió esta bebida durante el siglo pasado. Reconocen la historia, la importancia ecológica, económica y cultural de la bebida, y su valor como un elemento de identidad mexicana. “Colectivo Pulquimia” conformado en Guadalajara en 2006 y “El Tinacal” en el 2010 en la Ciudad de México, son algunos ejemplos de estos movimientos civiles (Velasco, 2013).

Con este revival pulquero de los últimos tres lustros, nuevos espacios comerciales se han creado para la oferta y consumo de la bebida, las neo-pulquerías (Velasco, 2013). Si bien estos espacios retoman elementos de la cultura popular mexicana, cuentan con diferencias notables en relación con las pulquerías tradicionales. Por ejemplo, se ofrecen otras bebidas (cervezas, destilados, licores) además del pulque, se ubican en zonas comerciales (a diferencia de las pulquerías tradicionales situadas en zonas populares), los precios son más elevados e incluyen actividades culturales como conciertos, exposiciones y proyecciones audiovisuales (El Tinacal, 2012). Estos nuevos espacios provocan una reflexión sobre el futuro de las pulquerías, ¿serán estos espacios un ramal en el consumo urbanita del pulque o surgen como los sucesores de las pulquerías tradicionales?

Estos procesos y elementos de resistencia cultural están sucediendo y replicándose, entenderlos podría brindar alternativas para mantener el pulque, el sistema de producción, la comercialización, el modo de vida y la cultura de este sector de mexicanos.

Este estudio aspira a contribuir al análisis de diferentes manifestaciones de elementos culturales alternativos y fenómenos de resistencia de la cultura mexicana (el consumo de quelites y alimentos prehispánicos, el uso de la medicina tradicional, las técnicas de manejo indígenas, las costumbres, los ritos y las ceremonias precolombinas, la vigencia de los predictores ambientales climáticos, la conservación del uso de las lenguas originarias o la transmisión de saberes por la oralidad, por mencionar algunos) que lograron persistir hasta los inicios del siglo XXI y que de manera acelerada son embestidos por la cultura globalizadora que se desenvuelve vertiginosamente a pasos agigantados. Se trata de entender los elementos y contextos tradicionales así como examinar la forma en la que se insertan o no en los nuevos contextos.

Por ello, es el interés de este trabajo, documentar las condiciones ecológicas y socio-culturales actuales que confluyen en el abandono y la resistencia del manejo y consumo de pulque en la Ciudad de México. De igual forma, se aspira a analizar la problemática en el proceso de extracción y producción de pulque, su distribución hacia la gran metrópoli y las condiciones de comercialización y consumo, así como las condiciones causantes del cierre de pulquerías, por un lado y los movimientos sociales que reivindican su mantenimiento, por otro. La intención de este análisis es entender las problemáticas en los niveles mencionados para proponer estrategias que contribuyan al manejo y consumo sustentable de este recurso.

IV. OBJETIVOS

4.1 Objetivo general

Documentar el manejo y consumo del pulque en las pulquerías de las delegaciones centrales del Distrito Federal, así como su extracción, elaboración y distribución desde las localidades abastecedoras.

4.2 Objetivos particulares

- Caracterizar el manejo de pulque en los niveles de extracción, elaboración, distribución, comercialización y consumo.
- Determinar las relaciones y dinámicas entre los sectores involucrados en el manejo.
- Identificar los valores culturales y económicos que el pulque posee en los diferentes niveles de estudio.
- Documentar las perspectivas de los diferentes actores sobre los problemas y soluciones del manejo y consumo del pulque.
- Analizar el estado de riesgo actual del pulque, las causas y consecuencias ecológicas y socio-culturales que lo determinan, para proponer estrategias que aspiren al manejo sustentable del recurso.

V. MARCO CONCEPTUAL

El pulque es un recurso de gran trascendencia cultural. Ha estado presente a lo largo de la historia de los pueblos mesoamericanos, desde la antigüedad, ostentando un papel sobresaliente (Sierra, 2005; Guilhem, 2012). Fue una bebida sagrada y una importante actividad económica que ha permitido el mantenimiento de un amplio sector de la población, tanto rural como urbana, teniendo los elementos suficientes para ser considerado como un elemento de identidad cultural mexicana (Velasco, 2013).

Por ello, son pertinentes estudios que caractericen la situación actual del recurso, sus problemas, los factores que influyen tales problemas y las posibles perspectivas. Estos estudios representarían una herramienta útil para el diseño de estrategias de manejo sustentable, que permitan otorgar beneficios a todos los integrantes de la cadena de manejo: extracción, elaboración, distribución, comercialización y consumo, así como asegurar la permanencia en cantidad y calidad del recurso a largo plazo.

Entender cómo se maneja y consume el pulque en la actualidad requiere de una perspectiva integral que incorpore los diferentes aspectos que ahí confluyen. Se trata de procesos complejos, que envuelven relaciones entre sociedad y naturaleza, dentro de contextos ecológicos, éticos, económicos, políticos, y culturales que deben entenderse de forma holística para comprender a cabalidad las problemáticas y analizar las perspectivas de solución.

El concepto de manejo del que se parte, se refiere a las prácticas e intervenciones humanas que buscan transformar, adecuar o mantener elementos, procesos o sistemas de la naturaleza con un propósito cultural deliberado. Su carácter *sustentable* implica que las intervenciones sobre los recursos y sistemas aprovechan los componentes y/o funciones de dichos sistemas, procurado asegurar su disponibilidad futura (Casas *et al.*, 2014).

En el caso particular, las acciones para asegurar el abasto de magueyes, aguamiel, los procesos de elaboración de pulque, su distribución, comercialización y consumo. Estudiar el manejo del pulque requiere una aproximación desde esta perspectiva, pues la existencia del recurso involucra múltiples procesos biológicos, ecológicos, sociales, económicos y culturales que se conjugan en la realidad. Por ejemplo, en la producción de maguey se involucran seres vivos con particularidades propias en formas y funciones, sus relaciones con otros organismos, sus requerimientos funcionales, entre otros aspectos. Se involucran además sistemas agrícolas con técnicas específicas de propagación, cuidado y selección de los individuos que se

aprovechan; la extracción de aguamiel involucra un conjunto de saberes y técnicas particulares que resultan cruciales en el proceso y la calidad del producto; en la fermentación, una primera transformación del pulque, resulta fundamental el cómo y el dónde se realiza. Después su transporte a otros sitios, en los cuales sufrirá nuevas transformaciones debido a los gustos, preferencias y conocimientos de otros actores que lo preparan y disfrutan acorde a sus propios valores. Y todo ello, sujeto al mercado y a normas político-morales, donde confluyen diversas formas de entender y relacionarse con el ambiente.

Por ello, para abordar el manejo del pulque se elaboró un marco de análisis que incorpora los niveles de manejo y sus hipotéticas relaciones con los actores que confluyen en el proceso (Figura 3).

Los niveles de manejo están definidos de la siguiente manera:

- Extracción. Abarca la propagación, cultivo y manejo de maguey, así como la cosecha del aguamiel.
- Elaboración. Comprende la disposición del aguamiel al tinacal, así como el manejo que ahí se realiza para la elaboración del pulque.
- Distribución. Incluye la logística para el acopio de pulque, desde uno o varios tinacales, para transportarlo a los distintos puntos de comercialización en la Ciudad de México.
- Comercialización y consumo. Aunque la comercialización y el consumo del recurso está presente en todos los niveles anteriores, este eslabón en particular comprende el manejo del pulque en las pulquerías para su venta final a los consumidores.

En cuanto a los actores, es posible identificar los siguientes:

- Agricultor. La persona que cultiva los magueyes hasta el momento en que están listos para extraerles el aguamiel.
- Tlachiadero. Es la persona que corta el tallo principal de los magueyes y los raspa para extraer de ellos la savia.
- Mayordomo del tinacal. La persona que trabaja dentro del tinacal, recibiendo el aguamiel, manteniendo la semilla y elaborando el pulque.
- Acopiador/acaparador. La persona que se encarga de conjuntar el pulque de diferentes tinacales para su transporte a la ciudad.
- Distribuidor. Se encarga de trasladar de un punto a otro la bebida para su comercialización.

- Propietario de la pulquería. El dueño de la pulquería, puede o no estar presente y trabajar en ella.
- Jicarero. Es la persona que trabaja, atiende y sirve en los locales comerciales, al cual se le lleva el pulque y maneja según sus tradiciones y técnicas.
- Consumidor final. Este es el bebedor de pulque en las pulquerías y por el cual paga cierta cantidad de dinero.

Estos niveles y actores están inmersos en un ambiente, donde se encuentran otros actores y múltiples procesos socio-ecológicos, para este trabajo consideraremos tres sectores adicionales:

- Vecinos: Las personas que viven, trabajan o realizan alguna actividad cerca de las pulquerías, tinacales o parcelas donde se cultiva el maguey.

- Colectivos pulqueros urbanos (Cpu): Son agrupaciones de en su mayoría jóvenes, que se identifican con y a través del consumo del pulque en las ciudades, los cuales comparten el gusto por esta bebida y generan proyectos reivindicadores del pulque como un elemento de identidad cultural (Velasco, 2013).

- Gobierno. En esta categoría se agrupan las autoridades competentes en legislar y regular las actividades en los distintos niveles de manejo.

Es importante aclarar que un individuo puede representar más de un actor, por ejemplo, un agricultor puede raspar magueyes, un tlachiquero también puede ser un mayordomo en algún tinacal o un transportista puede trabajar en una pulquería.

En el caso de los agricultores y tlachiqueros es directa su relación con el nivel de extracción, el primero al cultivar el maguey y el segundo al extraer el aguamiel. El tlachiquero también se encuentra inserto en el nivel de elaboración, ya que las características del aguamiel influyen en el pulque resultante.

Las relaciones de los mayordomos del tinacal están principalmente asociadas a la elaboración del pulque, pero también al de distribución, ya que la localización (y por ende la de los magueyes, el aguamiel y el pulque), puede influir en la zona a la cual se distribuirá la bebida. Por ejemplo, una extracción en los estados al norte del altiplano, como Hidalgo, tendrá una mayor probabilidad de consumirse en la zona norte-centro del D.F. debido a la distancia, mientras que una extracción en los estados de Morelos o sureste del Edo. de México tendrá un destino mayormente probable a la zona sur de la ciudad.

El acopiador está situado en el nivel de distribución, este sector es la inter-fase entre lo rural y lo urbano, los intermediarios. Lamentablemente en ocasiones en este sector se antepone el interés por las ganancias económicas sobre la calidad del producto, siendo frecuente la presencia de acaparadores que mezclan diferentes calidades de pulques o los diluyen con agua, harina o nopalillo (Ruvalcaba, 1983). También en este nivel se encuentran los distribuidores quienes se encargan de abastecer a las pulquerías de la ciudad a partir de los acopiadores o los tinacales.

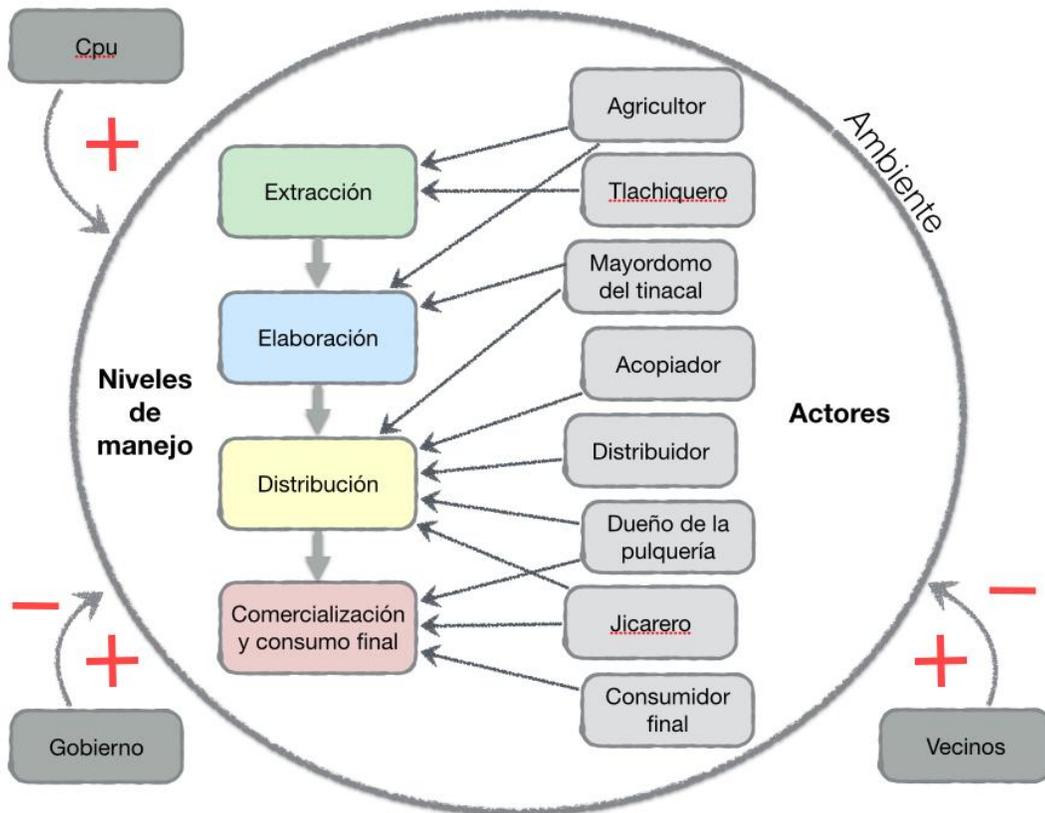


Figura 3. Marco de análisis de los niveles de manejo y consumo del pulque (izquierda) y su relación a través de líneas con los actores que intervienen (derecha). Las líneas van de cada actor al nivel en el cual se desempeñan, siendo varios actores los que interfieren en los diferentes niveles de manejo. Lo anterior insertado en un ambiente donde confluyen con otros actores y procesos: los vecinos y el gobierno pueden tener efectos positivos o negativos para el manejo, mientras que los Cpu tienen un efecto positivo al difundir y promover el manejo y consumo del pulque. Elaboración propia.

En cuanto a los trabajadores que laboran en las pulquerías, el análisis se enfocó principalmente en el papel de los jicareros, los cuales en la mayoría de los casos no trabajan solos en la pulquería, sin embargo tienen una responsabilidad principal en el sistema. Éstos no sólo se encargan del pedido y recepción del pulque en el nivel de distribución, sino que además

constituyen el nivel del manejo (comercialización y consumo final) que dará, en gran medida, la imagen que el recurso proyecta, tanto a personas afines o no al pulque. Son responsables del mantenimiento del establecimiento, del trato a los clientes, el preparado de los productos y servido de la bebida.

Por su parte, los dueños de las pulquerías pueden o no estar involucrados en el manejo del pulque. Cuando no están involucrados, solamente se limitan a recibir una cuota o renta preestablecida en acuerdo con los trabajadores. En los casos en los que sí se involucran, tienen un rol similar al de jicarero, aunque con los derechos y obligaciones de ser el patrón.

Los consumidores finales culminan la cadena, siendo sus preferencias y su nivel de consumo lo que define en gran medida el manejo del recurso.

Aunque los Cpu, los vecinos y el gobierno no están involucrados directamente en el manejo del pulque, sí se encuentran en el medio en el cual se desarrolla el manejo.

Los Cpu interactúan en mayor medida con las pulquerías por estar ubicadas en la ciudad, su entorno inmediato. No obstante también realizan actividades (menos frecuentes) con los productores de pulque. Entre sus actividades está la difusión de la cultura del maguey y el pulque, organizar eventos culturales en pulquerías, llevar a cabo tours por las pulquerías para que la gente las conozca y se familiarice con estos espacios promoviendo el consumo, activando la economía de las pulquerías y re-dignificando el papel del pulque en las sociedades urbanas (Rodrigo-El Tinacal, comunicación personal, 2014).

Por su parte, los vecinos están presentes en los 4 niveles. Pues son personas que realizan actividades próximas a los espacios donde se maneja el pulque, ya sea pulquerías, tinacales o parcelas donde se cultiva el maguey. Estas personas pueden estar a favor o en contra del manejo y consumo del pulque, por lo que pueden ejercer una presión social sobre las actividades pulqueras.

En cuanto al gobierno, está conformado por las autoridades competentes en formular y aplicar la normatividad correspondientes al manejo y consumo del pulque, Además a través de planes y programas gubernamentales pueden promover o inhibir el manejo y consumo del pulque.

Bajo este diseño conceptual de niveles y relaciones se realizó la investigación.

VI. METODOLOGÍA

6.1 Sitio de estudio

Para el nivel de manejo distribución y comercialización y consumo final, se estudiaron las pulquerías de las cuatro delegaciones centrales del Distrito Federal (Benito Juárez, Cuauhtémoc, Miguel Hidalgo y Venustiano Carranza), un área que constituye el 9.3% del territorio del D.F. (INEGI, 2014) y en la que, sin embargo, se concentra el 53% de las pulquerías registradas en el D.F. (33 tradicionales y 10 neo-pulquerías, Anexo 1) (Figura 4).

En cuanto a la extracción y producción, se visitó únicamente al Rancho de San Isidro, en Nanacamilpa, Tlaxcala. Ello, debido a que fue posible contactar a este productor y tuvo una gran disposición a colaborar en la investigación, a diferencia del resto de productores, para cuya entrevista hubo grandes dificultades. No obstante, cabe destacar que el Rancho de San Isidro es la principal fuente de abastecimiento de pulque a las pulquerías estudiadas.

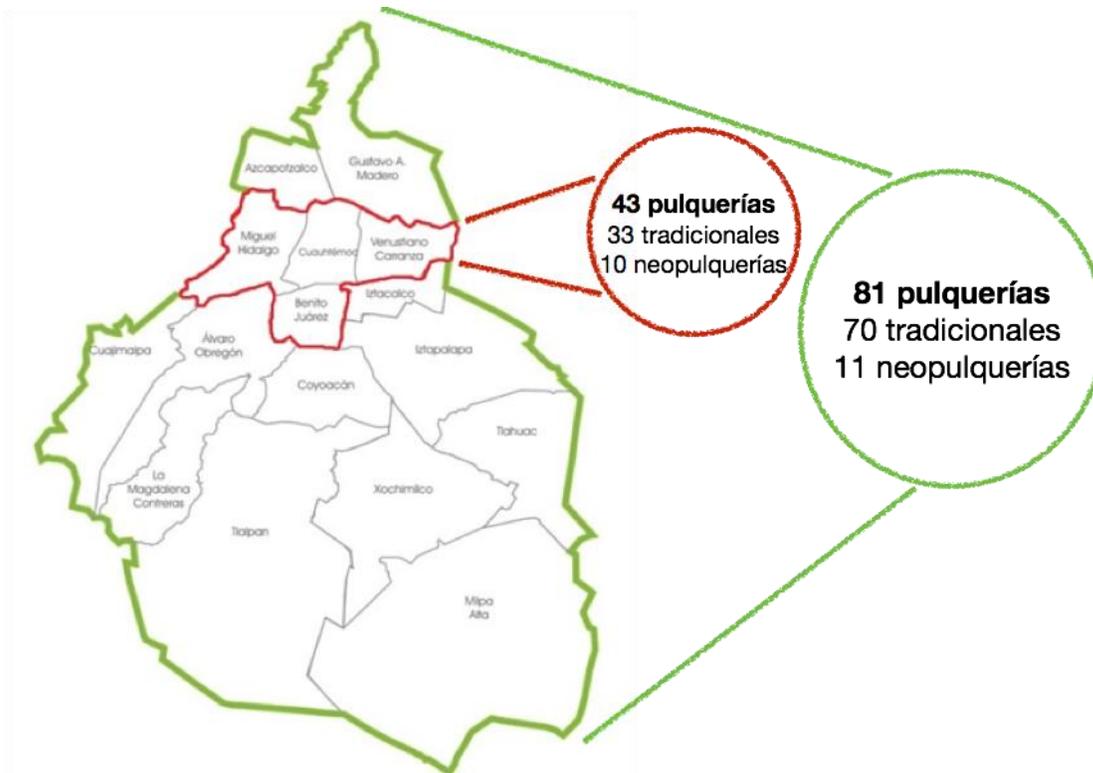


Figura 4. Mapa del Distrito Federal, en rojo las 4 delegaciones centrales (Benito Juárez, Cuauhtémoc, Miguel Hidalgo y Venustiano Carranza) así como el número de pulquerías presentes, en verde el resto del D.F. con sus correspondientes pulquerías. Elaboración propia con información de El Tinacal, 2012.

El Rancho de San Isidro se ubica en los alrededores de la Ciudad de Nanacamilpa, cabecera municipal del municipio Nanacamilpa de Mariano Arista. El municipio cuenta con una

superficie de 97.86 km², se encuentra al oeste del estado y al sur de la afamada región de los Llanos de Apan (INEGI, 2014).

El Rancho de San Isidro entre otras localidades abastecedoras (como se expondrá más adelante) se ubica en los Llanos de Apan, región con gran importancia e historia pulquera. Esta región que se extiende desde el noroeste de los estados de México y Tlaxcala hasta el sureste de Hidalgo. La región lleva el nombre desde hace tiempo por una antigua jurisdicción del siglo XVIII, donde la región conformaba una intendencia de México, que incluía a las localidades de Apan, Otumba, Calpulalpan, Zempoala, Singuilucan, entre otras (Ramírez-Rodríguez, 2004).

No obstante, los límites de los Llanos de Apan son circunscritos por Manegus & Leal (1981) como una planicie delimitada al noreste por la Sierra de Pachuca, al sureste por la Sierra de Puebla y al suroeste por las montañas finales del complejo de la Sierra Nevada. El cerco que establecen estas elevaciones aísla los vientos húmedos y por un efecto de sombra orográfica el clima de esta región resulta templado y seco, con una temperatura media anual de 14° C, una precipitación anual de 600 a 650 mm entre mayo y septiembre principalmente, aunado a un periodo de heladas (García, 1981). Lo cual estableció en la planicie una vegetación dominada por el matorral xerófito y donde indudablemente, resultó muy propicio el manejo de los magueyes pulqueros (Manegus & Leal, 1981; Ramírez-Rodríguez, 2004).

6.2 Enfoque metodológico

La presente investigación se cimienta en un paradigma interpretativo, cual propósito es comprender e interpretar las acciones y los sucesos de las estructuras estudiadas, así como el significado que los actores otorgan a los fenómenos de su realidad; una realidad construida a partir de entendimientos múltiples y diversos, por tanto se plantea que la realidad es una concepción construida a partir de los involucrados en un contexto determinado (Cantrell, 1996).

Bajo este paradigma, es necesario diferenciar entre dos realidades, las cuales Sandoval (2002) define como realidad empírica o material y realidad epistémica. La realidad empírica, al tener un carácter tangible, posee una existencia independiente del sujeto que la conoce; mientras que la realidad epistémica se construye con base en el conocimiento generado a partir de la primera, y por lo tanto, requiere para su existencia de un sujeto cognoscente, el cual está influido por el ambiente. Ello plantea que la realidad epistémica depende para su definición, comprensión y análisis, del conocimiento de las formas de percibir, pensar, sentir y actuar propias de los sujetos cognitivos (Sandoval, 2002). Por eso, para lograr caracterizar y comprender la realidad

empírica y la realidad epistemológica del sistema estudiado fue necesario utilizar un enfoque de investigación mixto, cuya aproximación holística y ecléctica permitiera comprender la realidad de forma fidedigna.

Como ya se ha planteado, el manejo y consumo del pulque, su historicidad y problemáticas resultan fenómenos complejos, lo cual hace que el uso de un enfoque único, cuantitativo o cualitativo, resulte insuficiente para abordarlos. Por su parte el enfoque mixto se caracteriza por presentar un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos que implican la recolección y análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta para realizar inferencias de toda la información recabada y con ello lograr un mayor entendimiento del fenómeno (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2008).

La definición previa manifiesta que el enfoque mixto combina componentes cuantitativos y cualitativos en un mismo proyecto de investigación. No obstante, Johnson *et al.* (2006) plantean que, al utilizar este enfoque en ocasiones se da el mismo peso a ambos componentes, mientras que en otras investigaciones se centra más en una de las partes. En este sentido, la presente investigación utiliza un enfoque mixto, pero recae en mayor medida en el enfoque cualitativo etnográfico. La etnografía, en su sentido más amplio describe y analiza la historia, geografía, ideas, creencias, significados, conocimientos y prácticas de grupos, culturas y comunidades (Patton, 2002; McLeod & Thomson, 2009).

6.3 Obtención de información

° Entrevistas semi-estructuradas

Se realizaron entrevistas semi-estructuradas a los actores de las diferentes etapas del proceso de manejo y consumo. Esta herramienta metodológica permite generar información con base en un guión de preguntas con los temas a tratar, pero con la flexibilidad de que los entrevistados pueden exponer libremente sus interpretaciones de la realidad. Además, permite incursionar en aspectos que surgen de la conversación y que no estaban considerados *a priori* (Hernández-Sampieri *et al.*, 2010).

Las entrevistas se estructuraron en cuatro ejes temáticos: (1) historia de vida de los actores, (2) manejo del recurso agave, aguamiel y pulque y del proceso productivo, (3) aspectos económicos del manejo del pulque, y (4) aspectos culturales del pulque (véase Anexo 2).

El primer nivel en abordar fue la comercialización y el consumo final del pulque, las pulquerías, ya que es el nivel más fácil de contactar. A partir de esta caracterización se obtuvo

información sobre dónde y quiénes realizan los niveles de manejo subsecuentes, tratando de establecer contacto con el resto de los actores para llevar a cabo la caracterización de todo el sistema de manejo.

Se visitaron 32 pulquerías de las 42 ubicadas en el sitio de estudio. En las cuales se llevaron a cabo 27 entrevistas a jicareros y 20 entrevistas a consumidores finales. Los consumidores entrevistados se eligieron al azar, tomando en cuenta, desde luego, su disposición a colaborar contestando las preguntas de la entrevista.

Para el nivel de distribución, solo fue posible entrevistar a 3 actores participantes en el proceso. Mientras que para el nivel de extracción de aguamiel y elaboración de pulque se visitó la localidad de Nanacamilpa, Tlaxcala, donde una persona contestó las entrevistas correspondientes a los actores agricultor, tlachiquero y mayordomo del tinacal. Además se realizó un recorrido por las magueyeras, donde se identificaron las especies y las variedades de magueyes manejados, detalles sobre su cultivo y cuidados, así como un recorrido por el tinacal, explicando el proceso de elaboración del pulque.

En el caso de los tres sectores externos que se mencionan en el marco conceptual, solo fue posible abordar al Cpu, para el cual se entrevistó al Colectivo El Tinacal.

° Observación participante

Si bien con las entrevistas se solicitó y obtuvo información sobre el tema, en ocasiones se identificó información relevante que no llegaba a captarse a través de este método. Ello puede explicarse en parte porque el accionar de los individuos, al estar intrincados en su cotidianidad, pasa desapercibido por ellos mismos, se olvidan o en ocasiones no se comentan por pena o desconfianza. En este contexto, la observación participante juega un papel fundamental para recabar información que mediante otros métodos pueden perderse (Alburquerque *et al.*, 2014).

La observación participante implica adentrarse en un sistema manteniendo un rol activo, así como una reflexión permanente, prestando atención a los detalles, sucesos cotidianos, eventos extraordinarios e interacciones entre los actores (Hernández-Sampieri *et al.*, 2010).

No obstante, es necesario recalcar que si bien la observación participante brinda una experiencia profunda del fenómeno, sigue siendo limitada ya que nadie es capaz de observar absolutamente todo de una manera indiscutiblemente cierta; y por tanto la observación participante requiere de una guía, con sitios, participantes, actividades y situaciones seleccionadas (Alburquerque *et al.*, 2014).

Por lo tanto, para esta investigación se optó por seguir una línea de inmersión en las pulquerías: Llegar a la pulquería, sentarse en una mesa o acercarse a la barra, observar la variedad de formas de preparado, elegir y pedir uno. Tomar el pulque, prestando atención a 1) las características de la bebida, 2) la estructura física de la pulquería, 3) el tipo de clientela y sus formas de interacción y 4) las labores del jicarero y demás trabajadores de la pulquería.

Conforme se iba consumiendo el pulque, según la oportunidad se entablaba conversación ya sea con el jicarero o con algún cliente dispuesto a platicar. Estas pláticas se centraban en relatos de lo acontecido en el día, cosas que estaban sucediendo en ese momento en el local o alguna noticia del momento; por ejemplo, si estaba haciendo calor, cómo iba la venta o el resultado de algún partido de fútbol. Después de haber charlado por un momento (durante el cual se prestó atención a las actividades que las personas realizaban, pues si bien estaban platicando, también seguían con sus deberes) se informaba a la persona sobre la investigación, de dónde surgía y cuáles eran sus objetivos, con base en ello se le solicitaba contestar una entrevista. Fue posible desarrollar algunas entrevistas al momento, para otras fue necesario visitar al informante en más de una ocasión y en otros casos las personas negaron el permiso para llevar a cabo la entrevista.

6.4 Análisis de información

° Procesamiento de la información

Toda la información recabada en las entrevistas fue esquematizada a través del software Atlas.ti; mediante éste se procesó la información de naturaleza cualitativa, mientras que la información cuantitativa fue sistematizada en Excel, para analizarse a través de métodos estadísticos descriptivos.

° Mapeo

Para la ubicación espacial de las pulquerías, así como el trazado de la ruta del pulque de las localidades abastecedoras a las pulquerías (Figuras 22 y 23), se utilizó el sistema de información geográfica, Arc Gis de Esri.

° Análisis de redes

De acuerdo con Lozares (1996), las redes sociales son un conjunto bien delimitado de actores, ya sean individuos, grupos, organizaciones, comunidades, etc., que se vinculan a través de relaciones sociales. Por lo tanto, el análisis de redes es una herramienta que a partir de métodos matemáticos y estadísticos permite visualizar, describir, analizar y comprender las propiedades

de dichas redes (Wasserman & Faust, 1994; Tenorio, 2015).

Con base en lo anterior, se consideró pertinente realizar un análisis de redes para describir en primer instancia las relaciones establecidas por los dos focos de manejo identificados en el sistema, las localidades abastecedoras y las pulquerías.

Se generaron representaciones matemáticas de las interacciones a través de matrices, las cuales se insertaron al software R 3.1.3 para calcular las representaciones gráficas de la red (conjunto de actores y sus interacciones), los nodos (actores), las aristas (interacciones entre actores) y los bloques cohesivos (método para determinar la jerarquía de subconjuntos de actores basándose en su cohesión y conectividad) (Wasserman & Faust, 1994; Costa *et al.*, 2007).

Esta herramienta permite hacer visible la estructura de interacciones que mantienen los diferentes actores, se generan alternativas para mejorar la comunicación, la cooperación, ayudar a integrar actores, así como solucionar conflictos dentro de la red (Martos, 2010); aspectos necesarios para reposicionar y re-dignificar el manejo del pulque.

VII. RESULTADOS

Los resultados de la investigación se agrupan en tres secciones principales. La primera **El manejo del pulque, del maguey al vaso**, documenta los procesos y prácticas de manejo del pulque en los distintos niveles: extracción, elaboración, distribución y comercialización. La segunda **Interacciones pulqueras**, se centra en caracterizar y analizar la red de manejo del pulque a través de las interacciones de los diferentes actores. La tercera **Perspectivas pulqueras de ayer, hoy y mañana**, está enfocada en vislumbrar las perspectivas de los actores del pulque a diferentes escalas temporales, así como valorizaciones, problemáticas y soluciones presentes en el manejo del pulque.

7.1 El manejo del pulque, del maguey al vaso

7.1.1 Extracción

El proceso de extracción de aguamiel para elaborar pulque se caracterizó con base en entrevistas al productor que abastece al mayor número de pulquerías del sitio de estudio (10 de éstas). Se trata de la Familia del Razo, en el Rancho San Isidro, municipio de Nanacamilpa de Mariano Arista, Tlaxcala.

El manejo del maguey que realiza la familia del Razo es intensivo y extensivo: una basta y tupida magueyera de 50 ha con una densidad de 2,500 agaves por ha. Sin tener una contabilidad exacta, dada la gran extensión de la magueyera, el predio tiene un aproximado de 125,000 magueyes (R. del Razo, comunicación personal, 2014). De tan numerosa población, son aproximadamente 1,500 magueyes los que diariamente producen 8,000 l de aguamiel. De los cuales, 5,000 l (62.5%) se destinan a las pulquerías de la Ciudad de México, y el resto va a una enlatadora de pulque: “Hacienda 1881”, a una destiladora de pulque para consumo familiar y al consumo del pulque en la localidad.

El productor cuenta con cuatro variedades de maguey que poseen características morfológicas y fisiológicas distintas. De acuerdo con Mora-López *et al.* (2011), las cuatro variedades pertenecen a la especie *Agave salmiana* var. *salmiana*. Las marcadas diferencias morfológicas que a continuación se describen, se deben a diferentes procesos de selección artificial asociados a un gradiente de domesticación de esta especie, así como a su plasticidad fenotípica:

- “Chalqueño”. Es la variedad de mayor tamaño, llega hasta los 3 m de altura y con mayor número de hojas. Produce el aguamiel de mejor calidad y en mayor cantidad, con un máximo de 20 l de aguamiel al día, 12 l por la mañana y 8 l por la tarde (Figura 5).
- “Ayoteco”. Esta variedad tiene un altura un poco menor a la del “Chalqueño”, 2.5-3 m; sus pencas son más angostas y largas, por lo que con frecuencia se encuentran dobladas o inclinadas a un costado, “les gana el peso, por eso se ven de menor tamaño” (R. del Razo, comunicación personal, 2014). En cada individuo manan entre 16 y 17 l de aguamiel al día, aunque su calidad es menor a la del “Chalqueño” (Figura 5).
- “Manso”. Es un maguey de talla menor, entre los 2-2.5 m de altura, posee espinas más grandes y en mayor número que las variedades anteriores. Provee alrededor de 13 l al día (Figura 6).
- “Púa larga”. De talla similar al “Manso”; es la variedad que menor cantidad y calidad de aguamiel produce, aproximadamente 12 l al día, 8 l en la mañana y 4 l por la tarde. Haciendo referencia a su nombre común, es la variedad con mayor número, longitud y rigidez de espinas. Además, sus pencas son más rígidas y es imposible desprenderle el mixiote: la epidermis del haz de penca, ya que al intentarlo esta cutícula se rompe y no se puede despegar, cosa que sí sucede con las 3 variedades anteriormente mencionadas (Figura 6).

Resaltando esta última descripción, los mixiotos^{VI} constituyen un gran problema para las poblaciones de maguey, tanto silvestres como cultivados; ya que al desprenderles la cutícula que recubre las hojas, los magueyes se encuentran vulnerables a la deshidratación o enfermedades. Frecuentemente un maguey “desmixioteado” a la postre muere (Granados, 1993). Este problema se agudiza principalmente por dos factores 1) la extendida demanda del mixiote en la región del altiplano, el cual es utilizado para envolver y cocinar distintos tipos de alimentos pues brinda un sabor muy valorado, y 2) la carencia de un adecuado plan de manejo para la extracción de este producto sin poner en riesgo a las poblaciones de magueyes (Granados, 1993). Por lo anterior, para el Sr. Raúl el maguey “del futuro” es la variedad “Púa larga”, la cual se debe intensificar en su cultivo para así impedir que los mixiotos afecten las poblaciones de maguey (R. del Razo, comunicación personal, 2014).

^{VI} Personas dedicadas a la obtención y comercialización del mixiote.



Figura 5. Maguey “Chalqueño” (izquierda) y maguey “Ayoteco” (derecha).



Figura 6. Maguey “Manso” (izquierda) y maguey “Púa larga” (derecha).

Las variedades anteriores son identificables y diferenciadas por el productor. A su vez, en el trabajo de Mora-López *et al.* (2011), identifican distintas variantes locales de magueyes pulqueros en diferentes regiones de México, incluyendo a las 4 variedades registradas por del Razo.

Las variedades de mayor grado de domesticación son “Chalqueño” y “Ayoteco”. Ello se concluye con base en el gigantismo que expresan, así como en la disminución de las espinas laterales y terminales. Las de menor grado de domesticación son la variedad “Manso” con una

talla inferior y mayor cantidad de espinas, y la variedad “Púa larga”, la de mayor número de espinas laterales y con la espina terminal de mayor longitud que el resto de variedades (Mora-López *et al.*, 2011). También se aprecia que las variedades más domesticadas producen una mayor cantidad y calidad de aguamiel, lo cual se relaciona con la selección de estas variedades como pulqueras (Mora-López *et al.*, 2011).

La presencia de las cuatro variedades en esta zona, se explica debido a un manejo *ex situ*, ya que la familia ha manejado las variedades de “Ayoteco” y “Manso” de esa zona, cultivándolas en su magueyera, seleccionando los individuos más frondosos y con mejor calidad de aguamiel, mientras que la variedad “Chalqueño”, se trasplantó de Cuajimalpa, D.F. Por otra parte, la variedad “Púa larga”, de acuerdo con los del Razo, es la cruce entre las variedades “Manso” y “Ayoteco”, lo cual hace necesario realizar estudios para poder corroborar el origen de esta variante.

La propagación de estas variedades, se realiza mediante sus propágulos vegetativos. El proceso inicia una vez que los magueyes echan hijuelos o “mecuates” (del náhuatl *mecoatl: metl*, maguey, *coatl*, serpiente; Montemayor *et al.*, 2008). Generalmente brotan entre cinco y ocho mecuates, los cuales se dejan crecer junto a la planta madre hasta una altura entre los 20-25 cm. Es entonces cuando se remueve a la planta madre para establecerla en otro sitio.

Los mecuates se desarrollan hasta alcanzar los 30-35 cm, estado en el que son arrancados. Estos hijuelos permanecen sin plantarse hasta los meses de enero y marzo, para que al iniciar la época de lluvias entre abril-mayo, el maguey ya esté enraizado y así aproveche la humedad de la lluvia temporal. Los hijuelos son sembrados en filas donde se reproducirán asexualmente, con una distancia entre individuos de un metro.

En el cultivo, la propagación de la totalidad de magueyes se realiza mediante propágulos asexuales, a través de los mecuates. En el terreno solo se deja un maguey para que llegue a la floración y “esto se hace para la polinización de toda la zona” (R. del Razo, comunicación personal, 2014). En las propiedades aledañas hay magueyes en los linderos y dentro de las parcelas, donde al parecer no se realiza un manejo tan intenso con los magueyes, pues están en números reducidos y se puede apreciar un mayor número de magueyes en floración.

Cuando los magueyes completan su ciclo de reproducción asexual, es decir, cuando ya produjeron mecuates, son colocados en sitios donde permanecerán hasta dar aguamiel, terminarán su ciclo productivo y finalmente morirán. En las dos ocasiones en las que el maguey

es plantado se le agrega un abono compuesto de aserrín, excremento de borrego y de vaca. En esta segunda ocasión son sembrados en largas hileras a 2 m de distancia entre individuos, con un deshierbe y una poda de las pencas más viejas cada 3-4 meses. Hay que “...ayudarle para que más rápido sea su evolución (desarrollo).” (R. del Razo, comunicación personal, 2014). Para estas prácticas de manejo la familia del Razo recurre a 6 personas, mientras que para el capado y extracción de aguamiel emplean a 12 tlachiqueros.

Los magueyes son capados cuando han llegado a su madurez. Esta etapa se alcanza entre los 8 o 10 años, cuando el tallo central del maguey ha adelgazado y tiene una coloración más clara a la natural de la variedad, verde amarillenta. En este momento, a través de tales indicadores, los encargados de capar el maguey identifican los individuos apropiados (R. del Razo, comunicación personal, 2014).

Algo importante de resaltar es que la familia del Razo, al contar con una extensa superficie de magueyes, no tiene premura alguna por extraer el aguamiel. Por lo que, una vez capado un maguey, se mantiene sin rasparlo ni extraerle aguamiel durante 6 o 7 meses; este estado latente es para el maguey se añeje y de una mayor cantidad y calidad de aguamiel (R. del Razo, comunicación personal, 2014). Para este control, se marca en alguna de las pencas visibles, la fecha de capado y consecutivamente la fecha de inicio de raspado.

Cuando inicia el *tlahchiqui*, éste se realiza dos veces al día; uno por la mañana, entre las 5:00 y 8:00 am y otro por la tarde, entre 13:00 y 16:00 p.m. Se ejecuta con raspadores tradicionales, pero los acocotes ya no son de *Lagenaria siceraria* sino de fibra de vidrio, esto “porque ya no hay quien los haga de guaje^{VII}” (R. del Razo, comunicación personal, 2014). A su vez, los recipientes en los que se almacena el aguamiel se llaman castañas, y son botes de plástico, que aún son transportados en burros desde las magueyeras hasta el tinacal. El tiempo de extracción de la savia dura entre 4 y 6 meses, hasta que el maguey se seca completamente y sus restos se utilizan para abonar los magueyes pequeños.

La familia del Razo extrae aguamiel durante todo el año, y sus integrantes perciben importantes diferencias entre estaciones. Consideran el invierno como la mejor época, pues al presentarse temperaturas menores, el aguamiel no se fermenta tan rápido y el pulque adquiere una mayor durabilidad en comparación con las épocas calurosas de primavera y verano. Por otra parte, durante la época de secas, el aguamiel es de mayor calidad que en lluvias, pues cuando

^{VII} Nombre común de *Lagenaria siceraria*.

llueve es inevitable que entre un poco de agua en los cajetes de los magueyes en producción y en consecuencia se extrae aguamiel con un poco de agua, lo cual reduce la calidad de pulque, “viene tantito desabrido (el pulque) porque el aguamiel se moja, pero tenemos mucho cuidado en ir a raspar antes de que llueva” (R. del Razo, comunicación personal, 2014).

7.1.2 Elaboración

Como se mencionó anteriormente, la elaboración del pulque se realiza a través de una semilla, una cepa elaborada y conservada con mucho esmero y recelo por parte de los productores pues representa la receta de su producto. Siendo un secreto de los productores, en la entrevista no se describió con detalle el proceso de elaboración de su semilla.

La semilla la elabora el Sr. Rodolfo del Razo de 86 años junto con uno de sus hijos, (el padre y el hermano de Raúl). Para ello se dispone del aguamiel de mayor calidad, consecuentemente proveniente de los mejores magueyes. Los mejores magueyes son considerados los más grandes, frondosos, que están en un punto medio de su producción pulquera, en el clímax, no al inicio ni al final de su etapa productiva (R. del Razo, comunicación personal, 2014). Si bien el aguamiel más valorado es la del maguey Chalqueño, se llegan a elegir otras variantes que tengan características como las anteriores.

Un volumen de 5 l de este aguamiel “se echa a pudrir” con raíces de plantas cuyos nombres no se mencionaron, hasta que esta semilla llegue a un punto óptimo de fermentación. Ya lograda la semilla se crece hasta unos 50 l, para entonces pasar al tendido en las tinas del tinacal (expresión usada para referirse a la mezcla de la semilla con aguamiel para elaborar pulque). A continuación se reproduce parte de la entrevista con el Sr. Raúl sobre la elaboración de la semilla:

“Tu semillero, que es donde tu preparas la semilla del pulque, y la semilla del pulque la haces a base de raíces, raíz de no sé qué, de no sé qué, las echas a pudrir con aguamiel de excelente calidad en un vitrolero de unos 5 l... echas a pudrir de acuerdo con la luna, que debe estar en luna llena, cuestiones que lo hacen los que saben hacerla... luego se traspalea en otro recipiente y le vas vaciando aguamiel para que vaya creciendo.”

Las cualidades que debe tener esta semilla son cuatro:

“Preparar una buena semilla es que tenga buen cuerpo, color, sabor y duración. Si sacas una semilla que cumpla con todos esos requisitos la corres... Una semilla te puede durar unos 2, 3 años, dependiendo la calidad de la semilla, y de ahí sacas los miles y miles de litros que tú

quieres. Hay semillas que muchas veces no salen buenas, no duran mucho, se apestan o cosas por el estilo y echa a perder el pulque y pues tienes que hacer otra.”

En cuanto a los cuidados específicos que requiere la semilla el productor comentó:

“No, no, no, namás el mayordomo y el que la echa son los que saben, el que sabe echarla dice échale dos litritos, escógete este maguey nuevecito, no le echas aguamiel de magueyes viejos y cosas por el estilo... Las personas que hacen la semilla son contadas y no te dan nunca qué es lo que le hace o cómo le hacen ni mucho menos, la cosa es que de una semilla, obtienes si sale buena millones y millones de litros de pulque... La persona que hace la semilla es mi papá con otros de mis hermanos, pero son de esas personas que te dicen –a ver espérate afuera ¡a ver tú vente, vamos! Es un secreto guardado el que ellos tienen en cuanto a la semilla, porque pues es la receta.”

El Sr. del Razo asegura que para la elaboración del pulque, los tinacales deben ser lugares frescos todo el año, alejados de fuentes de calor y con ventilación. Esto, para que no suba la temperatura ni se acumulen aromas dentro del tinacal y así no se estropee la fermentación.

El tinacal del Razo funciona entre las 6:00 y 9:00 am y la 13:00 y 16:00 pm, momento en el que llegan los tlachiqueros a dejar el aguamiel y el mayordomo del tinacal se encarga de elaborar el pulque. Este lugar cuenta con 10 tinas de fermentación, 4 de puntas principales y 6 tinas de barrido. Antiguamente las tinas de puntas principales estaban hechas con piel de vaca clavada en un marco de madera, para que así el cuero funcionara como recipiente. En el tinacal de la familia del Razo esos materiales fueron sustituidos por fibra de vidrio, aunque las tinas de puntas principales siguen manteniendo tan peculiar forma y una capacidad de 750 l. En una de estas tinas se vierten los 50 l de semilla y se le agrega el aguamiel fresca una vez por la mañana y otra vez por la tarde. Cuando la tina está llena se divide el líquido en dos partes y se pasa una mitad a otra tina, nuevamente ambas tinas se van llenando con aguamiel, cuando estas dos se llenan se dividen una vez más y vacían en otras dos tinas de puntas principales. Cuando las cuatro tinas referidas se llenan, su contenido se pasa a las tinas de barrido; en este punto el pulque está maduro, es decir, se encuentra en condiciones óptimas para beberse.

Las tinas de barrido tienen una capacidad de 1,000 l y al igual que las tinas de puntas son de fibra de vidrio; de acuerdo con el productor, antes eran de madera. En ellas se lleva a cabo el mismo procedimiento, al pulque se le vacía aguamiel y en caso de llenarse se divide en dos tinas

de barrido, hasta el momento en que se sirve en los recipientes para transportarlo: barriles de madera o botes de plástico llamadas “mamilas” (Figura 7).

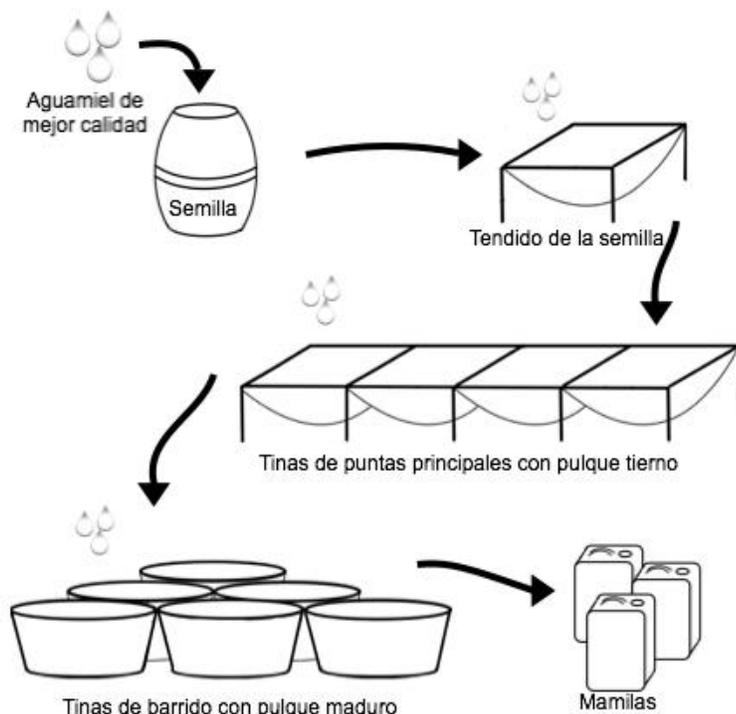


Figura 7. Proceso de elaboración del pulque en el tinaco. Se selecciona el aguamiel de mejor calidad para la elaboración de la “semilla”, esta se fermenta hasta alcanzar el punto óptimo; seguido de lo anterior el volumen de la semilla se incrementa para pasar al “tendido de semilla”, donde nuevamente se agrega aguamiel para mantener la fermentación del producto. En la siguiente etapa se vierte el contenido de la tina anterior a las “tinas de puntas principales” y se rellenan con aguamiel, en este momento del proceso el pulque tiene el adjetivo de “tierno”, pues aún no está listo para tomarse. Se continúa vaciando a las “tinas de barrido” donde el pulque ya con varias horas de fermentación, en conjunto con aguamiel fresco, alcanza su madurez. Finalmente, el pulque se vierte en las “mamilas” u otros recipientes para transportarlo a las ciudades. Es necesario reiterar que en cada etapa dentro del tinaco se agrega aguamiel a los recipientes donde se encuentra el pulque, esto para la continua fermentación del producto y el aumento de su volumen, lo anterior se ilustra con las gotas sobre los recipientes.

A las tinas con pulque cada vez que se le vacía aguamiel, se coloca un colador, un marco de madera con una malla para impedir que restos de maguey, tierra, piedras o insectos caigan en las tinas. Después, el pulque empieza a “trabajar” (fermentar), generando una capa de blanca espuma, entonces se despuma el pulque. Esta actividad consiste en retirar la espuma con una “chalupa”, un utensilio (no se observó debido a que no fue encontrado en el momento de la visita) descrito como una cuchara alargada de fibra de vidrio con la cual se retira la espuma de la superficie de las tinas. En esta espuma vienen insectos y otros restos no retenidos por la malla del colador. Esta espuma es la que se usa como levadura para hacer el pan de pulque, que aunque en el sitio estudiado no se realiza, las personas del lugar saben de su utilidad.

El señor del Razo explica que una vez que vierten aguamiel a la semilla o al pulque, la fermentación dura solamente 4 horas. Por lo tanto, después de este tiempo el proceso de fermentación ha concluido y se puede consumir la bebida; sin embargo, en ese momento el pulque aún está muy tierno, es decir, tiene un tiempo de elaboración muy reducido. Es cuando ya han transcurrido 72 horas de proceso con sus correspondientes vaciadas de aguamiel (dos por día) que el pulque está “maduro” o “macizo”; es decir, en condiciones óptimas para su consumo. En ese momento adquiere su mejor sabor “...tú lo paladeas y no está dulce y eso no está empalagoso, tiene buena consistencia, está sabroso...” (R. del Razo, comunicación personal, 2014).

El tiempo que permanece el pulque en el tinacal depende de la demanda que tienen de las pulquerías y de la enlatadora, pero generalmente dura entre 3 días, tiempo en el cual ya está maduro, hasta 7 días, lapso máximo que tarda en salir el producto (R. del Razo, comunicación personal, 2014).

Es importante recalcar que siempre se conserva una porción de la semilla sin vaciar en las tinas. Esta cepa se dispone en un recipiente aparte para ahí cuidarla y seguirla reproduciendo, en un lugar limpio, oscuro, fresco y con buena ventilación. A la semilla se le agrega aguamiel diariamente, en una proporción 2:1; como ejemplo de los 50 l de semilla tendidos se apartan 2 l y agrega 1 l.

Raúl del Razo asegura abastecer de pulque al 70% de las pulquerías del D.F.^{VIII}; no obstante, con base en la información recabada, el pulque de este productor se ofrece en 10 de las 27 pulquerías entrevistadas (37% de las pulquerías). Aunque es cierto que otras pulquerías, fuera del sitio de estudio, también ofertan el pulque de este productor.

7.1.3 Enlatadora “Hacienda 1881”

La familia del Razo ha logrado enlatar el pulque bajo la marca “Hacienda 1881”. Esta enlatadora se encuentra en Nanacamilpa y opera desde 1994. Para enlatar el pulque se emplea una maquinaria que opera de la siguiente manera. El pulque llega a la enlatadora desde el Rancho San Isidro, a 3 km, donde hay tinas de barrido para depositar el pulque. De ahí el pulque se vacía en un contenedor que lo pasteuriza, con ello se frena la fermentación eliminando todos los microorganismos que contiene.

^{VIII} Aunque el Sr. del Razo asegura abastecer a un 70% de las pulquerías del D.F., solo nombró 21 pulquerías, correspondientes al 26% de las pulquerías de la capital.

Una vez pasteurizado el pulque pasa a otro contenedor, donde se mezcla con la pulpa de fruta: piña con coco, fresa, limón, maracuyá, mango o natural. En este último caso no se mezcla con pulpa de fruta. Enseguida, el contenedor dispensa la mezcla a un dispositivo que llena latas de 335 ml, agrega nitrógeno como conservador y las sella colocando una tapa a la lata. Proceso que realiza la máquina automáticamente, produciendo 200 latas por minuto (R. del Razo, comunicación personal, 2014).

Hacienda 1881 exporta pulque a EUA, Alemania y Ucrania, enviando dos embarques al mes, cada embarque contiene 48 mil latas. Esto es 32,160 l de pulque en 6 distintos sabores: natural, fresa, piña-coco, limón, maracuyá y mango (R. del Razo, comunicación personal, 2014).

7.1.4 Distribución

Se identificaron a 18 distribuidores, procedentes de 15 localidades correspondientes a 4 entidades federativas (Tabla 5). Es posible que algunos distribuidores referidos por distintos actores sean los mismos, ya que fue imposible identificarlos personalmente y de algunos ni siquiera se obtuvo el nombre. Aunque los distribuidores tienen días de entrega, la hora no es siempre exacta, lo cual dificulta encontrarlos. Por ello, sólo se consiguió entrevistar a tres distribuidores, al Sr. Raúl del Razo, al Sr. Roberto y al Sr. Ventura. Además se obtuvo información sobre el distribuidor “Albert y García” sin contactarlos personalmente, sino a través de otras fuentes.

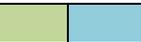
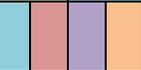
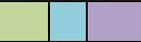
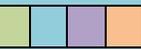
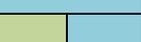
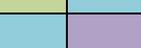
En la Tabla 5 se presenta un panorama de los distribuidores entrevistados, los cuales cuentan con características diferentes. El número total de pulquerías que se muestra (31) es mayor al número de pulquerías analizadas en este estudio (27) debido a que hay pulquerías con más de un distribuidor.

De 18 distribuidores, 14 distribuyen solo a una pulquería y son 4 los que reparten a más de un establecimiento. El principal distribuidor es el señor 1-Raúl del Razo, quien abastece a 8 pulquerías, seguido de 2-Albert y García (4 pulquerías), 9-Raymundo Cruz (3 pulquerías) y 3-Guillermo Ramírez (2 pulquerías). Si bien este es el número de pulquerías a las cuales surten en el sitio de estudio, no excluye que distribuyan a establecimientos fuera de la zona delimitada, en otros estados u otras delegaciones del D.F.

En cuanto a sus roles en los niveles de manejo, el 61% de los distribuidores se insertan únicamente en el nivel de distribución, fungiendo exclusivamente como distribuidores, pero en otros casos el distribuidor también cumple otros roles. De los 18 distribuidores, 4 (las personas 1,

3, 5 y 9) además son productores; 5 (personas 2, 3, 5, 10 y 18) distribuyen a pulquerías de su propiedad; 2 (personas 2 y 5) son los jicareros de sus pulquerías, y sólo el distribuidor 2 es un acopiador, es decir, recolecta y compra pulque de 4 localidades para después él comercializarlo.

Tabla 5. Distribuidores, procedencia del pulque, número de pulquerías a las que surten y rol que desempeñan en la cadena de manejo: productor (■), acopiador (■), distribuidor (■), dueño de pulquería (■) y jicarero (■). Los números entre paréntesis que aparecen después de las localidades son para diferenciar productores dentro de una misma localidad, véase Tabla 10 y 11.

	Distribuidor	Localidad, Municipio (Entidad)	Pulquerías	Rol
1	Raúl del Razo	Nanacamilpa (Tlax.)	8	
2	Albert y García	Nanacamilpa (Tlax.), Actopan (Hgo.), La Pichona (Hgo.), Chalma (Méx.)	4	
3	Guillermo Ramírez	Xochuca, (Tlax.)	2	
4	Jorge Jicarel	Ixtenco, (Tlax.)	1	
5	Roberto Rivero	Nopaltepec (Méx.)	1	
6	Porfirio	San Mateo, Cuajimalpa (D.F.)	1	
7	Ventura	Santa Mónica, Epazoyucan (Hgo.) (1)	1	
8	Efrén Canales	Santa Mónica, Epazoyucan (Hgo.) (2)	1	
9	Raymundo Cruz	Singuilucan (Hgo.) (2)	3	
10	Ezequiel Jr.	Singuilucan (Hgo.) (5)	1	
11	Jesús Dávila	Singuilucan (Hgo.) (1)	1	
12	El compadre	Singuilucan (Hgo.) (4)	1	
13	Desconocido	Singuilucan (Hgo.) (3)	1	
14	Desconocido	Sn. Gabriel Azteca, Zempoala (Hgo.)	1	
15	Desconocido	El Milagro, Ixtapaluca (Méx.)	1	
16	Desconocido	Otumba (Méx.)	1	
17	Desconocido	Xochimilco (D.F.)	1	
18	Desconocido	Tlaxcala (Tlax.)	1	
	Total	15	31	

En cuanto a las entrevistas a profundidad realizadas a los 3 distribuidores (Tabla 6), el manejo del pulque entre ellos es bastante contrastante pues manejan cantidades diferentes, formas particulares y poseen roles distintos.

Se abastece de pulque a las pulquerías un día sí y un día no, siendo 3 entregas por semana, excepto el Sr. Raúl, quien semanalmente distribuye 4 días. Cada distribuidor tiene sus técnicas de manejo, dependiendo a su vez de los requerimientos de las distintas pulquerías a las cuales lleva el blanco fermento.

El distribuidor del Razo transporta una gran cantidad de pulque a 8 pulquerías, en cantidades variables, que por entrega van desde una mamila (un botellón de plástico con

capacidad de 50 l) hasta 900 l repartidos en barriles de 250 l, 125 l y mamilas. Por su parte el Sr. Roberto abastece desde su rancho en Nopaltepec a su pulquería con 150 l cada tercer día, siempre en barriles de encino. Por último, Ventura distribuye a una pulquería en las ya típicas mamilas un volumen oscilante de 200-400 l por entrega.

Los litros totales distribuidos por semana son muy contrastantes, evidentemente el Sr. del Razo maneja un volumen de pulque mayor al resto de distribuidores, por el número de pulquerías a las que distribuye y por el gran rancho productor de su familia. A partir del volumen declarado por las pulquerías, son aproximadamente 6,700 l del Razo, 450 l de Roberto Rivero y entre 600-1,200 l de Ventura. Teniendo el volumen del Sr. Raúl un cociente de 8:1 con el volumen de Ventura y cerca de 15:1 con el producto de Roberto Rivera.

Tabla 6. Características sobre el manejo de pulque por los tres distribuidores entrevistados a profundidad.

Características	1. Raúl del Razo Nanacamilpa (Tlax.)	5. Roberto Rivero Nopaltepec (Edo. de Méx.)	7. Ventura Santa Mónica, Epazoyucan (Hgo.)
Pulquerías del estudio	8	1	1
Pulquerías totales	19	1	4
Entregas / semana	4	3	3
L / entrega	50-900	150	200-400
L totales /semana	6,700	450	600-1,200
Medida	Mamila y barril	Barril	Mamila
Precio / medida	\$300-\$500	no aplica	<\$500
Precio / L	\$6-\$10	no aplica	<\$10
Aduana	Si	No	No
Transporte	Camioneta	Camioneta	Camioneta
Años dedicados	Toda la vida	65 años	40 años
Cuidados principales	Los recipientes deben estar completamente llenos de lo contrario con el movimiento se golpetea y se corta el pulque	Mantenerlo en barriles de encino para conservar el sabor y mucha limpieza para que no se corte	Estar limpio y no usar perfume ni crema porque se corta el pulque

Los distribuidores del Razo y Ventura, distribuyen a otras pulquerías en zonas que no se contemplaron en este estudio; 11 y 3 pulquerías respectivamente; contrario a lo registrado con el Sr. Roberto quien solo se ocupa por “La Bonita”, su propia pulquería.

En cuanto a los cuidados que la bebida requiere, los 3 distribuidores de pulque entrevistados coinciden que, contrariamente a lo que dicen las “leyendas negras”, el pulque es

una bebida muy delicada e higiénica, ya que se “corta” con facilidad. El término “cortar” se refiere a que la consistencia de la bebida se altere, disminuyendo o desapareciendo su viscosidad, “se vuelve como agua” (R. del Razo, comunicación personal, 2014).

Un aspecto fundamental en la distribución del pulque es la entrada a la aduana. Si bien hace 80 años existían varias aduanas ferroviarias importantes para el pulque, en la actualidad existe solo una. Esta aduana recibe un reducido número de distribuidores pulqueros, en comparación de aquella época dorada del pulque, “somos nosotros de Tlaxcala, unas gentes del Estado de México y otro de Hidalgo, somos nada más tres distribuidores” (R. del Razo, comunicación personal, 2014).

Ante el declive de la industria, también se dejó de atender la fiscalización y regularización de este producto en la ciudad. Por lo tanto, muchos distribuidores de pulque posiblemente por manejar cantidades reducidas de producto o por falta de calidad optan por no entrar a la aduana e ingresar directamente a las pulquerías. En este aspecto no se pudo profundizar debido a los alcances y objetivos planteados para el presente estudio; sin embargo, sí es posible vislumbrar que al menos hay dos grandes tipos de distribuidores pulqueros: los directos y los de aduana.

Los directos, como Roberto y Ventura, van directamente a las pulquerías a vender su producto. Por su parte los de aduana, como el Sr. del Razo, llegan de madrugada a la aduana ubicada en la Avenida Cuauhtépec #1650, Col. Jorge Negrete, en la delegación Gustavo A. Madero, D.F. Aquí el producto debe aprobar un control sanitario: un análisis físico-químico del pulque para constatar que la bebida se encuentre en condiciones aptas para su consumo, libre de organismos patógenos, con la graduación alcohólica permitida y sin estar en descomposición. Una vez aprobado se les otorga un permiso de salubridad y a partir de ahí se distribuye el producto a las pulquerías (R. del Razo, comunicación personal, 2014).

El señor del Razo asegura que en la actualidad hay varios distribuidores pulqueros directos, pues a la aduana pulquera llegan solo 3 distribuidores. Lo anterior hace necesario prestar atención a los procesos de distribución de la bebida, pues el manejo de un producto que no esté sujeto a un buen control de calidad puede generar graves riesgos sanitarios y afectar fuertemente a los consumidores y a la industria pulquera ya de por sí debilitada. Es el caso del “...pulque de muy dudosa procedencia que elaboran a partir de otros productos y precisamente por eso no van a la aduana, porque ahí les rechazaría el producto la Secretaría de Salud; entonces

lo que hacen es meterlo directo a las pulquerías, más barato, pero pulque de malísima calidad” (R. del Razo, comunicación personal, 2014).

7.1.5 Comercialización

Al momento de llevarse a cabo la investigación se ubicaron 43 pulquerías (33 pulquerías tradicionales y 10 neo-pulquerías) dentro del área de estudio, de las cuales 32 fueron visitadas: en 27 se realizaron las entrevistas, en 2 no fue posible aplicarlas y 3 se encontraron fuera de operación.

Las 3 pulquerías que se encontraron fuera de operación, fueron “Los dos cacarizos”, “El Cañón nomás” y “La Risa”. Las dos primeras se encontraban cerradas indefinidamente, en el caso de “Los cacarizos”, se preguntó a los vecinos el porqué del cese de tan carismático establecimiento: “ya no vendían, ya se acabaron los borrachos en la colonia jajaja” (Anónimo, comunicación personal, 2014). El “Cañón” era propiedad del mismo dueño de la pulquería “De Chiripa”, y cerró porque “ya no le renovaron el contrato de renta del local para pulquería y pues ya se tuvo que cerrar, el locatario ya no quiso” (Iván, comunicación personal, 2014). A razón de ser un giro para pulquería, los prejuicios contra la bebida ocasionaron estragos.

“La Risa”, tal vez la pulquería más antigua de la Ciudad de México y unas de las más populares, tuvo un incidente el 18 de abril de 2014^{IX}, cuando se cometió un crimen a las afueras del negocio y perdió la vida una persona, razón por la cual las autoridades clausuraron el negocio; actualmente los propietarios siguen en trámites para la reapertura de este legendario recinto de Mayahuel, cuya apertura data de 1903.

El manejo del pulque en las 27 pulquerías estudiadas es muy variado aunque guardan aspectos en común. Algunos establecimientos estuvieron más dispuestos a compartir información y a contar su historia que otros. Es bien sabido que las pulquerías han vivido años de acoso por autoridades y detractores, por lo que la obtención de información fue en algunas pulquerías más complicado que en otras. En la Tabla 7 se muestran datos cuantitativos de las pulquerías, donde se enlistan las pulquerías entrevistadas en orden alfabético por delegación, mostrando la proporción de entrevistadas con relación a los totales ubicados.

Para cada pulquería se expresan los promedios de los litros vendidos por semana, las entregas de pulque por semana, el número de distribuidores, el número de curados al día, los

^{IX} Nota en: <http://www.sdprnoticias.com/local/ciudad-de-mexico/2014/04/18/asesinan-a-empleado-de-tiendas-marti-en-el-centro-historico>

litros preparados de cada tipo de curado, los precios del pulque blanco y del curado, el número de clientes al día, los litros consumidos por cliente, el horario: apertura y clausura, el número de trabajadores, los años del entrevistado trabajando en el ramo pulquero y la antigüedad de la pulquería. Además se muestran los promedios de cada categoría y la desviación estándar para dimensionar la dispersión de los datos.

Tabla 7. Información cuantitativa de las pulquerías; “nc” significa “no contesto”, ya que el entrevistado decidió no proporcionar la información, mientras que las respuestas con * son aquellas que se obtuvieron pero que no son posibles de cuantificar.

Delegación	Pulquería	Litros/ semana	Entregas/ semana	Distribui dores	Curados/ día	Litro/ sabor	\$L Blanco	\$L Curado
Benito Juárez 4/4	El Gorjeo de las Aves	25	1	1	1	10	20	35
	La Ana María	nc	4	1	5	12.5	20	52.5
	La Gloria	750	3	1	8	20	16	32.5
	La Paloma Azul	2200	3	1	7	17.5	15	40
Cuauhtémoc 15/22	El recreo de Manzanares	450	3	2	3	12.5	20	30
	El Sol sale para todos	175	4	2	5	20	20	40
	La Antigua Roma	800	3	1	3	27.5	20	35
	La Burra Blanca	1000	4	3	7	22.5	20	40
	La Hermosa Hortensia	275	3	1	3	10	40	70
	La Hija de los Apaches	1550	3	1	5	nc	20	37.5
	La Malquerida	900	6	1	5	37.5	30	45
	La Nuclear	200	2	1	3	7.5	40	50
	La Poolquería	60	1	1	5	no se	*no vende	45
	La Rosita	600	3	2	5	12.5	20	40
	La Tlaxcalteca	750	3	1	4	12.5	20	40
	La Xóchitl	200	3	1	3	12.5	17	35
	Las Duelistas	3000	6	1	6	nc	25	40
	Los Cuates-Ichniu	125	2	1	3	20	30	40
Salón Casino	1100	3	3	8	17.5	25	40	
Miguel Hidalgo 3/6	De Chiripa	150	3	1	12	*al momento	20	40
	La Pirata	2,000	3	1	5	27.5	15	40
	La Rosita	55	1	1	3	12.5	20	40
Venustiano Carranza 5/8	La Bella Cande	950	3	1	3	27.5	18	20
	La Bella Carolina	850	3	1	6	27.5	18	38.75
	La Bonita	375	3	1	5	17.5	15	37.5
	La Reyna Xóchitl	300	4	1	3	22.5	16	40
	Los Chupamirtos	850	3	1	4	20	18	35
Total 27/40	Promedio	757.31	3.07	1.26	4.81	18.59	21.46	39.95
	Desviación estándar	734.53	1.17	0.59	2.24	7.42	6.70	8.50

Tabla 7. Continuación.

Delegación	Pulquería	Clientes/ día	Litros/ cliente	Apertura (hr)	Clausura (hr)	Trabaja dores	Años trabajando	Antigüedad pulquería
Benito Juárez 4/4	El Gorjeo de las Aves	10	1.5	10:30	24	2	30	80
	La Ana María	nc	nc	10	20	3	nc	67
	La Gloria	80	8	9	21	2	20	100
	La Paloma Azul	60	3	nc	nc	5	nc	100
Cuauhtémoc 15/21	El recreo de Manzanares	40	7	10	20	2	45	90
	El Sol sale para Todos	18	nc	6	22	2	65	1
	La Antigua Roma	40	3	9	21	2	40	100
	La Burra Blanca	50	2	11	23	15	4	4
	La Hermosa Hortensia	*varia	*varia	12	24	3	17	79
	La Hija de los Apaches	*varia	*varia	12	22	nc	30	75
	La Malquerida	*muchos	4	11	24	8	4	70
	La Nuclear	230	0.5	17	24	2	2	7
	La Poolquería	varia	2	12	24	10	0.4	3
	La Rosita	nc	2.5	10	21	3	2	80
	La Tlaxcalteca	nc	4	10	20	3	10	60
	La Xóchitl	23	2.5	9	20	2	26	100
	Las Duelistas	*muchos	2	9	21	9	45	103
	Los Cuates-Ichniu	150	nc	13	24	3	6	1
Salón Casino	53	2.5	11	21	5	30	80	
Miguel Hidalgo 3/5	De Chiripa	*varia	4.5	8:30	24	3	9	70
	La Pirata	60	*varia	9	19:30	4	44	70
	La Rosita	40	2	9	20	3	10	80
Venustiano Carranza 5/8	La Bella Cande	110	1.5	9	21	2	36	87
	La Bella Carolina	40	2.5	11	21	6	25	100
	La Bonita	*son pa llevar	2.5	9	23	2	65	90
	La Reyna Xóchitl	nc	3.5	9	21	3	70	68
	Los Chupamirtos	*menos que antes	3.5	6.30	23	3	31	61
Total 27/38	Promedio	66.93	3.07	10	21	4.12	26.62	67.63
	Desviación estándar	57.67	1.76	2.13	4.36	3.15	20.89	33.72

El promedio de litros vendidos a la semana en una pulquería es de 757.31 l; sin embargo, ésta es una cantidad de pulque casi imposible de comercializar para muchas pulquerías, pues la desviación estándar (σ) es de la misma magnitud 734.53.

Si bien algunos jicareros recuerdan con nostalgia y orgullo cuando vendían hasta 10 barriles (de 250 l cada uno) diarios, hoy “El Gorjeo de las Aves” vende 25 l semanales y con ésta

otros dos establecimientos venden menos de 100 l por semana; son cinco más la que no rebasan los 200 l. Mientras que las seis pulquerías que más venden están con o sobre los 1,000 l semanales, siendo “Las Duelistas” la pulquería que más vende: 3,000 l a la semana.

El pulque llega a las pulquerías en promedio 3 veces por semana, aunque hay establecimientos que por el escaso volumen que llegan a vender, reciben una sola entrega. Y es un solo distribuidor por pulquería generalmente.

Las pulquerías se hacen de clientes asiduos, entre otras cosas, por la variedad de curados que preparan. Así en una eterna competencia por tener en sus estantes los más sabrosos y originales curados los jicareros preparan sus sabores, son 18.59 l de cada uno de los 5 (4.81) curados que en promedio preparan al día. Aunque es evidente que la variación entre pulquerías es considerable ($\sigma= 2.2$), entre las pulquerías más concurridas que preparan hasta 10 curados un viernes y aquellas pulquerías que ofrecen un único curado solo por mantener la tradición.

Todas a excepción de un establecimiento, la “Poolquería”, venden pulque blanco y curado, con las variantes de campechano. El precio promedio por un litro del blanco fermento está en \$21.46 ($\sigma= 6.7$), mientras que el litro de curado está en \$40 ($\sigma= 8.5$),.

Cuantificar el número de clientes que visitan las pulquerías fue complicado, ya que los jicareros dicen no contar las personas que llegan a consumir, pues como dice Don Pancho “luego se llena la pulquería entraban y salían, para contarlos está cabrón” o Don Fermín “no puedes calcular la gente imagínate entran y salen, entran y salen”.

Aunque en 12 pulquerías (44.4%) no se recabó esta información, el resto de los jicareros trataron de calcular cuántos clientes llegan a tener en promedio, siendo 67 clientes al día con una $\sigma= 57.67$. Son tres pulquerías las que dijeron superar los 100 clientes al día, lo cual eleva el promedio y hace mayor la dispersión; sin ellos el promedio de clientes baja a 43 clientes con una $\sigma= 19.65$.

Aunque se expondrá a detalle más adelante, es importante resaltar que los 2 registros más altos para este rubro son “Los Cuates-Ichniu” con 150 y “La Nuclear” con 230, lugares donde se ofrecen una gama de productos más amplia, entre ellos el mezcal y la cerveza.

Al criterio de los jicareros, los parroquianos ya no tienen un apetito pulquero tan grande como en otra época y se limitan a beber en promedio 3 l por cliente.

En cuanto a los horarios de funcionamiento que tienen las pulquerías, la apertura está entre las 10:00 y el cierre a las 21:00 con una dispersión mayor para el cierre con $\sigma=4.36$ por $\sigma=$

2.13 de la apertura. Esto nos indica que la operación de las pulquerías es durante el día, algo importante de resaltar, puesto que el consumo del pulque ocurre desde el transcurso de la mañana hasta el anochecer. Las mayoría de las pulquerías carecen de vida nocturna pues, como dicen varios pulqueros, “el pulque es un alimento” y acompaña a los gustosos otorgándoles la energía para su día a día.

Para la operación de las pulquerías son en promedio 4 personas, siendo uno el jicarero y el resto se encarga de lavar vasos, preparar la comida o ayudar en lo que sea necesario.

Se entrevistó a un trabajador por pulquería, al jicarero, y los años que llevan dedicándose al negocio pulquero en promedio son 26.62, mientras que las antigüedades de los establecimientos son cercanas a las 7 décadas, 68 años. Mientras 8 pulquerías ya rondan la centuria (≥ 90); hay establecimientos de reciente creación, son 5 los que tienen menos de una década de existencia y son 2 las que apenas han celebrado un aniversario.

Las características cualitativas de las pulquerías que se lograron tipificar se enlistan en la Tabla 8 (véase Anexo 2). Aunado a ello se emplean gráficas de pastel para tener un mayor entendimiento y síntesis de la información.

El manejo del pulque en las pulquerías caracterizadas es bastante diverso pero guardan en común un cúmulo de prácticas las cuales se pueden agrupar en *el mantenimiento, el preparado y el servido*.

El mantenimiento se centra en las prácticas orientadas para tener al pulque en buen estado dentro de la pulquería. Cuando el blanco fermento llega a las pulquerías, los jicareros ya tienen a su disposición un recipiente en el cual vacían el pulque, lugar donde permanece hasta una siguiente etapa; sea preparado o servido.

Todos los jicareros entrevistados aseguraron que para poder tener éxito en el negocio pulquero hay que saber manejar muy bien la bebida, y esto no es tarea sencilla; por ello se deben conocer los secretos y cuidados para tratar la reverencial bebida .

Lo que todo jicarero pone en primer lugar es la higiene, pues si bien el pulque ha tenido mala fama como una bebida sucia y antihigiénica, los jicareros aseguran que los recipientes donde ellos mantienen el producto debe estar en excelentes condiciones, esto significa que los recipientes estén limpios, situados en lugares de igual condición y frescos. Los jicareros aseguran que cuando el pulque llega a la pulquería, se debe tener un recipiente lavado e incluso algunos lo desinfectan prendiendo fuego dentro de estos, ya que de lo contrario “el pulque se corta”,

reafirmando el comentario de los distribuidores de que el pulque puede perder su consistencia si no se le maneja adecuadamente. Incluso algunos jicareros afirman que ellos no pueden usar cremas corporales ni lociones porque al entrar en contacto con el pulque lo afectarían “no puedo tener grasa en las manos, ni crema, ni perfume ni nada, sino se corta, ¿por qué crees que ando así!” (P. Noguez, comunicación personal, 2014). Por ello la higiene en los recipientes es muy importante, ya que si llegase a cortarse el pulque perderían todo su producto.

Otro aspecto de gran relevancia es el material del recipiente en el cual se mantiene el pulque blanco. Se registraron 4 diferentes y cada jicarero se decanta por el suyo por la facilidad para limpiarlos o para mantener al pulque con un sabor agradable.

Como se puede apreciar en la Figura 8, los recipientes en los cuales se mantiene el pulque blanco son 4. Siendo el barril de madera el más utilizado 70%, seguido del bote de plástico 15%, el barril de aluminio 7%, el bote de aluminio con 4%. En una pulquería (4%) mantienen su pulque blanco utilizando dos tipos de recipientes el barril de madera y los botes de plástico.

La mayor popularidad del barril de madera para conservar el pulque es debido al sabor que le da al pulque, ya que aseguran si se almacena en otros materiales adquiere un sabor desagradable.

Mantenimiento del pulque blanco

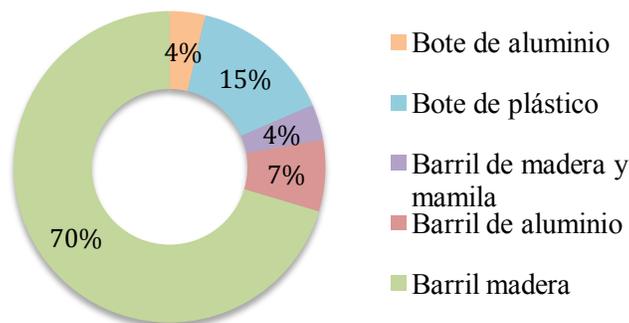


Figura 8. Tipos de recipientes para el mantenimiento del pulque blanco.

En estos recipientes generalmente se mantiene el pulque blanco hasta que se consume, pues como se muestra en la Figura 9, el 22% (2 solo blanco, 2 solo curado y 2 todo su producto) de las pulquerías mantienen el pulque blanco en constante refrigeración, mientras que el resto de establecimientos lo deja sin refrigeración; pero todos asegurando que debe mantenerse en un lugar fresco, es decir lejos de fuentes de calor y estático, no golpearlo, pues pierde su consistencia.

Refrigeración del producto

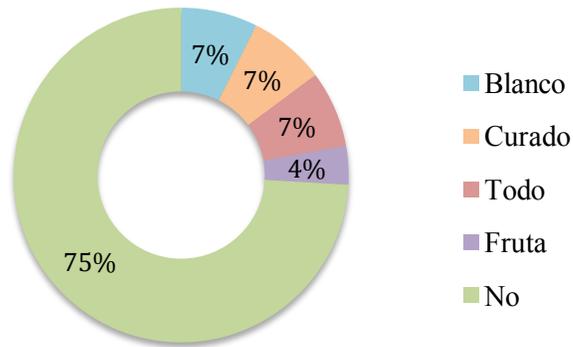


Figura 9. Presencia o ausencia de refrigeración del pulque en las pulquerías.

Otra de las prácticas de manejo en la etapa de mantenimiento, es la adición de azúcar o aguamiel para que el pulque siga fermentando. Como ya se ha mencionado, el pulque posee una comunidad microbiana, la cual al seguir viva, está metabolizando y continuando la fermentación, razón por la cual los pulqueros consideran al pulque “una bebida viva”. Ante ello los jicareros recurren a agregar un “poco de azúcar” a los recipientes en los que mantienen el pulque, “para que trabaje”; es decir, para que los microorganismos tengan nutrientes con el cual seguir desarrollándose y fermentando el producto.

Si bien no es visto con buenos ojos que se agregue azúcar al pulque (porque con eso se altera la composición del producto, o puede esconderse así una baja calidad), los jicareros aseguran que realizan esta práctica ante la casi nula posibilidad de conseguir aguamiel diario para que siga trabajando el pulque. Si bien no se registró la cantidad exacta, los jicareros dijeron agregar por las mañanas de una a dos tazas de azúcar (400 gr aprox.) por recipiente de mantenimiento.

Solo el jicarero de la “Burra Blanca” aseguró agregar aguamiel a su pulque, gracias a que su distribuidor se lo lleva el día de entrega y la congela durante la semana. Descongelando un poco por las mañanas para agregársela a su pulque blanco.

Si bien una cantidad de pulque se sirve natural, otra porción pasa a la siguiente etapa: *el preparado*, fase que contempla el elaborar las diversas especialidades de las pulquerías: los curados.

Los curados en todas las pulquerías se preparan por la mañana^X, y su proceso de elaboración al igual que la elaboración del pulque mismo, es otro de los grandes secretos que con recelo se guardan, pues las técnicas, ingredientes y proporciones significan el sello de cada pulquería.

A pesar de ello se describió de manera general, que los curados se elaboran mezclando pulque blanco con fruta, vegetales, semillas u otro ingrediente, para después colar al grado de obtener una mezcla homogénea. Aunque son técnicas de preparado distintas para cada curado.

Grosso modo, el preparado de curado en las pulquerías tiene a su vez tres fases: moler, colar y retocar. Para moler, en 23 pulquerías se usa licuadora, mientras que solo 2 siguen utilizando el cubo^{XI}. El cubo es una herramienta para moler anterior a la licuadora, antes todas las pulquerías usaban el cubo hasta que el acceso a las licuadoras se generaliza y lo sustituyen. El cubo es un bote con un palo, ambos de madera, que a manera de mortero se machaca la fruta con poco de pulque hasta que esté totalmente molida la fruta (Figura 10). Mientras que en las licuadoras es más sencillo, pues solo se agrega pulque con la fruta u otros ingredientes (saborizantes o endulzantes) y hace clic al botón.



Figura 10. Cubo de la pulquería “La Malquerida”. Con esta herramienta se muelen los ingredientes del curado a preparar, ya sean frutas, vegetales, semillas u otros.

Una vez realizado el proceso de moler, se continúa con el colado, para el cual también hay dos técnicas: la coladera y la manta de cielo. Con la coladera, se pasa lo molido con otro tanto de pulque blanco, con el fin de eliminar el bagazo y tener así una bebida homogénea, esta técnica es utilizada por 8 jicareros.

^X Al terminar el día, si llega a sobrar algún curado, los jicareros refrigeran el sobrante y al día siguiente lo mezclan con el reciente curado del mismo sabor.

^{XI} Dos pulquerías decidieron no compartir información sobre este aspecto.

La técnica de manta de cielo, al igual que la del cubo se remonta a otros tiempos y por ello es mucho más laboriosa, sin embargo se sigue usando con mayor frecuencia (17 jicareros). La técnica consiste en tener un trozo limpio de manta de cielo (una tela muy delgada), en la cual se coloca ya sea la pulpa machacada en el cubo o la mezcla resultante de la licuadora, y agregando gradualmente pulque blanco se va exprimiendo para hacer pasar la pulpa con el pulque a otro recipiente. Ésta labor se repite varias ocasiones agregando pulque blanco en cada réplica. Con esta técnica resulta una mezcla muy fina, con una consistencia más uniforme que la conseguida mediante la coladera.

En la tercer fase, el retoque, se finaliza el curado, aquí se compensa la proporción de la pulpa con pulque blanco hasta obtener el sabor deseado, también se llega a agregar azúcar u otros saborizantes.

A través de estas fases se preparan los curados, aunado a la previa selección de los ingredientes, su cantidad y calidad. Si bien la mayoría de curados se preparan con este esquema, a algunos es necesario darles un pre-tratamiento, como el de avena, tuna o membrillo, ingredientes que se hierven previamente.

Después de elaborar los curados, estos se almacenan en recipientes en los cuales se mantendrán, al igual que el pulque blanco, hasta que se dispongan a servirse.

Realizando así prácticas de *mantenimiento* para lo curados. Los recipientes para el mantenimiento de los curados y las combinaciones de su uso se muestran en la Figura 11.

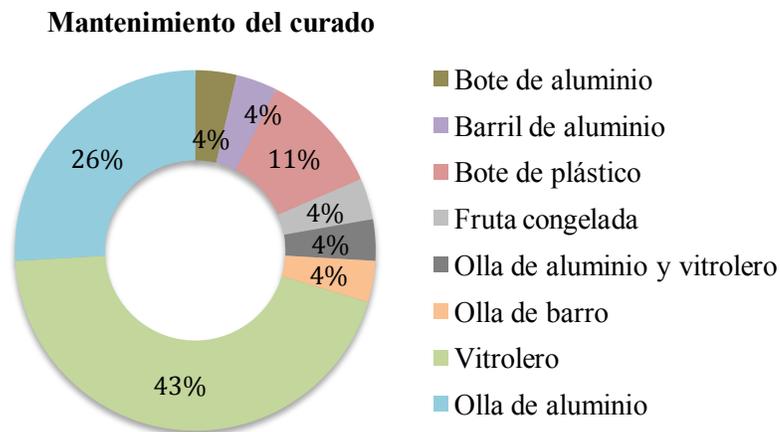


Figura 11. Tipos de recipientes para el mantenimiento del pulque curado

Fueron registrados 6 recipientes en los que se mantiene el curado, aunque en 8 formas distintas. Siendo el vitrolero el recipiente de mayor preferencia con 44%, los cuales generalmente son de vidrio, aunque también se fabrican de plástico, seguido de las ollas de aluminio (Figura 12). Los vitroleros son muy utilizados en las pulquerías por la presentación que ofrecen a los curados, pues al ser transparentes lucen los vistosos colores de los curados, además son muy fáciles de lavar.



Figura 12. Vitroleros en tinas (derecha), ollas de aluminio en tinas (centro) y con hieleras (izquierda).

Otra técnica para el mantenimiento de los curados es el hielo. En todas las pulquerías que no refrigeran sus curados (81.5%), colocan sus recipientes de mantenimiento (vitrolero, olla, etc.) dentro de tinas con hielo o introducen hieleras en los recipientes para mantener la bebida a una baja temperatura, controlar el proceso de fermentación y hacer el producto más apetecible (Figura 12).

La diversidad de sabores y formas en las que se sirve y consume el pulque en las pulquerías es un proceso de continua invención y creatividad. A su vez la aparición o desaparición de algunos sabores depende del tipo de clientela que visite estos espacios así como de sus gustos. Actualmente hay curados que es muy raro probarlos en las pulquerías, como el mítico curado de huevo, el de calabaza, el de tamarindo o el de zapote negro; por su parte nuevos sabores se están posicionando como los predilectos de la juventud, por sus colores llamativos o sabores dulcísimos, como el de galleta, de mora azul o fresas con crema, por enlistar algunos. Habiendo también curados que se sostienen como “de cajón” (invariablemente), debido al gusto predilecto de todo el gremio de parroquianos sin importar su edad, género o condición, como el de avena, piñón, piña o guayaba.

Tabla 9. Sabores de curados y preparados ofertados en las pulquerías. *A diferencia de los curados que son una mezcla homogénea, en los preparados se consideran mezclas con otros procedimientos, en las que los ingredientes se agregan a un recipiente sin licuar. **Sabores encontrados fuera del sitio de estudio. ***Registrados en Ramírez-Rodríguez, 2004.

Curados y preparados ofertados en las pulquerías		
	Aguacate	Tuna
	Apio	Tuna roja o "Sangre de conejo"
	Arándano	Uva
	Betabel	Zapote negro
	Calabaza***	Zarzamora
	Camote	Almendra
	Cereza	Amaranto
	Chico zapote	Arroz y maíz cacahuatzintle***
	Chirimoya***	Avena
	Ciruela	Cacahuete
	Coco	Café
	Durazno	Cebada**
	Flor de cempaxúchitl**	Nuez
	Fresa	Piñón
	Guanábana	Pistache
	Guayaba	Arroz con leche
	Hierbabuena	Atole
	Higo	Cajeta
	Hoja de higo**	Chocolate
	Jitomate	Fresas con crema
	Limón (entero, ralladura o jugo)	Galleta
	Manzana	Galleta de chocolate
	Mamey	Huevo***
	Mandarina	Mezcal
	Mango	Piña colada
	Maracuyá	Rompo
	Melón	Tequila
	Menta	Vainilla
	Mora azul	Cóctel (Curado de jitomate, mariscos, aceite de olivo, salsa, cilantro, cebolla y aguacate)
	Naranja	Guisadito (Pulque blanco, salsa roja y rodajas de naranja)**
	Pasas	
	Pepino	
	Piña	
	Plátano	
	Ruda**	Isabel durmiendo (Pulque blanco, vino tinto y jugo de uva)
	Tamarindo	
	Tejocote	

En la tabla 9 se enlistan la diversidad de curados que son preparados en las pulquerías, agrupados en 4 categorías: (1) frutas y vegetales, (2) semillas, (3) otros y (4) preparados. Contabilizando 68 sabores distintos, pero solo 59 en las pulquerías estudiadas, siendo el resto

formas registradas fuera del sitio de estudio o reportadas en la bibliografía, pero se consideró importante incorporarlos a este registro.

El servido es la última etapa de manejo del pulque en las pulquerías, el cual tiene el contacto más importante con el consumidor al llevarlo a su boca y disfrutarlo. Empezando por las medidas, éstas son los recipientes en los cuales se sirve el pulque para consumirlo. Recordando la época dorada del pulque, las medidas en las cuales se consumía la bebida eran tan diversas como los curados mismos; las formas y volúmenes de los recipientes acompañaban la parafernalia pulquera y estaban bautizados con carismáticos nombres: el chivo, el tornillo, la maceta, la cacariza, la viola, entre otros tantos (El Tinacal, 2012).

Desafortunadamente, con el descenso en el consumo de la bebida la diversidad de medidas también fue a la baja, pues cada vez se fueron fabricando menos y encareciendo más, por lo que actualmente encontrar estas piezas en una pulquería es complicado y de hacerlo se presentan como auténticas piezas de museo.

Por ello, las medidas que actualmente se utilizan son diferentes pero no por ello menos sabrosas (espero). Siendo los tarro de vidrio en los que se sirve con mayor frecuencia (47%), seguidos de una diversidad con muy poca frecuencia de aparición.

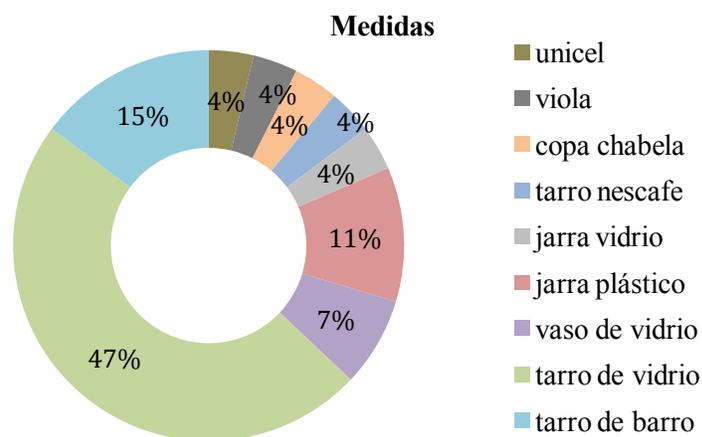


Figura 13. Tipos de medidas para beber pulque en las pulquerías.

Ahora bien el volumen de estas bebidas es heterogéneo y se puede consultar a detalle la Tabla 8 (Anexo 2), pero en promedio es de 900 ml.

El pulque blanco generalmente se sirve sin la posibilidad de que los parroquianos elijan entre calidades, pues en la pulquerías se maneja el pulque de una sola localidad y cuando manejan de diferentes sitios se mezclan los productos. No obstante, en dos pulquerías “El recreo

de Manzanares” y “El Salón Casino”, es posible elegir entre dos y tres calidades de pulque respectivamente.

En el “recreo” se ofrece un pulque blanco suave que mantienen en barriles de madera y un blanco fuerte que se almacena en las mamilas. Lo que hace a un pulque blanco fuerte, es su alto grado de fermentación con una mayor acidez, viscosidad y alcohol. Al pulque suave se le agrega azúcar para su mantenimiento, mientras que al fuerte no se le agrega. Esta distinción entre calidades se da por el manejo de mantenimiento que hacen del recurso dentro de la pulquería y no por el lugar de origen.

Por su parte en el “Salón Casino” la diferencia entre calidades de blanco se rige por el lugar de procedencia del pulque, optando entre un pulque ácido de Nanacamilpa, Tlax., otro muy fermentado de Chalma, Méx. o uno dulce de La Pichona, Hgo.

El servido de los curados es mucho más elaborado y heterogéneo dentro de la pulquería misma. En algunas pulquerías los curados de piña, apio o jitomate son escarchados en la medida con sal y limón, mientras que los curados de semillas como avena, piñón o cacahuete son espolvoreados con canela. Esto de manera general pues cada pulquería posee particularidades.

7.1.6 “A las pulquerías no solo venimos a tomar”

Si bien en las pulquerías el lugar estelar corresponde al pulque, las actividades y el resto de elementos que giran en torno a éste, son elementos igualmente necesarios para entender y disfrutar el ambiente pulquero.

Caracterizar el tipo de clientela de las pulquerías es relevante porque ayuda a entender la dinámica del establecimiento. Conocerla y calcular su proporción, resulta complicado pues los jicareros no llevan registro de ello, pero sí es posible para ellos notar las tendencias generacionales de sus clientes. Para ello se elaboraron categorías con jóvenes (j), adultos (ad) y ancianos (an), siendo jóvenes, personas menores a 30 años, adultos entre 30 y 60 años y ancianos los parroquianos mayores de 60. Bajo esta clasificación las pulquerías reciben la configuración de parroquianos que se muestra en la Figura 14.

Como se puede ver, la composición más frecuente es jóvenes>adultos>ancianos con un 29%, seguido de jóvenes>adultos con 22%. Ahora bien, son 17 pulquerías (63%) en las que los jóvenes figuran como el sector mayoritario, 6 pulquerías (22.2%) donde los jóvenes son equivalentes a otro sector y solo 4 pulquerías (14.8%) donde los jóvenes son minoría frente a los otros dos gremios generacionales. Siendo el sector de los ancianos el que cada vez es menor en

las pulquerías, cuestión que puede llegar a ser obvia ante el recambio generacional y las complicaciones de las personas de esta edad para llegar a las pulquerías y seguir consumiendo pulque, pues “esos señores grandes se enferman o ya se murieron aparte muchos ya no se arriesgan a atravesar Patriotismo, Revolución (avenidas), los han atropellado, no hay una parada de camión que me los deje aquí” (F. Ramírez comunicación personal, 2014).

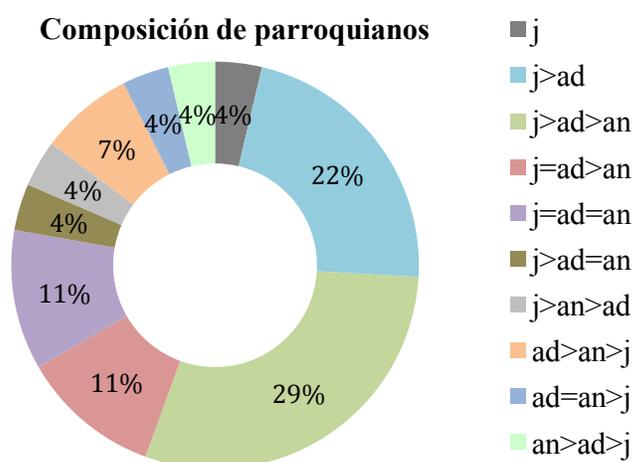


Figura 14. Composición de parroquianos de las pulquerías. Las categorías son j: jóvenes, ad: adultos y an: ancianos.

Esto indica que actualmente las pulquerías son frecuentadas en mayor medida por jóvenes y que se está viviendo un reposicionamiento de la bebida a través de su consumo por este sector. Al parecer, los jóvenes han sido menormente permeados por los factores de desprestigio de la bebida, factores que sí afectaron las generaciones de sus padres y abuelos. Por lo que hoy en día, un mayor número de jóvenes se interesa y tiene gusto por el pulque. En relación con este tópico, Don Arturo cuenta que cerca del 2005 “los jóvenes estaban volteando a ver a sus raíces hasta en la cuestión de tomar, yo soy mexicano porque no voy a tomar algo mexicano” o Iván “—la difusión que se da por la computadora nos ayuda, la banda anda buscando donde andar de cábula y pues ahí ve, ha subido bastante por mucho chavo”.

Cabe destacar que, la reducción del promedio de edad en los parroquianos ha hecho que las pulquerías diversifiquen su oferta de curados, retomen algunas viejas recetas e inventen otras, ya que la clientela juvenil se inclina por los curados mientras que el gremio veterano prefiere el pulque blanco; sin embargo esta afirmación es tan solo una generalización pues en las pulquerías existen todos los gustos.

Con la mayoría juvenil en las pulquerías, éstas se han transformado conforme a los gustos de tal sector, por lo que la descripción antañona de la pulquería: con un salón principal y exclusivo para caballeros, un departamento pequeño y discreto para las damas, un piso tapizado con aserrín, parroquianos desafiándose en el rentoy o al formar el alacrán, los uriniales a la vista y la gama de sabores, se ha transformado casi en su totalidad.

Si bien una pulquería vende pulque, hace ya más de una década que estos establecimientos tuvieron que incorporar en su oferta otras bebidas, pues la venta de pulque se desplomó y otras bebidas lograron posicionarse en los paladares de los consumidores. Como ejemplo perfecto la cerveza, el acérrimo rival del pulque, al cual ahora vemos compartiendo (o compitiendo) las mesas dentro del mismo negocio, además de otros licores, generalmente tequila o mezcal, aludiendo a la mexicanidad. A pesar de ello el 48% de las pulquerías del estudio venden exclusivamente pulque, 37% además venden cerveza y licores y un 15% venden cerveza (Figura 15).

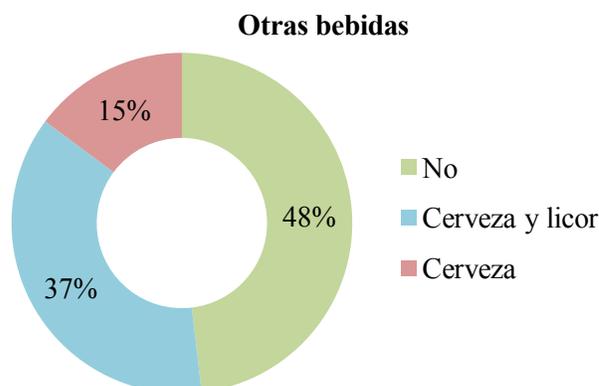


Figura 15. Oferta de bebidas adicionales al pulque en las pulquerías. “No” implica que venden exclusivamente pulque, “Cerveza” y “Cerveza y licor” son los otros productos que acompañan al pulque en los establecimientos.

Ante la popularidad que ha adquirido el pulque en la juventud tanto masculina como femenina, las pulquerías ya no son solo espacios de comunión entre generaciones sino entre géneros. Hasta hace unos años estos establecimientos tenían una baja o nula concurrencia femenina y en caso se presentárase contaban con un departamento destinado para ellas, contexto hoy ajeno a las pulquerías, ya que cada vez son más las chicas jóvenes que gustan de la antigua bebida. Esto ha llevado a las pulquerías a modificar sus instalaciones, como los baños, teniendo que construir o adecuar un baño para mujeres y otro para hombres en un 67% de las pulquerías, mientras que el 33% restante siguen manteniendo su baño mixto con su mingitorio al costado.

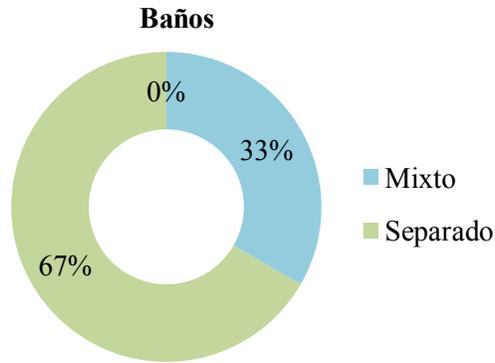


Figura 16. Estilo de baños en las pulquerías. El baño mixto se refiere a un solo baño dispuestos para ambos géneros, mientras que el baño separado se refiere a 2 baños por pulquería, uno para cada género.

Otro aspecto es la música, los parroquianos que degustan de su pulque suelen amenizar sus tragos y charlas con una buena canción, que estando animada se baila. Por ello la música es algo fundamental en las pulquerías, en la actualidad la música como en varias cantinas y lugares de esparcimiento está a cargo de rocolas, aunque ya hay pulquerías como en “Salón Casino” y en “Los Cuates” en las que una computadora con internet dan gusto a todos sin preocuparse por no contener la petición. Mientras que más conservadoras aún son las pulquerías, “La Reyna Xóchitl y La Ana María”, en las que se ameniza el rato con la radio y en “La Xóchitl” donde la charla es el motor de la algarabía.

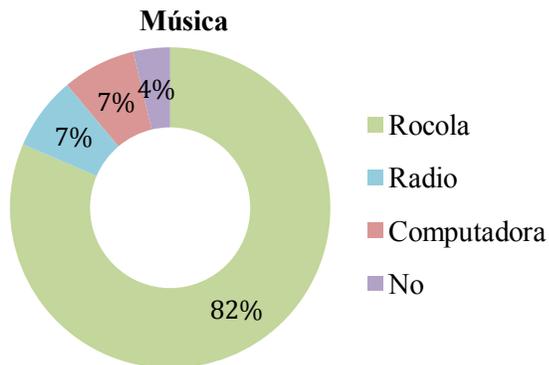


Figura 17. Porcentajes de los tipos de reproductores de música presentes en las pulquerías.

Además de la música otra forma en la que los parroquianos se divierten son los juegos, los cuales pueden ser la baraja española en sus múltiples formas, el domino y la clásica rayuela, que desde la época de oro sigue siendo motivo de apuestas, maldiciones, deudas y borracheras.

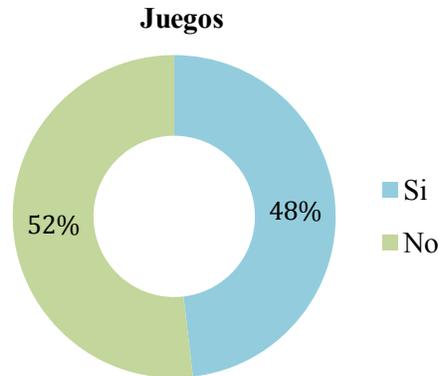


Figura 18. Porcentaje de pulquerías en las que los parroquianos practican algún juego.

La rayuela consiste en una tabla de madera con un orificio en medio, en el cual se debe introducir una moneda lanzándola desde una distancia establecida por los contrincantes; se obtienen puntos de acuerdo al lugar que tenga la moneda después de un lanzamiento, siendo 0 puntos si esta cae fuera de la tabla, 1 punto si cae en la tabla, 2 si cae sobre el perímetro del orificio y 8 puntos si cae justo en el hoyo, de ahí la expresión coloquial “te aventaste un 8”, para que al término de varias rondas el que haya conseguido más puntos o el que alcance primero la cantidad de puntos preestablecida sea el vencedor (J. Juárez, comunicación personal, 2014).

A pesar del atractivo lúdico que ofrecen, hay pulquerías donde ya no se practica ningún juego y los parroquianos se limitan a charlar, tomar o bailar. La proporción es bastante similar, siendo 52% de las pulquerías en las que ya no se practica ningún juego por el 48% los que aun gozan con el disfrute de éstos.

Entre los tragos de pulque es común que se abra el apetito, por ello es típico de las pulquerías ofrecer botana a sus comensales, que puede ir desde un sustancial plato de algún guiso, hasta una sencilla pero bien picosa salsa de molcajete para hacer taco.

También es cierto que la botana representa una alternativa para muchas personas de escasos recursos que antes y ahora pueden ir a comer un plato de comida por una cantidad módica, al pagar un litro de pulque (Parroquiano anónimo, comunicación personal, 2014). Por ello la botana sigue siendo un elemento importantísimo en las pulquerías. Siendo un 70% de las pulquerías las que aun la ofrecen amablemente a sus parroquianos y son 26% en las que esta tradición se ha perdido, en algunas porque a voz de los jicareros ya no la consumen los jóvenes y se echa a perder, pero en otras es fundamental como lo asegura Don Alfonso porque “aquí si no se echan su plato de comida no beben, es de ley”.

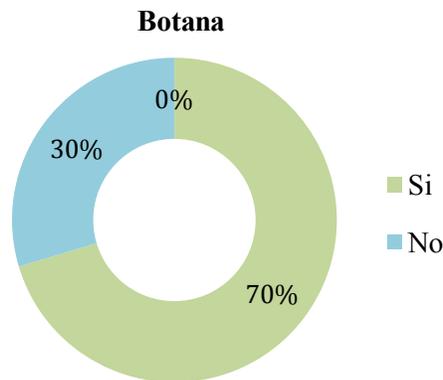


Figura 19. Porcentaje de pulquerías en las que se ofrece botana para acompañar la bebida.

Los platillos que se ofrecen son diversos y van generalmente por el tenor de la comida típica mexicana, desde un chicharrón en salsa roja acompañado con frijoles negros, un caldo de pollo, huevos a la mexicana o una salsa de charales con quelites. Todo bajado a tragos de pulque.

En una sola pulquería se ofrecen frituras de harina para acompañar la bebida, pero no se puede considerar como una verdadera botana de pulquería.

El arte popular manifestado en las pulquerías, se enmarca en la construcción de una identidad nacional basada en la recuperación y re-dignificación del pasado indígena, posicionándolo con orgullo como el origen de la cultura mexicana, además se conjuga con la cultura popular urbana y el ruralismo humilde, campesino e insurgente del siglo XX (Ramírez-Rodríguez, 2007).

Por su parte, Diego Rivera (1926) consideró a las pinturas de las pulquerías como “una de las manifestaciones más importantes de la pintura mexicana” de los finales del siglo XIX e inicios del XX, pues a diferencia del arte burgués de la época, falto de sentido e identidad, el arte popular logra plasmar la única expresión realmente mexicana: la vacilada (Rivera,1926).

La vacilada para Rivera es la expresión mexicana constituida en todo el orden de las cosas y la cual se compone por el binomio ironía-tragedia. Y es que las muestras de este arte, se ejecutan en un tono alegre que, como en la vida cotidiana del mexicano, se mezcla sin importar la situación (ventura o tragedia) con una aguda y profunda ironía (Rivera,1926).

De ahí la relevancia de esta expresión artística que enmarca los sentires de un sector de la sociedad mexicana, aún vigente tanto en pulquerías como en otros espacios populares, y que ahora se enriquece con otras técnicas, como el grafiti, pero bajo la misma racionalidad.

No obstante estas expresiones además de adornar los espacios contienen otra motivación, pues como lo expone Jean Charlot (1930) “la cosa pintada, conmueve al espectador, lo mueve a la acción”, lo cual a su criterio hace que las pulquerías mejor pintadas sean las que mayor clientela tienen, de ahí su elevada utilidad. Lo cual hace a la calidad pictórica, como a la calidad del producto, un elemento de éxito para las pulquerías (Charlot, 1930).

Por los argumentos anteriores, tanto antes como ahora el decorado y las expresiones artísticas en las pulquerías son parte fundamental de la esencia de las mismas ¿qué sería de ellas sin sus sugestivos nombres y vistosos murales?, ya que sus estilos y formas dan vida a estos espacios, reflejando su esencia y la de sus parroquianos. Con base en lo anterior, las expresiones artísticas o decorado que se encontraron en las pulquerías fueron agrupadas en murales, cuadros y adornos.

Los murales son pinturas sobre el muro mismo de la pulquería, los cuadros son fotografías, pinturas o carteles en un marco colocado en la pared, mientras que los adornos son otro objeto con el fin de decorar el espacio, artesanías por ejemplo.

Los murales son la forma de decoración más recurrente en las pulquerías pues están presentes en un 66%, en el 47% presentes como único elemento decorativo y en un 19% acompañados de otros elementos. El 26% de las pulquerías cuentan con cuadros como único elemento decorativo y las otras formas de decorado en proporciones mínimas, con solo un caso. Es importante recalcar que los murales son motivo de orgullo en las pulquerías, pues representan parte de la identidad de cada espacio, reflejan los ideales y las formas en que conciben la bebida, como ejemplo tenemos a la “Burra Blanca del 56”, donde los murales tienen un fuerte contenido de lucha social y campesina aludiendo a elementos de la mexicanidad como la milpa, guerrilleros revolucionarios y movimientos estudiantiles, mientras que en la pulquería la “Paloma azul” podemos encontrar una línea del tiempo de la historia del pulque, desde los grupos nómadas descubriendo al conejo roer el maguey para obtener aguamiel hasta un par de parroquianos estrechando sus tarros en la pulquería.

En los decorados de las pulquerías podemos entrever muchas de las tradiciones y cosmologías del mexicano, sus anhelos, añoranzas, dichas y rabias: el día de muertos, un tzompantli, el encuentro Cortés-Moctezuma II, las haciendas pulqueras, la Revolución Mexicana, la expropiación petrolera, los eventos del 68 y el jicarero con su burro son ejemplos de este arte popular y desacralizado.

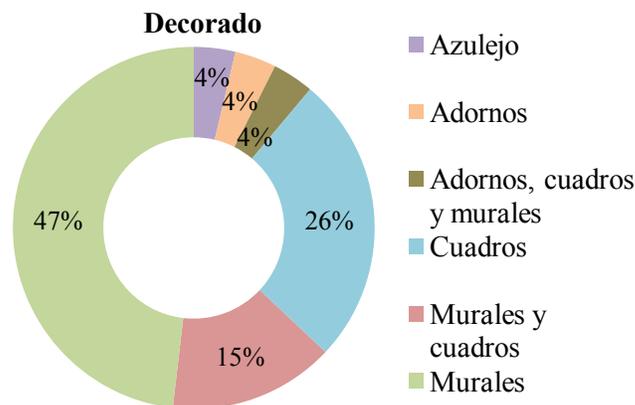


Figura 20. Porcentajes de los diferentes tipos de decorado que engalanan las pulquerías.

Solo en una pulquería, “La Ana María” no se encontró un decorado conforme a la tipificación previa, ya que el estilo de esa pulquería es el impecable y multicolor tapizado de azulejos, que sin duda es un decorado por sí mismo.

Otro elemento de gran relevancia para las pulquerías, sus dueños y trabajadores, así como algunos de sus parroquianos es el altar^{XII}, dedicado en todos los casos a la Virgen de Guadalupe; cuya devoción está extendida por todo el país y donde el gremio pulquero no es la excepción, pues se encomienda a ella y es su santa patrona, razón por la cual el altar a la Virgen de Guadalupe no falta en las pulquerías, con sus veladoras, flores y persignadas cada que comienza y concluye la jornada. La devoción es cierta y por ello el primer domingo de febrero un grupo de pulquerías realizan una peregrinación a la Basílica de la Virgen de Guadalupe, iglesia principal de la santa patrona. Ese día acompañada de flores, música y mucha devoción los pulqueros se congregan en la glorieta de Peralvillo para realizar el peregrinaje (Jorge García, comunicación personal, 2014).

7.1.7 La muñeca ¿Una práctica de manejo verdadera o confundida?

El pulque desde sus orígenes ha estado acompañado por un cúmulo de relatos asociados a su origen, propiedades, usos y consecuencias (Sierra, 2005). Si bien en la actualidad gran parte de estos relatos están asociados a mitos antiguos y cuentos nostálgicos, “la leyenda negra de la muñeca” (como le dicen algunos actores del manejo pulquero) se ha extendido por donde se le conoce al pulque, en especial en la megalópolis Ciudad de México. Este relato de dominio

^{XII} Solo en dos establecimientos (7%) no hay un altar visible, la Burra Blanca del 56 y la Poolquería.

público se podría considerar como la representación de una de las problemáticas más fuertes que afronta el manejo y consumo del pulque: su desprestigio.

El cuento consiste en que para la elaboración del blanco elixir es necesario colocar dentro de las tinas con aguamiel en fermentación una porción de excremento envuelto en una tela, de ahí el nombre de muñeca. La procedencia del excremento varía, unos dicen que debe ser del mero productor, otros cuentan que tiene que ser de niños o incluso algunos más aseguran que puede ser de vaca. Y listo, el insano efecto sazoador del ingrediente secreto permitiría la transformación de la savia del maguey en el burbujeante licor, ese que tanto abundó en las gargantas de nuestra raza.

Si bien los mitos, historias o anécdotas que puedan estar asociadas al pulque son diversos y cuantiosos, ésta sin duda es la leyenda negra por excelencia, que ha desprestigiado al pulque durante varias décadas pregonando una antihigiénica calidad y repugnante bajeza, propia de mal vivientes e ignominiosos.

Este relato desacreditador está presente en el imaginario de muchos mexicanos, si bien algunos la creen fervientemente y la difunden, otros la aceptan y consideran verídica por las reiteradas ocasiones en que algún conocido les advirtió de la desagradable práctica y así esta leyenda, se convirtió en la referencia común que tenemos los mexicanos del pulque: su supuesta elaboración a partir de excremento.

Si bien no es posible para esta investigación precisar la fecha en la que surge la leyenda de la muñeca, sí es posible dibujar un espacio temporal gracias a la revisión documental y a los testimonios conjuntos de los informantes dedicados al manejo y consumo del pulque. Es en los albores del segundo tercio del siglo XX cuando ésta nefasta propaganda toma fuerza, las industrias cerveceras se hicieron de cada vez más poder e injerencia económica-política y pudieron promover directa e indirectamente este relato, aunado al intento de modernizar y estabilizar a un país abrumado por los conflictos internos y externos.

Ante este escenario se difundió el mito que vendría a denigrar una industria fuertemente posicionada, para que su competidora directa, la cerveza, tuviera mayor cabida entre los consumidores. Pues la cerveza era considerado por muchos un producto moderno, higiénico y por lo tanto de mayor valor, importancia y potencial, al cual se le debía de apoyar a costa de otros.



Figura 21. En la pulquería la Reyna Xóchitl muestran una ampliación de una nota periodística que narra el desprestigio sufrido por el pulque en el siglo XX. Con este y otros materiales Don Jesús Canales y sus parroquianos cuentan cómo se ha desacreditado a la bebida con el relato de la muñeca y otras propagandas negativas.

Es cierto que en esa época la abundancia de tinacales en el medio rural y de pulquerías en la ciudad era mayor y las medidas sanitarias eran difícil de ejecutar y regular en todos los establecimientos, con ello en el manejo de la bebida se pudieron llevar a cabo prácticas de manejo poco higiénicas, que redujeran su calidad, como el poco mantenimiento de instalaciones, la ausencia de limpieza o el rebajado del pulque con otros productos. Lo cual presentó un escenario propicio para la creación y la credulidad de esta calumnia .

La historia se transmitió por la oralidad, a través de la boca y los oídos de promotores y detractores, porque también los bebedores de pulque han oído esa historia e incluso llegado a creerla con cierto estoicismo “si le echan calabaza pus ya ni modo” (Josué, comunicación personal, 2014).

Pero es cierto que el rumor se expandió tanto durante años que mucha gente lo asumió como verdad, alejando a potenciales consumidores de la bebida, arrepintiéndose de tomarlo a otros y difamando al pulque y a sus asiduos al grado más ínfimo de la bajeza moral, pánico con siquiera acercárseles, por miedo a contraer enfermedades o desgracias propias de una práctica tan insana. Consecuentemente estos efectos siguen vigentes hasta nuestros días.

En una ocasión le conté a mi padre que tomaba la bebida en un lugar cercano a la casa, La Bella Cande, —pulque pa, ¿tú no has ido? Había otra por la Romero Rubio ¡los 2 cacarizos! —Sí las conozco —contestó —¿la que está debajo del puente no?, y los cacarizos están ahí en Transval, sí las he visto, pero no Gonza, a mí no me gusta el pulque, a eso le echan caca— con cara de asco y mirando con compasión al “pobre ingenuo que sin saberlo había tomado bazofia”.

Mi padre, que orgulloso poseía el prefijo de Don por sus ya pasadas 5 décadas en la colonia, creía (cree) con firmeza que el pulque se prepara con la muñeca. Evidentemente no lo tomó en su juventud ni lo tomará en estos años, porque es claro que él como su generación y seguramente las anteriores, vivieron con fiereza los embates de ese desagradable rumor, sobre una bebida de por sí con una consistencia pesada y sabor penetrante, además demandante de excremento para existir... vaya suplicio infligido a sus bebedores pensarán.

Generaciones de mexicanos estuvieron permeados por esos rumores, que cuando surgieron eran repetidos tantas veces que se volvieron verdad, siendo replicados de camarada en camarada y de padres a hijos. Así con quienes la creen y por consecuencia comunican, las pulquerías se fueron vaciando de consumidores, fueron cerrando, desapareciendo y algunas sin gente nueva que se atreva a pasar las abatibles puertas resisten.

Como se expuso con anterioridad, en los inicios del siglo XXI una generación de mexicanos ha empezado a llenar estos espacios que habían sido dados por muertos, a tomar pulque y a preguntarse sobre la certeza de esta historia ¿Le echan caca? ¿Por qué? ¿Será necesario? ¿De dónde salió esa historia? ¿Es verdadero?

Resulta relevante para revertir el desprestigio entender cómo surgió y llegó a ser interiorizado tan profundamente este relato. Por ello, para que la fermentación con excremento sea la referencia que se tiene popularmente del pulque, tuvieron que tergiversarse algunas prácticas de manejo que dieran origen a esta leyenda negra.

En las entrevistas con los diferentes actores del manejo del pulque se lograron recoger 3 explicaciones de prácticas de manejo pulquero que pudieron dar origen a la famosa y negra muñeca.

La primera de ellas del Sr. Raúl del Razo, productor de Nanacamilpa Tlaxcala, cuenta que: —Hace años cuando los recipientes del tinacal no eran de fibra de vidrio, las tinas de puntas principales eran de cuero de animal y las de barrido de madera. Por eso era más complicado limpiar los recipientes, aunque se lavaran y sacaran a orear, agarraban un olor como a humedad y

eso en el pulque también hacía que agarrara un resabio a humedad, un sabor que no era el del pulque y que no era agradable.

—Entonces lo que hacía la gente encargada de los tinacales era envolver en trozos de tela un puñado de granos de café, bien envuelto eso se le echaba a las tinas y el café se encargaba de absorber esos olores y sabores, le quitaba ese resabio a humedad al pulque.

—Pero cuando gente ajena al pulque fue a los tinacales y vio la tina fermentando con el trapito café sin saber, de ahí se agarraron para inventar lo de la mentada muñeca de excremento, pero eso es una aberración, el pulque es una de las bebidas más higiénicas que tú puedas consumir.

—Ahora como las tinas son de fibra de vidrio es más fácil lavarlas y quedan bien, sin la necesidad de echarles el café, pero en ese tiempo sí era así y pues de ahí surgió.

—Eso fue cuando entró la industria cervecera al país. Ellos le crearon una mala fama a los pulqueros con eso de la dichosa muñeca, que según el pulque está fermentado con excremento, pero eso es un mito, no un mito ¡una aberración! que hicieron los cerveceros para desacreditar el pulque y que así la cerveza entrara con todo; y así paso, entró la cerveza y con la mala reputación que le hicieron al pulque la industria pulquera se fue pa' abajo.

La segunda la cuentan, Don Fermín, jicarero de la Pirata y Don Marco asiduo parroquiano y amigo de la Pirata, ellos dicen que: —Antes a todas las pulquerías les llevaban el pulque en barricas de madera, diario, diario, varias barricas de 250 l cada una. Estas barricas pues tenían que tener un agujero para que respirara el pulque y pues en vez de tapas era más fácil para los productores y para todos ponerle como tapón al barril un olote de maíz. Eso se ponía y quitaba fácil, y no es costoso, lo usas y después se tira y ya consigues más, de esos hay bastantes en el campo, lo más importante es que no se viniera tirando el pulque de los barriles.

—Entonces cuando el pulque llegaba a las pulquerías en esos barriles, se les quitaba el olote y vaciaba. Entonces el olote al tocar el pulque y éste al estar siempre trabajando (fermentando), pues empezaban los microorganismos del pulque a deshacer el olote, a comérselo y al vaciar el pulque salía con restos de ese olote descompuesto, pero ya ennegrecidos. De ahí los detractores del pulque decían que esas cositas negras que salían con el pulque eran los restos de la supuesta muñeca que se le echaba al pulque para que se hiciera. Una mentira pues como va a ser eso, era el puro olote.

La tercer versión la cuenta Don Ernesto, jicarero de la Bella Carolina: —Entre nosotros los jicareros cada quien tiene su forma de trabajar, pero muchos hacemos los curados usando manta de cielo y antes de que todos tuvieran licuadora, el cubo.

—Entonces se tiene que machacar la fruta o semilla o lo que vayas a usar para curar, lo machacas bien hasta que sea pura pulpa y eso bien machacado se echa en la manta de cielo y ahí le vas vaciando pulque para hacer pasar la pulpa junto con el pulque a través de la manta y vas exprimiendo, bien fuerte bien fuerte, para que le saques todo y así otra vez pulque a la pulpa y exprimes hasta que no le quede nada. Entonces cuando uno acababa de curar el bagazo sobrante en la manta obtenía, bueno obtiene un aspecto desagradable, y lo dejaba uno ahí atrás en lo que lo tiraba, entonces cuando gente venía a la pulquería y veía eso decía —¡ah mira ahí está la muñeca! ¡el trozo de caca envuelto en la manta!

—¡Pero nooooo!, es solamente el resultado del proceso de curar los pulques, pero de ahí se inventó eso la gente, pero no es cierto el pulque no necesita de esas cosas para funcionar, el pulque es una bebida que necesita de mucha higiene.

A partir de los relatos anteriores podemos inferir que el relato de la muñeca surge a partir del desconocimiento de las prácticas del manejo del pulque, las cuales llevaron a asociar prácticas como las descritas a la falsa práctica de fermentar con excremento el aguamiel.

Aunado al desconocimiento de las prácticas de manejo y por ello su tergiversación, también podemos inferir que tal vez no todo fue ingenua confusión ya que por la fuerte y el alcance que tiene esta falsa historia o leyenda negra, podemos asumir que fue promovida con malicia para el debacle de la industria, ya sea por motivaciones económicas, políticas o culturales, la difusión de la historia de la muñeca fue una estrategia para desprestigiar a una bebida que era consumida por la mayoría de la población de la capital, en cantidades mayores y por ello otras bebidas embriagantes no podían competir ni generar las ganancias que ellos deseaban.

El desprestigio que sufrió y sigue sufriendo el pulque es grave y en caso de no frenar y no reposicionar las verdaderas prácticas de manejo de esta bebida, un nefasta mentira, podría contribuir a acabar con un importante elemento de la identidad cultural mexicana.

Por ello es necesario, del mismo modo en que se difundió esta truculenta historia, dispersar las verdaderas prácticas de manejo de nuestro blanco fermento, para re-dignificar su producción y consumo.

7.2 Interacciones pulqueras

7.2.1 Las rutas del pulque

Como se discute anteriormente, el manejo del pulque se desarrolla en diferentes niveles (desde el cultivo del maguey, la extracción de aguamiel, la elaboración de la semilla y el proceso de fermentación, la distribución y la comercialización), los cuales se desarrollan en diferentes espacios. La Figura 22 representa espacialmente las localidades donde se realizan los niveles de manejo de extracción-elaboración y su distancia con respecto al punto de comercialización y consumo; esto a través de coronas equidistantes.

En el mapa de rutas de distribución de pulque se muestran 14 localidades de donde procede el pulque, excepto la localidad la Pichona, Hgo. la cual no fue posible ubicar espacialmente. Esta localidad fue mencionada por dos pulquerías: Salón Casino y La Rosita (C).

De las 14 localidades, cuatro pertenecen al estado de Hidalgo, cuatro al Estado de México, cuatro a Tlaxcala y dos al D.F.

La distancia entre estas y el punto de comercialización y consumo se agrupo en 5 categorías:

- ❖ 0-10 km. Ninguna localidad
- ❖ 11-25 km. Dos localidades: 13 y 14
- ❖ 26-50 km. Dos localidades: 6 y 7
- ❖ 51-100 km. Ocho localidades: 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10 y 12
- ❖ 101-250 Km. Dos localidades: 9 y 11

El mayor número de localidades (8) estuvo en la categoría 50-100 km, mientras que se registraron 2 localidades para las otras categorías, excepto la categoría 0-10 con ninguna localidad. Esto permite dimensionar las distancias que el recurso recorre para ser consumido en el D.F. y para que los actores involucrados en los niveles de extracción, elaboración y distribución puedan obtener beneficios económicos por su trabajo.

Es importante señalar que el 50% de las localidades (2, 3, 4, 5, 6, 9 y 10) se ubican en los Llanos de Apan, aunque ninguna en el corazón de la región, sino en sus límites, Nanacamilpa al sur, Taxco al oriente, Nopaltepec y Otumba al este y al norte Singuilucan, Santa Mónica y San Gabriel Azteca. Lo anterior reafirma la importancia que el manejo del pulque mantiene en la zona, que si bien, no es igual a los tiempos de apogeo, podemos inferir que al ser la región que abastece en mayor medida al D.F., se ostenta como una de las regiones productoras de pulque

más importante del país y que sin duda a la cual habrá que poner especial atención si no se quiere perder este recurso.

Por su parte en una escala superior, en la Figura 23, se mapean las pulquerías estudiadas, asignando un color correspondiente a cada pulquería respecto a la localidad que la abastece. Siendo notable que la mayor densidad de pulquerías se encuentra en la Delegación Cuauhtémoc.

En este mapa podemos apreciar la distancia entre pulquerías a través de las coronas equidistantes, marcadas a 1 km, 3 km y 5 km. Con lo anterior podemos ubicar la distancia que hay entre los establecimientos, así como su conectividad, por tanto encontramos un parche importante de 19 pulquerías que se congregan en su mayoría en la Delegación Cuauhtémoc, las cuales se encuentran una a una entre sí en una distancia no mayor a 2 km, no obstante ubicamos un parche menos en el sureste de la delegación Benito Juárez, pero que solo cuenta con tres pulquerías.

Lo anterior tiene implicaciones de conectividad, competencia y apoyo mutuo, mientras que existen pulquerías aisladas del resto, con lo cual se puede inferir la disminución en el consumo de pulque en ese sector de la ciudad. Evidentemente la zona del centro de la ciudad y las instancias inmediatas, son las mayormente provistas por estos establecimientos y conforme nos alejamos de este centro, la densidad de pulquerías se reduce. Por lo tanto esta relación puede explicar que, el hecho que exista un número mayor de pulquerías en una zona de la ciudad puede llegar a beneficiar su abundancia. Por el contrario, la escasez de pulquerías facilita la desaparición de las restantes; inferencia que no podemos asegurar pero que puede ser considerada como un factor que favorece y desfavorece, respectivamente, la permanencia de las pulquerías.

En el mapa se muestran pulquerías en gris, las cuales que fueron visitadas pero que no pudieron ser entrevistadas y por lo cual se desconoce el origen de su producto. Mientras que los puntos con una equis encima representan pulquerías que fueron ubicadas pero al momento de visitarlas estaban fuera de operación por clausura o cierre voluntario.

Rutas de distribución de pulque, 2014

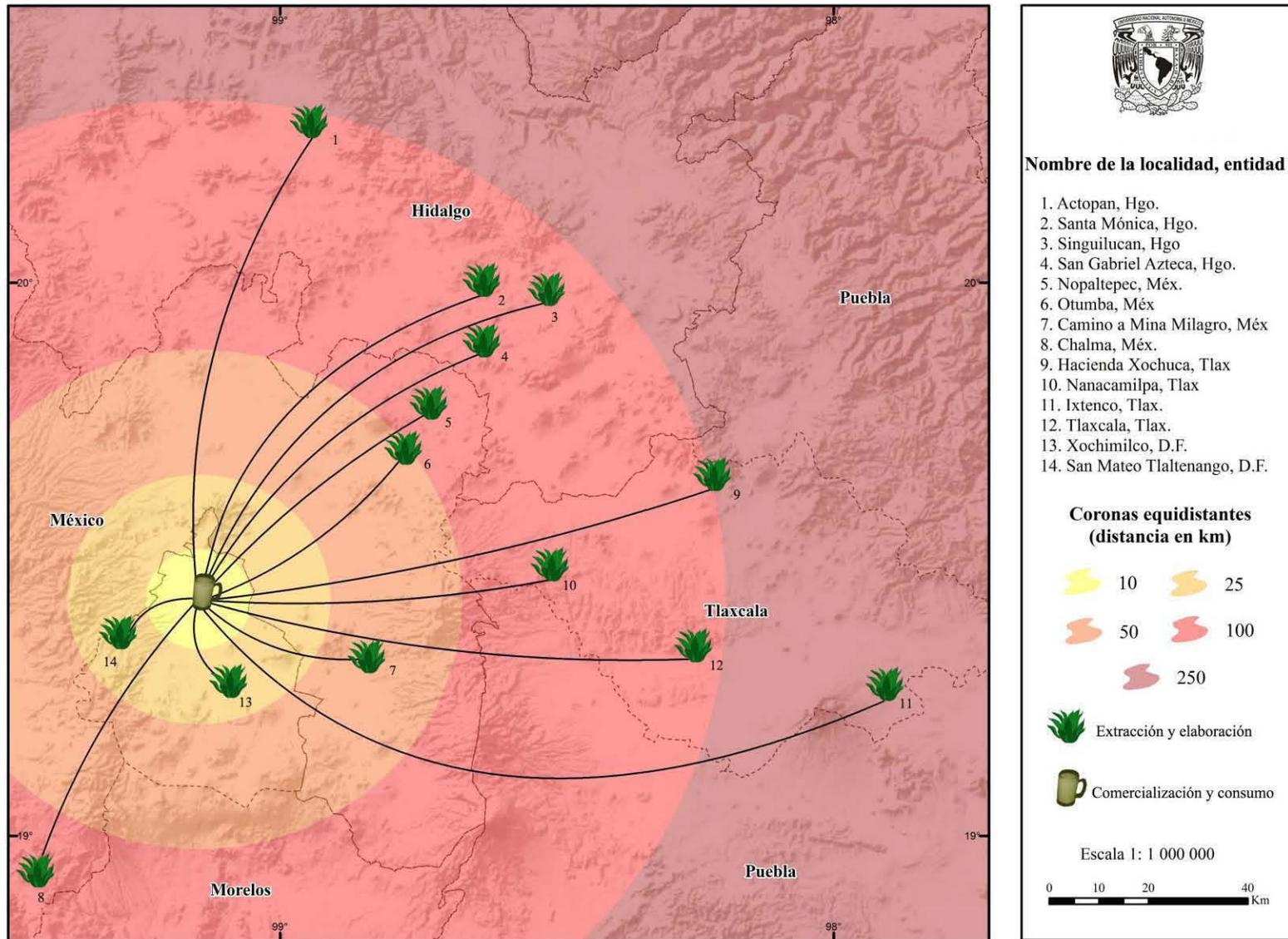


Figura 22. Mapa de las rutas de distribución de pulque desde las localidades abastecedoras al punto de comercialización y consumo.

Pulquerías dentro de la zona de estudio, 2014

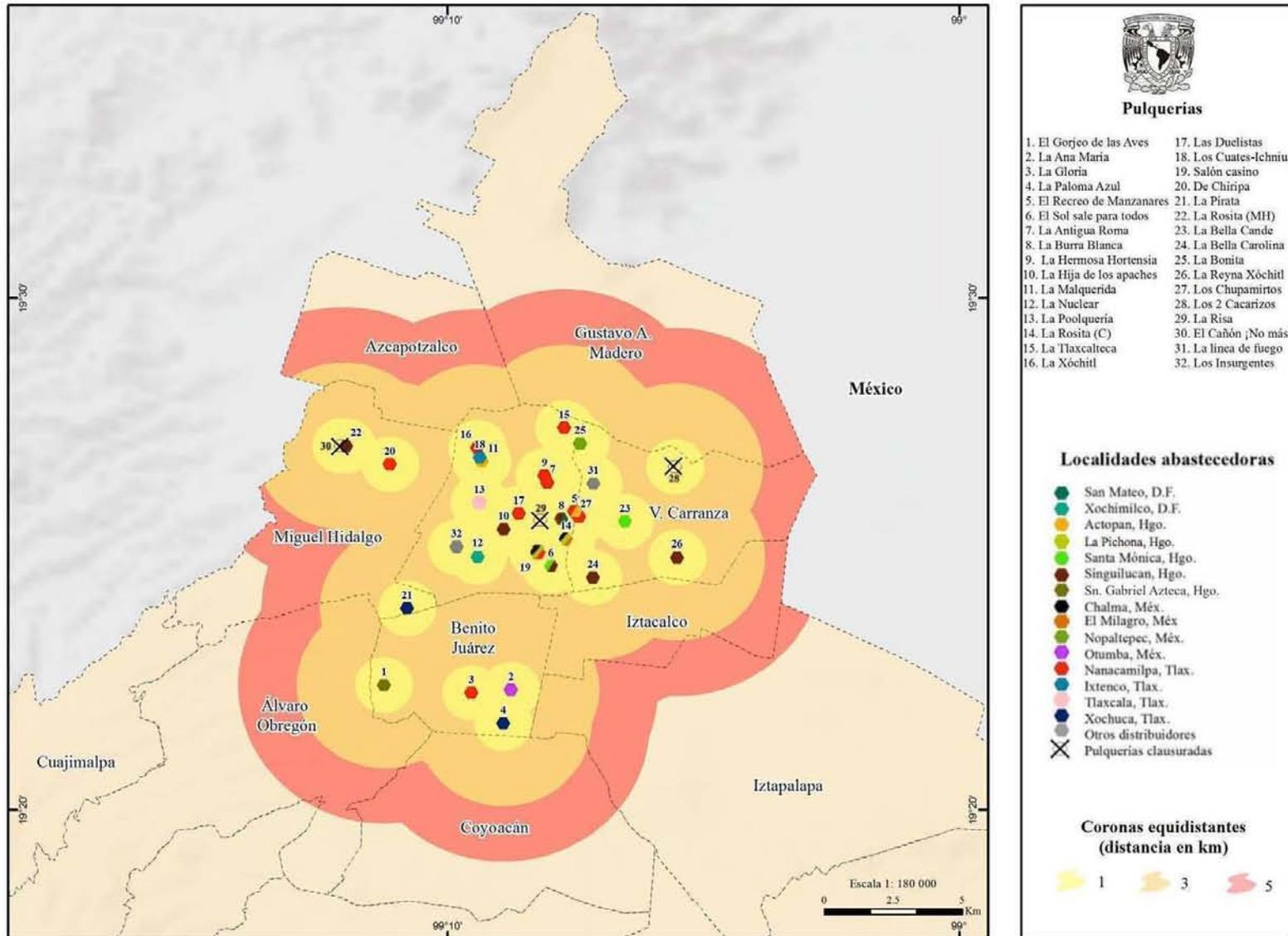


Figura 23. Mapa de las pulquerías de las delegaciones centrales del D.F. Los colores de los puntos corresponden a la localidad de la cual reciben el pulque, mientras que las coronas equidistantes marcan las distancias entre pulquerías.

7.2.2 La red de las pulquerías y las localidades abastecedoras

Para lograr visualizar, analizar y comprender las relaciones entre los dos focos de manejo pulquero: localidades con la extracción-elaboración y pulquerías con la comercialización-consumo, se consideró pertinente aplicar un análisis de redes sociales.

Las 27 pulquerías entrevistas y las 3 que se encontraron fuera de operación son consideradas para el análisis así como las 20 localidades abastecedoras. Para una mayor claridad de la red se asignó una clave a cada actor, la cual puede consultarse en la Tabla 10.

Tabla 10. Claves de las localidades y las pulquerías utilizadas para el análisis de redes.

Clave	Localidad	Clave	Localidad	Clave	Pulquería	Clave	Pulquería
L1	Nanacamilpa, Tlax.	L16	Sta. Mónica, Hgo. (2)	P1	El Gorjeo de las Aves	P16	La Xóchitl
L2	Xochuca, Tlax.	L17	Tlaxcala, Tlax.	P2	La Ana María	P17	Las Duelistas
L3	Singuilucan, Hgo. (1)	L18	Singuilucan, Hgo. (5)	P3	La Gloria	P18	Los Cuates-Ichniu
L4	Singuilucan, Hgo. (2)	L19	Sn. Gabriel Azteca, Hgo.	P4	La Paloma Azul	P19	Salón casino
L5	Actopan, Hgo.	L20	Otumba, Méx.	P5	Recreo de Manzanares	P20	De Chiripa
L6	Sta. Mónica, Hgo. (1)			P6	El Sol sale para todos	P21	La Pirata
L7	La Pichona, Hgo.			P7	La Antigua Roma	P22	La Rosita (MH)
L8	Chalma, Méx.			P8	La Burra Blanca	P23	La Bella Cande
L9	Nopaltepec, Méx.			P9	La Hermosa Hortensia	P24	La Bella Carolina
L10	Singuilucan, Hgo. (3)			P10	Hija de los Apaches	P25	La Bonita
L11	Sn. Mateo, D.F.			P11	La Malquerida	P26	La Reyna Xóchitl
L12	Singuilucan, Hgo. (4)			P12	La Nuclear	P27	Los Chupamirtos
L13	Xochimilco, D.F.			P13	La Poolquería	P28	Los 2 Cacarizos
L14	El Milagro, Méx.			P14	La Rosita (C)	P29	El Cañón no más
L15	Ixtenco, Tlax.			P15	La Tlaxcalteca	P30	La Risa

La estructura en red (Figura 24) nos arroja cuales son los actores que interactúan, agrupados en bloques cohesivos, los cuales guardan una relación entre el tamaño del bloque e importancia.

Los bloques cohesivos, se representan en bolsas de colores y contienen a las pulquerías y localidades interactuantes. Como se puede apreciar, el bloque cohesivo más importante es el amarillo, con 5 localidades abasteciendo a 12 pulquerías. Dentro de este bloque, el actor que mantiene mayor número de conexiones es L1: Nanacamilpa, Tlax., como se ha expuesto anteriormente, este actor abastece al 37% de las pulquerías estudiadas, lo cual lo hace un actor fundamental en el funcionamiento del sistema. Suponiendo su desaparición, al menos 8 pulquerías se verían en serio problemas de desabasto, ya que las otras 2 (P5 y P19) cuentan con

otras localidades abastecedoras, lo cual las hace menos dependientes de L1, además de fortalecer la red debido a las otras relaciones construidas, primero entre P19 con L7 y L8, y las anteriores a su vez con P14, quien además recibe producto de L14.

El siguiente bloque cohesivo en importancia es el bloque verde, al contar con 7 individuos, 4 localidades por 3 pulquerías. Aquí la relaciones están marcadas por P8 y L4. P8 recibe producto de L4, L10 Y L11; mientras que L4 también abastece a las pulquerías 24 y 6, esta última también comercializadora del fermento proveniente de L16.

El bloque cohesivo de un verde aún más tenue es el que compone L2 con P4 Y P21, localidad que abastece a estas pulquerías exclusivamente.

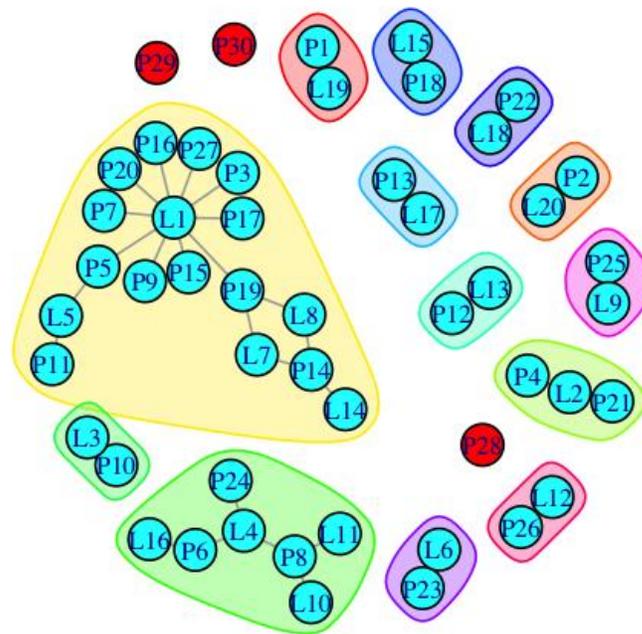


Figura 24. Estructura en red de las localidades abastecedoras y las pulquerías, los bloques cohesivos están agrupados en diferentes bolsas de colores. Las pulquerías en rojo son las pulquerías que se encontraron fuera de operación. Las claves de los actores se encuentran en la Tabla 10.

El resto de los bloques poseen la misma jerarquía y denotan exclusividad, donde existe una sola pulquería para una sola localidad productiva. Lo cual indica que, aunque existen localidades con un abasto superior al resto (como el caso de L1), el 37% de las pulquerías y el 50% de las localidades son por así decirlo, monógamas, fieles a una localidad de abasto.

Los actores fuera de algún bloque cohesivo se muestran en rojo, estos actores son las tres pulquerías visitadas y encontradas fuera de operación. Se incorporan a la red para mostrar como el cese de algún actor influye en la red. El caso de P29 Y P30 eran pulquerías que recibían

pulque de L1, tras su cierre L1 tuvo un descenso en el volumen de pulque comercializado entre los 700 y los 1000 l, sin embargo no se vio fuertemente afectado ya que cuenta con otros 10 establecimientos que siguen consumiendo su producto. Mientras que P28 comercializaba un pulque de una localidad, la cual no integra la red, es decir no abastece de pulque a otra pulquería dentro de la red, por lo que posiblemente tras el cierre de P28 el productor que la abastecía tuvo afectaciones mayores en comparación con L1, al grado de desaparecer del mapa, aunque es posible que tenga otros consumidores fuera de este contexto específico.

El análisis de redes también nos ayuda a reafirmar y hacer gráfica la idea de la alta diversidad de calidades del pulque, ya que existen al menos para el sector estudiado 20 productores diferentes los cuales son elegidos para abastecer las pulquerías por sus características específicas, inclusive dentro de algunas pulquerías gustan de tener diferentes tipos de pulque.

Además, el pulque ya de por sí diverso, al contar con 20 localidades se diversifica al llegar a las pulquerías, ya que en cada negocio el pulque adquiere otras características y resultará diferente al paladar de los consumidores. Así, de 20 tipos de pulque generados por las localidades se pasa a 34 tipos de pulque, ya que dentro de algunas pulquerías ofrecen diferentes tipos de pulque. Para ejemplificar, el pulque procedente de Nanacamilpa con sus propias características será diferente al degustarlo en “Las Duelistas” o en “La Xóchitl” o dentro del “Salón Casino”, a su vez, los otros 2 tipos de pulque del “Salón”: Chalma y La Pichona saben entre sí distintos y también resultan disímiles al probarlos en “La Rosita”.

Entender estas diferencias es de gran relevancia para comprender el manejo pulquero en sus últimas instancias, que es el tomar el suave fermento. Además, es necesario asignar el valor justo a esta diversidad cuasi infinita de calidades de pulque, producto de las variadas prácticas de manejo. Lo cual hace aún más importante la presencia, el mantenimiento y desarrollo del manejo del pulque en todos sus niveles, desde las verdes magueyeras hasta las jubilosas pulquerías.

Partiendo de la red anterior, se construyó una red de intensidad (Figura 25), la cual como su nombre lo indica se enfoca en la intensidad de la interacción, representando los litros comercializados en las pulquerías y la cantidad de litros que en las localidades se destinan a las pulquerías estudiadas (en el lapso de una semana para ambos), esto a través del tamaño de los círculos. A su vez, los colores indican los actores relacionados, así las pulquerías que ofertan el pulque de cierta localidad comparten el mismo color. Las claves utilizadas son idénticas a la de

la red anterior (Tabla 10). En la red de intensidad es posible visualizar las relaciones más intensas: las pulquerías y localidades con mayor productividad y la contraparte, las que podrían encontrarse en condiciones de vulnerabilidad y desaparición ante la escaso volumen de pulque manejado.

La red de intensidad hace gráficas las diferencias en el volumen de pulque manejado, no obstante la relación entre volumen manejado-ganancias económicas se expone a detalle en la Tabla 11. Con lo anterior es posible inferir el riesgo de cese de pulquerías a partir del volumen comercializado y un cociente de inversión/ganancias lo cual no significa que sean los únicos riesgos (ni los mayores) que corren estos establecimientos, existen otros (como se ha expuesto y como se discutirá más adelante).

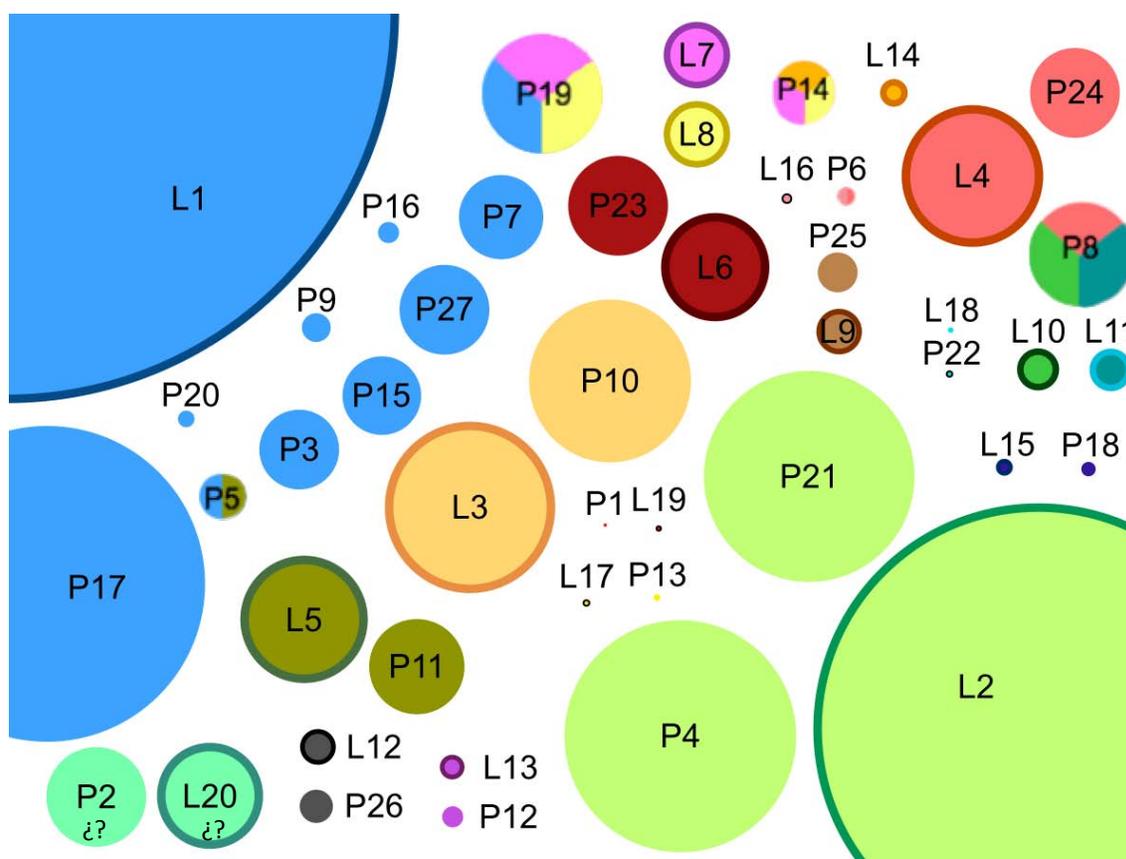


Figura 25. Estructura en red de las localidades abastecedoras y las pulquerías basada en la intensidad de su interacción. El tamaño entre los círculos evoca a la cantidad de litros de pulque manejados en las pulquerías y la cantidad de litros que en las localidades se destinan a las pulquerías estudiadas, esto en el lapso de una semana; por su parte los actores que comparten el mismo color son los que interactúan entre sí. Para hacer mayor la distinción entre sectores, los círculos que representan a las localidades poseen un perímetro de color más intenso, mientras que las pulquerías carecen de dicho contorno. Para los actores con “¿?” no fue posible obtener el volumen de pulque manejado. Las claves de los actores y el detalle del volumen manejado se encuentran en la Tabla 11.

Del volumen semanal de pulque que se maneja en la red, las localidades L1 y L2 surten el 37% y 21% de la bebida respectivamente, seguidos de L3 con solo 8%, mientras que el resto de las localidades están por debajo de este porcentaje, siendo 11 localidades productoras que no rebasan el 2% del volumen de pulque de la red. En el rubro de las pulquerías también hay diferencias entre actores, P17 comercializa el 15% del pulque de la red estudiada, en segundo lugar P4 con 11%, seguido de P2 con un 10%, el resto de pulquerías manejan un volumen menor al 8%, lo cual se aprecia en las notables diferencias de los círculos.

Tabla 11. Volumen de pulque manejado en las localidades y pulquerías estudiadas; además se muestra el cociente de venta-inversión (V/I) para el pulque blanco y curado en las pulquerías. *si (sin información) son los actores que no brindaron datos en este rubro. ** este establecimiento no vende pulque blanco.

Clave	Localidad	Vol. pulque (l)	Clave	Pulquería	Vol. pulque (l)	V/I blanco	V/I curado
L1	Nanacamilpa, Tlax.	7,366.67	P17	Las Duelistas	3,000	2.50	2.50
L2	Xochuca, Tlax.	4,200.00	P4	La Paloma Azul	2,200	1.50	2.50
L3	Singuilucan, Hgo. (1)	1,550.00	P21	La Pirata	2,000	1.50	2.50
L4	Singuilucan, Hgo. (2)	1,270.83	P10	Hija de los Apaches	1,550	2.00	2.34
L5	Actopan, Hgo.	1,125.00	P19	Salón casino	1,100	2.50	2.50
L6	Sta. Mónica, Hgo. (1)	950.00	P8	La Burra Blanca	1,000	2.00	2.50
L7	La Pichona, Hgo.	566.67	P23	La Bella Cande	950	1.80	1.25
L8	Chalma, Méx.	566.67	P11	La Malquerida	900	3.00	2.81
L9	Nopaltepec, Méx.	375.00	P24	La Bella Carolina	850	1.80	2.42
L10	Singuilucan, Hgo. (3)	333.33	P27	Los Chupamirtos	850	1.80	2.19
L11	Sn. Mateo, D.F.	333.33	P7	La Antigua Roma	800	2.00	2.19
L12	Singuilucan, Hgo. (4)	300.00	P3	La Gloria	750	1.60	2.03
L13	Xochimilco, D.F.	200.00	P15	La Tlaxcalteca	750	2.00	2.50
L14	El Milagro, Méx.	200.00	P14	La Rosita (C)	600	2.00	2.50
L15	Ixtenco, Tlax.	125.00	P5	Recreo de Manzanares	450	2.00	1.88
L16	Sta. Mónica, Hgo. (2)	87.50	P25	La Bonita	375	1.50	2.34
L17	Tlaxcala, Tlax.	60.00	P26	La Reyna Xóchitl	300	1.60	2.50
L18	Singuilucan, Hgo. (5)	55.00	P9	La Hermosa Hortensia	275	4.00	4.38
L19	Sn. Gabriel Azteca, Hgo.	25.00	P12	La Nuclear	200	4.00	3.13
L20	Otumba, Méx.	*si	P16	La Xóchitl	200	1.70	2.19
	Total (l)	19,690	P6	El Sol sale para todos	175	2.00	2.50
			P20	De Chiripa	150	2.00	2.50
			P18	Los Cuates	125	3.00	2.50
			P13	La Poolquería	60	**0.00	2.81
			P22	La Rosita (MH)	55	2.00	2.50
			P1	El Gorjeo de las Aves	25	2.00	2.19
			P2	La Ana María	*si	*si	*si
				Promedio		2.07	2.47

Si bien el volumen de pulque manejado es un indicador de éxito del negocio, en si mismo este volumen puede no reflejar en realidad las ganancias totales de los actores, aunque si nos indica que hay actores con una demanda superior a la de otros.

Por ello a partir de los valores económicos que fueron recopilados en las entrevistas se calculó un cociente de venta-inversión (V/I), el cual arroja una ganancia aproximada del manejo del pulque, esto solo para el nivel de comercialización (Tabla 11).

Se estimaron dos V/I, uno para el pulque blanco y otro para el pulque curado. Para el V/I de pulque blanco se dividió la cantidad obtenida de la venta en pulquería del pulque blanco entre el costo del fermento al comprarlo a los distribuidores. Por su parte el V/I para el curado se obtiene al dividir la cantidad obtenida de la venta del pulque curado entre la suma del costo del pulque blanco más el costo de elaboración del curado.

Para calcular el cociente se parte de dos supuestos, el primero es el precio del pulque del nivel de distribución al de comercialización, el cual se estandarizó para todas las pulquerías en \$10 el litro. Se determinó este precio a partir de los entrevistados que brindaron información al respecto, sin embargo no fue posible contactar a todos los distribuidores y existió gran dificultad para obtener esta información a través de los jicareros; evidentemente este valor no se cumple en todas las pulquerías, ya que cada negocio tendrá precios distintos al contar con su distribuidor predilecto, así como seguramente pulquerías cuentan con mejores precios al adquirir un mayor volumen o por la antigüedad del vínculo comercial, por ejemplo.

El segundo de los supuestos es el costo de elaboración de los curados, es importante recordar que cada curado requiere no solo técnicas distintas sino cantidades y por tanto costos diferentes, de tal forma que las pulquerías invierten más en la elaboración de ciertos curados que en otros. Lo anterior en ocasiones se refleja en el precio del curado, algunos sabores son más caros que otros en una misma pulquería, o en otras se establece un precio uniforme, el cual compensa la inversión de hacer unos sabores caros y otros baratos. Empero, con esta variación se calculó que el costo para elaborar 10 l de curado es de \$60 adicionales al valor del pulque blanco, esta cantidad fue estimada a partir de los testimonios, recetas y cantidades aproximadas que los jicareros reportaron.

Estos supuestos se asumieron para poder hacer una estimación de las ganancias que las pulquerías obtienen exclusivamente de la venta de pulque, este análisis no contempla otros costos de operación de las pulquerías como rentas, impuestos, pago de servicios, infraestructura,

salarios u otros gastos e ingresos, por lo que lejos de ser un análisis íntegro del negocio solo busca estimar un margen de ganancia y de prosperidad entre pulquerías para poder compararlas entre sí.

Es por ello que a través de este cociente V/I podemos estimar las ganancias obtenidas de las pulquerías por la venta de su producto, independientemente si una pulquería tiene una demanda mayor, es decir erróneamente podríamos considerar a “Las Duelistas” como la pulquería más próspera al ser la que comercializa el mayor volumen de pulque, no obstante hay pulquerías que poseen un cociente de V/I superior.

Este cociente al involucrar ventas e inversión se debe interpretar de la siguiente forma, la pulquería P17 “Las Duelistas” que vende 3,000 l de pulque a la semana tiene un cociente V/I de 2.5 tanto para pulque blanco como para el curado, es decir por cada \$1 invertido ellos obtienen \$2.5, de tal forma que su ganancia en este rubro es de \$1.5. De esta manera podemos apreciar que a pesar de las diferencias entre el volumen de pulque que los establecimientos comercian (algunas inclusive desiguales en órdenes de magnitud), sus coeficientes de V/I y por tanto sus ganancias en proporción no tienen diferencias tan abruptas, siendo 2.07 el promedio de V/I de pulque blanco y 2.47 para el V/I del pulque curado.

Inclusive hay pulquerías que manejan un volumen de pulque reducido, por debajo del promedio y que podrían parecer vulnerables ante una disminuida venta, pero que obtienen ganancias mayores a las de pulquerías con volúmenes más abundantes. Para ejemplificar, P9 “La Hermosa Hortensia” tiene un cociente de 4 para el pulque blanco y 4.38 para el curado, mientras que P10 “La Hija de los Apaches” posee un cociente de 2 y 2.34 para pulque blanco y curado respectivamente; P10 maneja un volumen 5.6 veces mayor que P9, sin embargo P10 obtiene \$1 y \$1.34 por cada \$1 que invierte ya sea en pulque blanco o curado, mientras que P9 genera \$3 y \$3.38 por cada \$1 que invierte en cada uno de los rubros, entonces podríamos decir que P9 triplica las ganancias de P10, claro, conforme a sus respectivos volúmenes. Por lo tanto, no necesariamente la pulquería que más vende es la que más ganancias obtiene, aunque es obvio que se están descartando otras variables que pueden influir en el elevar o disminuir los precios de la bebida por parte de las pulquerías, así como en el éxito, riesgo y vulnerabilidad del negocio.

Otro aspecto que podemos discutir a través de este coeficiente es el valor agregado que poseen los curados y con ello la estrategia de manejo que significan. Como ya se ha expuesto los curados son parte de la esencia de cada pulquería, algo que las caracteriza entre si y las hace

únicas, este sello no solo significa distinguirse entre el gremio, además implica una mayor ganancia económica en el manejo pulquero. Del total de las pulquerías caracterizadas, el cociente V/I para curado es mayor que el cociente V/I del pulque blanco en 19 de los casos, en 2 es idéntico y solo en 5 menor. Lo cual indica una clara tendencia a que el pulque curado genera una ganancia superior a la del pulque blanco, algo que podría parecer obvio ya que también se invierte fuerza de trabajo y tiempo para su elaboración, lo cual viene a validarse a través de este cociente.

Para las localidades no es posible realizar esta inferencia, ya que no se caracterizaron a detalle, a diferencia de las pulquerías y solo se obtuvo el volumen de pulque que mandan las localidades a partir de las pulquerías. Por lo tanto, es posible que las localidades que abastecen aunque con volúmenes reducidos de producto a las pulquerías, tengan otros puntos donde vendan su producto, ya sean pulquerías en otras zonas de la ciudad, pulquerías fuera del D.F. o puntos de consumo de otro tipo, así como el consumo dentro de la misma localidad.

Con lo anterior es posible demostrar la conectividad entre los actores involucrados, así como el éxito o la vulnerabilidad de algunos, no solo por sus características específicas sino por los vínculos que mantienen con otros actores. Estas relaciones y sus cambios favorecen o dificultan el manejo y consumo de pulque, ya que las modificaciones que sufra un actor puede repercutir en gran parte de la red, por lo que la desaparición de un elemento no implica el cese exclusivo de este, sino que puede llegar a dañar o incluso a borrar del mapa a más actores.

7.3 Perspectivas pulqueras de ayer, hoy y mañana

La revisión histórica nos permite apreciar la reducción en el manejo del pulque, para enriquecer esta óptica se preguntó a los actores su perspectiva respecto al pasado. Las 27 pulquerías, 3 distribuidores y el productor aseguran que antes eran mejores tiempos para el pulque y que en nada se comparan con los actuales, incluso el 50% aseguraron que el punto de quiebre fue en la década de los 80s, ya que antes de eso el negocio aún era próspero pero ahí comenzó la acelerada debacle “Antiguamente era más, yo te vendía 1500 l al día, pero se vinieron para bajo por el 84, 83” (P. Noguez, comunicación personal, 2014).

Aunado a lo anterior los actores también concuerdan que en los últimos años (10 años mencionan algunos) hubo un repunte en las ventas, esto debido a los jóvenes. Coincidiendo productor, distribuidores y jicareros que esta tendencia puede ser un parte aguas para el resurgimiento de la icónica bebida.

Si bien la inmensa importancia del recurso se ha planteado ya, es indispensable entender y registrar cual es la visión actual de los actores, indagando en la importancia del pulque para ellos, las respuestas fueron múltiples y se agruparon en dos secciones, beneficios e importancia.

Se entienden como beneficios a las mejoras que experimentan o perciben los actores gracias al pulque y su manejo, estos se presentan en la Figura 26.

Las respuestas de las 52 entrevistas se agruparon en 11 beneficios^{XIII}. El beneficio más reconocido es el “Medicinal” con 23 menciones (33%), sin embargo en esta categoría se agruparon todos los beneficios a la salud que percibían los actores: diabetes (6), riñones (3), lactancia (3), flora intestinal (2), tos (2), salud bucal (1), circulación (1), gastritis (1), así como 4 personas que reportaron medicinal de forma general.

Le sigue su propiedad “Nutritiva” con 19 menciones (27%), seguido de “Afrodisiaco” y “No hace daño” con 6 (8.6%) cada uno, esta última significa que aunque el pulque es una bebida alcohólica, a consideración de ellos no trae perjuicios a la salud, en comparación con la cerveza u otros licores. El beneficio “Tomas más con menos \$ (dinero)” fue mencionada cinco veces (7%) y “Pone alegre, no agresivo” cuatro (5.7%), estas categorías también comparan al pulque con otras bebidas, la primera significa que los parroquianos pueden beber más (tal vez llegando a emborracharse) con menos dinero, ya que el pulque es significativamente más barato que otras

^{XIII} Para este análisis y los siguientes (importancia, problemas y soluciones) se registraron todas las respuestas que las personas consideraban, por lo que una persona podía dar más de una respuesta.

bebidas, recordando que en promedio el litro de pulque cuesta \$21, mientras que un litro de cerveza o las copas de otras bebidas tienen un precio más elevado “que comparas un shot de mezcal en \$50 que un litro de curado en \$50” (Gustavo, comunicación personal, 2014); por su parte el “Pone alegre, no agresivo” se refiere a que a juicio de los pulqueros, el pulque es una bebida embriagante pero no altera tan fuerte el estado de conciencia del consumidor “si fuera el alcohol pues hacemos muchas cosas más canijas que con el pulque, el pulque es más moderadito, te pone alegre, te pone contento más que nada” (Ernesto, comunicación personal, 2014).

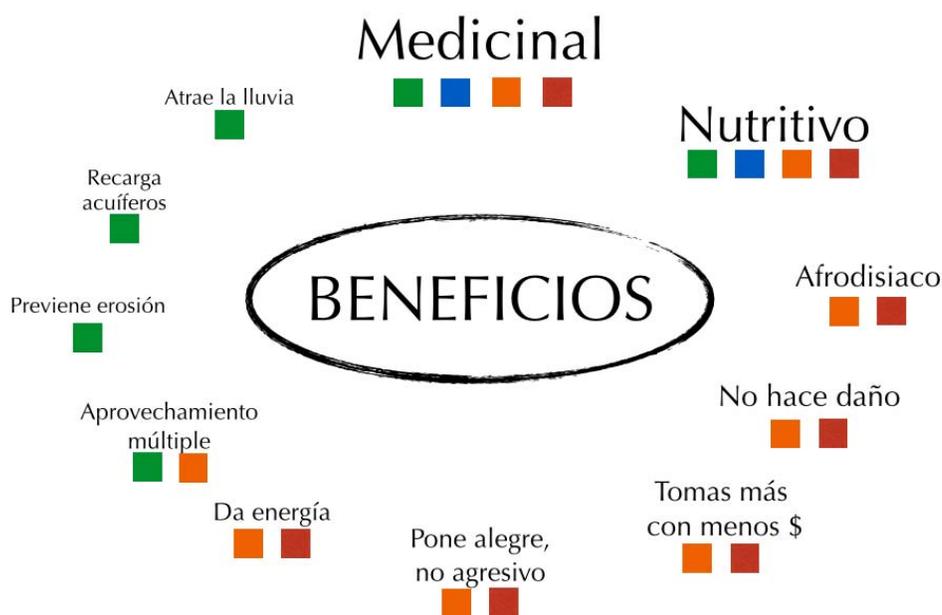


Figura 26. Beneficios percibidos por los diferentes actores del manejo del pulque, representados por cuadros de colores productor (■), distribuidor (■), jicarero (■), consumidor (■) y Cpu (■); las respuestas se distribuyen en orden de importancia en el sentido de las manecillas del reloj, guardando relación entre el tamaño y su frecuencia de mención.

“Da energía” y “Aprovechamiento múltiple” con dos menciones (2.86%) y por último “Previene la erosión”, “Recarga acuíferos” y “Atrae la lluvia” con una mención (1.4%).

En cuanto a los beneficios por actores, fueron los jicareros los que mencionaron mayor número de beneficios (8), aunque también fue el sector más entrevistado, por su parte el único productor que se entrevistó fue la persona que identificó más beneficios (6), además este mencionó beneficios asociados al manejo del pulque y el maguey, lo cual nos permite inferir que posee un conocimiento más integrado de lo que implica el manejo del pulque en su conjunto, mientras que el resto de los actores se concentró en los beneficios de la bebida *per se*; además las dos respuestas con mayor frecuencia fueron expuestas por todos los gremios (excepto Cpu,

quienes no mencionaron beneficios, pues sus repuestas se enfocaron en la importancia de la bebida).

Se utilizó el mismo método para el rubro de la importancia, la cual se entendió como los valores intrínsecos de la bebida, así como las razones emergentes de la relación consumidor-recurso (Figura 27).



Figura 27. Importancia percibida por los diferentes actores del manejo del pulque, representados por cuadros de colores productor (■), distribuidor (■), jicarero (■), consumidor (■) y Cpu (■); las respuestas se distribuyen en orden de importancia en el sentido de las manecillas del reloj, guardando relación entre el tamaño y su frecuencia de mención.

Se registraron 13 respuestas, siendo “Bebida nacional” la más relevante al contar con 17 menciones (20%), seguida de “Bebida ancestral” y “Tradición” con 16 (18.8%); las tres respuestas anteriores podrían confundirse y la frontera entre una y otra se torna difusa, sin embargo el criterio que se asignó fue al contexto de la respuesta, por tanto la categoría de “Bebida nacional” incluye las personas se referían al pulque como tal, asegurando que es la bebida “más mexicana”, mientras que “Bebida ancestral” incluye las respuestas referidas a la importancia de la bebida por el hecho de que las culturas prehispánicas practicaban el manejo y consumían el producto, mientras que “Tradición” hace referencia a la herencia cultural a partir de su transmisión de generación en generación siendo vigente y por tanto valiosa. Como se puede apreciar, es complicado categorizar estos y otros rubros, ya que no son cosas distintas sino que forman parte de un contexto más amplio. No obstante esto se hace para caracterizar los

sentimientos y pensamientos de las personas a partir de palabras clave o del aspecto que fue abordado con mayor énfasis.

La siguiente respuesta en importancia es “Me gusta” e “Identidad cultural” con 8 menciones cada una (9.4%), para la primera de manera concreta, las personas dijeron que la importancia radica en el gusto que tienen por el pulque; por su parte “Identidad cultural” plantea la misma complicación que el párrafo anterior, para ésta se consideró que los sujetos aseguren que el pulque les permite pertenecer a determinado gremio, ya sea desde la escala nacional a la local: “Porque es algo de nuestras raíces, es de aquí de nuestro barrio y quiero ser así” (Juan, comunicación personal, 2014).

“Nos da de comer”, “Historia personal”, “Consumo campo mex.” y “Está en riesgo” cuentan con 4 menciones (4.7%), la primera radica en la importancia de la actividad económica; la segunda alude a experiencias agradables de las personas que están ligadas con la bebida; la tercera a que el manejo y consumo del pulque es una actividad económica importante para las personas del medio rural donde se produce, y por ello es importante apoyarlos a través del comercio de su producto; y la última se refiere a que es importante porque la bebida se encuentra en un alto riesgo de desaparecer.

“Endémico” con un par de menciones (2.4%), indica la distribución geográfica del recurso, que como se ha expuesto se limita a Mesoamérica, por último con una mención (1.2%) están “Resistencia vs globalización” y “Es un arte”.

Los entrevistados detectaron 17 problemas para el manejo del pulque (Figura 28), siendo el “Desprestigio” que ha tenido la bebida el más señalado, con 27 menciones (23%) por parte de todos los sectores, este problema se refiere a todos los prejuicios que hay en torno al pulque: “la muñeca, bebida cochina, sitios de mala muerte”, concepciones que se han forjado durante varias décadas en el imaginario de la sociedad mexicana y que sin duda atentan contra el pulque y su manejo de diferentes formas, desde pérdida de clientes hasta políticas públicas dirigidas para su reducción.

El acoso por parte de las autoridades cuenta con 15 menciones (12.8%), este es un tema delicado ya que es real el acoso que vive la bebida desde hace décadas, en especial las pulquerías, sin embargo también es cierto que en ocasiones las pulquerías pueden infringir violaciones a los reglamentos, lo cual ameritaría una sanción. No obstante, los testimonios exponen que las autoridades “les cargan la mano” y no actúan bajo legalidad: “Cuando estuve en

“El Mexicano” (otra pulquería) hubo tres clausuras y la delegación se pone medio rejega y a mí me da mucho coraje porque este es un negocio que da trabajo a 6-7 personas que está progresando, haciendo trabajar a la gente, lo cierran y ¿qué hacemos? es nuestro trabajo, es un negocio tranquilo, y se encajan por la mala imagen que se tiene —que ahí venden droga, que ahí puro delincuente, que ciérrrenla, que clausúrenla, que el vecino ya se quejó...” (Ernesto, comunicación personal, 2014); “La Risa, está ahorita cerrada, la cerraron porque atracaron a alguien afuera, se metió a la pulquería a que lo ayudaran y que se muere ahí, pero la bronca no fue ahí fue afuera, es injusto por algo que no fue ahí y que te cierran no se vale y hasta la fecha no la dejan abrir (...) luego cumples la infracción, pago y todo pero cuándo me abres... y no, te dan vuelta y te dan pa atrás, y así no se vale” (Alfonso, comunicación personal, 2014).



Figura 28. Problemas identificados por los diferentes actores del manejo del pulque, representados por cuadros de colores productor (■), distribuidor (■), jicarero (■), consumidor (■) y Cpu (■); las respuestas se distribuyen en orden de importancia en el sentido de las manecillas del reloj, guardando relación entre el tamaño y su frecuencia de mención.

Le sigue en importancia la “Poca clientela” con 13 menciones (11%), las excesivas reglamentaciones con 9 (7.7%), la mala calidad de pulque en ciertos establecimientos con 7 (6%), la “Falta de maguey y sus manejadores” en el ámbito rural, la “Falta de información” y la “Falta de recambio generacional” en los manejadores de pulque cuentan con 6 menciones (5.1%) cada una.

El repunte del consumo del pulque aunque podría significar un beneficio es percibida como un arma de doble filo para algunos ya que esta “Moda” (4.3%) “es un producto que está en proceso de recuperación, se está construyendo se está retomando, estamos en pendiente que la juventud actual haga propia esta tradición, es banda que falta que se acerque y se informe” (Anónimo, comunicación personal, 2014); “antes era un ambiente de hermandad , vente canijo aunque no te conociera, actualmente las ideas de los muchachos ya son bien diferentes, antes existía el respeto, ahora pocos son los que respetan, ahora son más jóvenes “ninis”, viene de todo pero la verdad si hay mucha diferencia del criterio de los jóvenes que lo empezaron a ver como una moda y no es moda, aquí te digo le pierden (se emborrachan) y para ellos es moda, pero no saben el valor cultural que esto representa, que es parte de su identidad” (Mely, comunicación personal, 2014).

Sigue la alta “Competencia con bares y licores” que existe y a la cual es muy difícil afrontar, por las diferencias propias de la bebida y las pulquerías, cuyas características son totalmente distintas a las de otros licores y establecimientos, pero que se les categoriza legalmente de la misma forma y por tanto necesitan cubrir las mismas exigencias ante las autoridades. Por lo tanto, una pulquería cuya oferta se desarrolla en el transcurso del día hasta las primeras horas de la noche, con productos que por litro no supera los \$50, se encuentra en total desventaja frente a un bar que cierra a las 3 am y cuya oferta de productos superan al pulque en precio, incluso a escalas logarítmicas; también se menciona la “Crisis económica” que aqueja a la mayor parte de los clientes potenciales del pulque (clase baja y media), la cual reduce el bolsillo al momento de consumir; ambas problemáticas con el 3.4%.

Las altas rentas de los locales, el bajo precio en que se paga el pulque, la falta de unión entre el gremio pulquero y las actividades de saqueo de los mixioteros se presenta con tres menciones (2.6%), mientras que clientes problemáticos con dos (1.7%) y las quejas vecinales con una (0.8%).

Ante los problemas manifestados, los actores plantearon 11 soluciones para hacerles frente (Figura 29). El más frecuente fue el “Consumo-fomento” con 24 menciones (23%), ya que las personas aseguran que la mejor forma en la cual se puede rescatar la bebida es consumiéndola de manera regular y fomentando su consumo con nuestros conocidos, el comunicar vía oral que la consumimos para que más gente sepa de su existencia y calidad. Continúa en orden de importancia “Mayor difusión” con 18 menciones (24.3%) y en esta categoría se incluyeron todas

las propuestas de publicidad, desde carteles, páginas de internet que difundan la ubicación de las pulquerías, ferias que oferten el producto, encuentros de productores o visitas a magueyeras, tinacales y pulquerías.

A pesar de que el desprestigio de la bebida fue la problemática más mencionada, solo 7 personas (9.5%) dijeron que es necesario tomar soluciones dirigidas a reducir el desprestigio; seguido de “Vender buen pulque” con 6 (8%). “Mejor higiene en las pulquerías” así como remodelarlas son dos soluciones con 4 menciones (5.4%). Continúan las ideas de “Aumentar las magueyeras” y “Gobierno apoye o no moleste” con 3 menciones (4%), la anterior se refiere a que las autoridades creen políticas públicas que impulsen el cultivo del maguey y el desarrollo de sus productos, así como el consumo del pulque o que en todo caso cesen el acoso hacia estas actividades.



Figura 29. Soluciones identificadas por los diferentes actores del manejo del pulque, representados por cuadros de colores productor (■), distribuidor (■), jicarero (■), consumidor (■) y Cpu (■); las respuestas se distribuyen en orden de importancia en el sentido de las manecillas del reloj, guardando relación entre el tamaño y su frecuencia de mención.

La realización de estudios científicos posee dos menciones (2.7%), al igual que la creación de una asociación u organización pulquera que permita fungir como un órgano a partir del cual los actores del ramo puedan organizarse, mejorar su manejo, apoyarse y claro protegerse ante ataques anti-pulqueros, aunque recordemos que en el andar de los años ya han existido diferentes estancias: el Sindicato de Comerciantes y Empleados del Ramo del Pulque, la

Comisión Nacional del Maguey o la Promotora de maguey y el nopal, con la cual finalmente se daría fin a las instituciones del gremio en 1987 (Ramírez-Rodríguez, 2004). Por último aparece el cultivar mejores variedades, con pencas más duras y poco mixiote, esto como respuesta del productor frente al daño que ocasionan los mixioteros a las poblaciones de magueyes.

En seguida, se charló con los actores sobre su perspectiva futura con respecto al manejo y consumo del pulque. A pesar del peso y la nostalgia del glorioso pasado, repleto de tarros desbordándose por una avalancha de pulqueros, y con el posible resurgimiento de la bebida asomándose con incertidumbre, los entrevistados plantean un escenario positivo al manejo pulquero, pues creen fielmente que es viable su mantenimiento a través de algunos valientes, “Si Dios nos presta vida, seguiremos trabajando, nos vamos a mantener al pie del cañón” (P. Noguez, comunicación personal, 2014).

Y por qué no, soñar con el anhelado regreso de esa época dorada, con muchos más clientes dicen un 30%, mientras algunos más (30%) ya están desarrollando proyectos de publicidad y renovación de espacios con los que buscan levantar al pulque “vamos a ir a hablar con el del gobierno, para que hagan un tour con su bus para ¡las noches pulqueras!, que los lleven a recorrer pulquerías, ya los llevan a recorrer cantinas, pues nosotros queremos que hagan un tour de pulquerías, pero necesitamos que estén bien arregladas y pintadas, que pasen el visto bueno de las autoridades, a mí me falta todavía” (Noé, comunicación personal, 2014).

Por último, en la entrevista a jicareros y consumidores se les preguntó por qué les gustan las pulquerías (Figura 30).

De los 28 jicareros entrevistados el 43% indican que les gustan las pulquerías porque ahí pueden platicar y cotorrear con mucha gente, y que por eso realizan su trabajo con tanto gusto, un 18% dijeron que es amor al arte, con esto se refieren a que les encanta todo lo que implica el pulque y el trabajar en una pulquería, seguidos de 8 respuestas con porcentajes reducidos, al ser mencionados por una o dos personas. Por su parte, el 46% los consumidores entrevistados contestaron que les agradan las pulquerías por su ambiente. En segundo lugar está el sabor del pulque con 31% y otras tres respuestas con porcentajes menores. Estos resultado se discutirán más adelante.

¿Por qué te gustan las pulquerías?



Figura 30. Respuestas de 28 jicareros y 20 consumidores a la pregunta ¿por qué te gustan las pulquerías?

VIII. DISCUSIÓN

Actualmente son pocos los trabajos de investigación que retraen el escenario actual del pulque: El Tinacal (2102) con la documentación del número y ubicación de las pulquerías, Velasco (2013) desde la antropología, Ramírez-Rodríguez (2004) de manera historiográfica, Lappe *et al.* (2008) a nivel microbiológico, por mencionar algunos; sin embargo la necesidad de documentar la cadena de manejo resulta fundamental para entender el estado actual de la bebida y la actividad misma en la región, así como sus problemáticas, riesgos y oportunidades.

8.1 Las implicaciones del manejo pulquero

Como se demostró, el manejo del pulque requiere de una conceptualización por niveles que permita explicar los múltiples aspectos que involucra.

Los saberes y prácticas que envuelven el manejo del pulque han experimentado innovaciones tecnológicas: sustituyendo los materiales arcaicos de tinas y acocotes por la fibra de vidrio o modificaciones en las formas de pasar de un nivel a otro, de la traspotación de grandes volúmenes vía ferrocarril a la actual distribución por automóvil; así como innovaciones personales o familiares en las recetas y en los métodos, que mediante el empirismo han enriquecido el conocimiento tradicional. No obstante, estas modificaciones no poseen diferencias sustanciales que distingan al manejo actual del pulque con el registrado en los inicios y a mediados del siglo XX por Segura (1901) y Macedo (1950), ya que el método general sigue siendo muy similar, por lo que las prácticas y conocimientos pulqueros han permanecido, a pesar de los embates y transformaciones culturales.

8.1.1 La extracción

Vale la pena señalar que el método de propagación realizado por los del Razo, varía ligeramente al de otras experiencias. Ya que si recordamos, para la propagación de los individuos se espera a que los magueyes (sembrados en hileras con de un metro una distancia entre si) desarrollen hijuelos. Una vez que estos alcanzan una altura de 20-25 cm, se remueve la planta madre, la cual se siembra en otro sitio, ya definitivo para su desarrollo y posterior extracción de aguamiel. Los hijuelos crecen hasta poseer 30-35 cm, es entonces cuando los trasplantan en un terreno destinado al desarrollo de más mecuates, con un *m* de distancia entre cada individuo, reiniciando así el ciclo. Otras experiencias realizan un método más simple, en el cual la planta madre se establece en un lugar definitivo, ahí brotan los hijuelos, estos se extraen sin mover a la planta

madre y son trasplantados en otro sitio, el cual resulta definitivo repitiendo el ciclo (Segura, 1901; Macedo, 1950; Ramírez-Rodríguez, 2004).

Estas distinciones prácticas son resultado del desarrollo paralelo de saberes tradicionales en diferentes contextos. Las variaciones responden a necesidades y contextos distintos y de ahí la importancia de mantenerlos pues son maneras diferentes de entender e interactuar con la naturaleza.

El conjunto de conocimientos y prácticas de manejo que lleva a cabo la familia del Razo, son producto de una experimentación transgeneracional, que sin duda ha sido construida a través de múltiples ensayos, proceso aún vigente que opera con la intención de generar mejores variedades, mayor eficiencia e incrementar la calidad del producto. Siendo esta actividad una expresión del patrimonio biocultural de nuestro país.

También hay que recalcar a este nivel, que todos los magueyes de las 4 variedades de *Agave salmiana* se reproducen de forma vegetativa. Esta forma de propagación permite incrementar de manera exponencial el tamaño de su cultivo, sin embargo genera dudas sobre la diversidad genética que posee la población, ya que propagación asexual posee un rango muy limitado para generar variabilidad genética, lo cual resulta en una descendencia de individuos genéticamente idénticos (Robert *et al.*, 2007). A la postre, estas poblaciones de magueyes con una disminuida diversidad genética serían vulnerables frente a cambios en las condiciones climatológicas o la incidencia de plagas más agresivas.

Por ello, la ausencia de reproducción sexual en el cultivo de estos magueyes pulqueros es un aspecto a considerar. Vale la pena analizar la diversidad genética de estas poblaciones para determinar el estado en el que se encuentran. Asimismo es pertinente generar estrategias con los agricultores para la reproducción sexual de los magueyes, mediante la selección y tolerancia de un porcentaje de la población sin cosechar, dichos individuos serían seleccionados a partir de las características deseadas (mayor productividad y calidad de aguamiel, rápido desarrollo, resistencia a plagas, etc.), esta tolerancia permitiría la floración y a través de una polinización abierta, el desarrollo de semillas, lo que representaría una fuente de nuevo material genético, además se estaría promoviendo que la siguiente generación de magueyes cuenten con las características seleccionadas.

Aunado a lo anterior, la colecta de semillas, su germinación en viveros y posterior establecimiento de los individuos, asegurarían en mayor medida el desarrollo de estas nuevas generaciones de magueyes.

Estas estrategias se han desarrollado en otros contextos y con otras especies de agaves, por ejemplo *A. potatorum* de vocación mezcalera, en localidades de la Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlán (ubicada en los estados de Puebla y Oaxaca). Si bien estas estrategias están dirigidas a enriquecer la diversidad genética, también son un esfuerzo para conservar un recurso altamente valorado cultural y económicamente en la región, cuyas poblaciones silvestres están siendo fuertemente afectadas por la sobreexplotación, poniendo en riesgo la permanencia del *A. potatorum*, a una actividad económica que sustenta a varias familias y a un elemento cultural propio de la región (Delgado, 2008; Rangel-Landa, 2009; Torres *et al.*, 2015).

También se podría explorar la incorporación de diversidad genética a través de la producción de híbridos, por medio de cruzas, retrocruzas y una polinización controlada entre individuos con características deseables y complementarias, por ejemplo número de hojas, vigor, rápido crecimiento, etc.

8.1.2 La elaboración

En el nivel de elaboración, la semilla juega un papel fundamental, pues la selección de cepas determina en gran medida la calidad del producto. Obtener a detalle la forma de preparación así como la composición de la semilla es complicado, debido a la desconfianza de los actores por revelar su receta, la cual ha pasado de generación en generación.

Valadez (2014) afirma que existe una cuantiosa diversidad recetaría para la elaboración de la semilla. Esta diversidad se debe a que cada tinacal combina, además de aguamiel fresco con pulque añejo, otros ingredientes como jugos y extractos vegetales y partes de plantas. Cuyas especificaciones son transmitidas exclusivamente entre miembros de familia o adquiridos por relaciones de compadrazgo o amistad.

No obstante, se deben buscar nuevos medios para mantener vivo este cúmulo de conocimientos. Posiblemente, algunos ya desaparecieron ante la drástica reducción del número de personas dedicadas a la elaboración del pulque, por ello el incentivar esta actividad a través de la demanda y su re-valoración como una labor trascendental, digna y redituable puede ser el atractivo para que las nuevas generaciones se interesen y aprendan de sus mayores el secreto de la semilla.

En este sentido, se podría mantener la diversidad de prácticas de manejo y tipos de pulque a través de un esquema de investigación que identifique y exponga los caracteres clave de la bebida: especie y variedad del maguey, localidad de procedencia, rangos de viscosidad, acidez, dulzura, color y graduación alcohólica.

De tal forma, estas especificaciones al comercializar la bebida empoderaría a los actores de información útil y valiosa. En especial los consumidores podrían identificar cuales son las características que generan el tipo de pulque que ellos prefieren, además la información generaría un valor agregado al producto, ayudando a combatir los prejuicios que achacan a la bebida.

Por ellos a través de la documentación y explicación del manejo pulquero, se estarían preservando la diversidad prácticas y saberes tradicionales de cada productor, de cada región e inclusive de cada pulquería.

Actualmente el mezcal vive una creciente popularidad y demanda en el mercado regional, nacional e internacional. Ante esto, los productores y comercializadores del destilado están utilizando esquemas de trazabilidad, donde son documentadas y expuestas las prácticas y características que otorgan a cada mezcal sus propiedades organolépticas, generando una mayor aceptación, demanda y valoración del producto.

8.1.3 La distribución

La distribución en la cadena de manejo resulta fundamental, pues casi en su totalidad el pulque consumido en el D.F. proviene de otras entidades federativas. Asegurar la existencia de condiciones que detecten el grado de calidad del pulque es sumamente importante. Por ello, es importante hacer mayor énfasis en la operatividad de la aduana de pulque, así como explicar la importancia de la certificación del pulque a los productores, distribuidores y jicareros, para que el pulque consumido en la ciudad reduzca los riesgos derivados de una mala calidad o alguna contaminación.

Este es un tema delicado, pues el trámite aduanero generalmente resulta engorroso, además al entrar en la aduana los actores pagan una cantidad por el servicio, las pruebas y la documentación, por lo que es común que los actores prefieran ahorrarse estos aspectos. Valadez (2014) documentó las problemáticas aduaneras a través de testimonios de distribuidores, en resumen se plantea que durante las décadas de 1950 a 1970 una fracción considerable de los distribuidores que llegaban al D.F. optaron repartir el pulque de forma “ilícita” (distribuyendo la bebida a las pulquerías sin registrar su producto en la aduana), a razón de las estrictas

condiciones que imponía la oficina de Salubridad, así como las pérdidas de producto en caso de contaminación, al elevado costo de las cuotas o al constante pago de “mordidas” para corromper a los funcionarios y obtener los permisos.

No obstante, el registro aduanero del pulque traería beneficios a la calidad del producto, pero principalmente a su imagen, pues se estaría certificando el producto bajo normas de salubridad, asegurando las condiciones adecuadas para ser consumido, argumento útil para contrarrestar la imagen negativa y sucia que aún se mantiene en el imaginario social. Aunque habría que diseñar un método de certificación que resulte atractivo al gremio, con evaluaciones confiables y eficaces, dotando además de una estructura de monitoreo autogestivo que evite la corrupción, siendo integrantes del gremio pulquero en conjunto como las autoridades de salud los operadores del registro.

8.1.4 La comercialización y el consumo

En el nivel de comercialización, se documentó una vasta cantidad de prácticas y saberes, así mismo se describió la estructura física y las dinámicas sociales que constituyen a la pulquería. Esta diversidad de formas en las que se maneja el pulque es importante pues repercute en las características del producto, aumentando su diversidad. La elaboración de curados es un proceso creativo y vigente, en el cual se forma una amalgama riquísima, entre la experiencia de la vieja guardia jicarera y el emprendimiento de los jóvenes que vienen a agregar nuevos ingredientes y estilos. Este proceso es fundamental para la atracción de la creciente demanda.

De las 43 pulquerías ubicadas en el área de estudio 3 se encuentran fuera de operación, existen otras que se encuentran vulnerables por las diversas complicaciones que enfrentan, y otras más como “Los Insurgentes” y “La Poolquería” son establecimientos que se confunden con pulquerías pero son otro ramal de la comercialización del pulque, sobreviviendo menos de 40 pulquerías en la zona y tal vez no más de 70 en todo el D.F. Este reducido número de establecimientos ha sobrevivido y ahora, con el aumento en la popularidad de la bebida, se incrementan sus oportunidades para seguir existiendo, siempre cuidando no caer en problemas con las autoridades para no verse clausurados.

Para re-dignificar la bebida se debe refutar la leyenda negra de la muñeca, esto mediante la explicación de las verdaderas prácticas de manejo, antiguas y vigentes, que pudieron dar origen al cuento desacreditador. Lo anterior ayudaría a mejorar la imagen de la bebida, asimismo las pulquerías han modificado sus espacios, invirtiendo más en infraestructura para tener una

cara más atractiva a todos las personas; mejorar la higiene y mantener el ambiente de camaradería serán líneas por las cuales continuarán para atraer más parroquianos a sus mesas.

8.1.5 Las interacciones

Las interacciones ente los actores pulqueros resultan relevantes y es un reto entenderlos a cabalidad, en el trabajo se hizo una primera aproximación y podemos entender que aunque hay actores que abastecen a gran número de pulquerías, también existen muchas relaciones de exclusividad. Así mismo los grandes productores son relevantes porque mantienen a un gran número de pulquerías y pueden ser el abasto para el creciente consumo, mientras que los productores pequeños son igualmente importantes pues poseen un cúmulo de prácticas, conocimientos y calidades de pulque diferentes a otros y su desaparición implicaría una pérdida importante en la diversidad del recurso.

Así mismo, el balance económico que genera la pulquería entre inversión-venta-ganancia es relativamente uniforme, aunque el volumen de pulque manejado si es totalmente diferente. Lo anterior permite inferir que las pulquerías que venden poco pulque, mantienen ganancias proporcionales a las de los establecimientos que manejan volúmenes superiores, lo que en términos coloquiales podría expresarse como “con lo poco o mucho que sacan les alcanza”. La venta de pulque blanco en las pulquerías genera como ganancia en promedio un \$1 por cada \$1 invertido y en el curado la ganancia es de \$1.5 por cada \$1 invertido.

Las inferencias anteriores se generaron bajo algunos supuestos y sin conocimiento de los costos de operación de todo el negocio, lo cual limita bastante el entendimiento del sistema económico.

Por lo anterior, vale la pena establecer como una línea de investigación futura un balance económico a detalle de la cadena de manejo de pulque, para indagar los costos de operatividad y rentabilidad de la industria en cada nivel. Esto con la intención de optimizar aspectos claves para el levantamiento económico del manejo pulquero, así como establecer un esquema de comercio justo que evite la concentración de las ganancias en un nivel y estas se repartan de una manera justa a todos los integrantes de la cadena de manejo.

8.1.6 Las perspectivas

Velasco (2013), registro el valor cultural que el pulque posee como elemento de identidad en zonas rurales y urbanas. Asimismo, López Austin (2013) concibe la identidad como una construcción cultural, con pertenencias grandes y pequeñas, con las que formamos nuestros

nosotros con la contrastada formación de los otros.

En el ámbito rural, las personas conforman su identidad a través del vínculo genealogía-pulque, pues son los ancestros quienes transmiten el conocimiento del pulque y el maguey, lo que les permite auto-reconocerse como parte del grupo. Por su parte, en las ciudades el pulque es un placer gustativo, importante por su devenir histórico, entonces el sentido de identidad surge a partir de la historia del pulque, la cual funciona como eje donde los individuos se integran y reconocen como parte de una historia aun más extensa, la cual va más allá de la personal (Velasco, 2013).

La presente investigación también registró el valor cultural de la bebida en contextos urbanos y rurales, formando dos categorías: importancia y beneficios. La importancia y los beneficios que los actores asocian con el pulque es un espectro que cubre diferentes necesidades de la sociedad: medicinal, alimenticia, recreativa, así como su función como elemento de identidad, desde la escala nacional a la individual.

Lo anterior demuestra que el pulque, aunque ha pasado de unos contextos a otros, sigue moviendo fibras sensibles en los individuos que lo manejan y consumen. Y sobre todo construyendo la identidad cultural expresada en la forma de vivir de estos mexicanos.

Las problemáticas actuales del pulque son similares a las que ha enfrentado desde el siglo pasado, siendo el desprestigio la más fuerte. Sin embargo, los múltiples problemas registrados están inmersos en diferentes escalas y esferas, problemas socioculturales como el rechazo y mala imagen del pulque, económicos como el bajo precio de la bebida y con ello el poco atractivo que ofrece la actividad a las nuevas generaciones de manejadores, o socio-ecológicos como el cambio de uso de suelo con la gradual desaparición de los sistemas agrícolas tradicionales donde se cultiva la planta y la transformación del hábitat de especies simbióticas como los polinizadores.

Por lo tanto, las soluciones que requiere el manejo y consumo del pulque abarcan dimensiones múltiples, ya distintos actores han comenzado a implementar algunas soluciones y será crucial sumar los esfuerzos de la academia, el gobierno, los manejadores, los colectivos pulqueros y las sociedad consumidora para fortalecer el proceso revitalizador de la bebida. Las soluciones en la mayoría de los casos están esbozadas, el verdadero reto es organizacional y operativo para hacer realidad las ideas y propuestas de los actores aquí planteadas.

Es fundamental organizar eventos que difundan la bebida de manera integral, resaltando su historia, prácticas de manejo y rasgos culturales, para no sólo popularizarla sino hacer que el consumo del pulque se reintegre al estilo de vida y sea algo habitual en la sociedad mexicana, para que tomar pulque no sea una curiosidad ni mucho menos algo estrafalario.

La remodelación y mejora de las pulquerías sin duda las hará más atractivas a los nuevos consumidores y menos vulnerables a las reglamentaciones del gobierno. Habrá que trabajar con este sector para restablecer una normatividad propia de las pulquerías, pues no es justo ni viable que a las pulquerías se les tipifique como a todos los bares y antros de la ciudad, pues cuentan con un giro y contexto diferente, el cual es necesario reglamentar pero acorde a las características que poseen.

La labor académica tiene mucho que aportar a las actividades del gremio pulquero, regresando y apoyando con los resultados de sus investigaciones, así como orientando los proyectos que los manejadores tienen en los diferentes niveles, por ejemplo, la germinación y propagación de la semilla, la caracterización de la diversidad microbiológica del pulque y los análisis físico-químicos para asegurar su diversidad y calidad, así como las innovaciones tecnológicas que ya han iniciado (el enlatado de “Hacienda 1881”), esto para llevar al pulque a otros contextos y con ellos diversificar las oportunidades del gremio.

8.2 Las pulquerías en el siglo XXI

Con la descripción de los niveles de manejo del pulque es posible apreciar que los espacios urbanos en los que se consume, las pulquerías, se han transformando en el tiempo y con mayor intensidad en el presente siglo. Si bien, previamente otros estudios han iniciado la reflexión sobre la transformación de los espacios en los que se consume el pulque en las ciudades, en especial en la Ciudad de México, este trabajo pretende aportar nuevas reflexiones sobre el tema.

Como ya se ha detallado, las pulquerías se han definido como espacios tradicionales donde se vende exclusivamente pulque y el resto de elementos y relaciones oscila alrededor de este elemento central, pero actualmente es complicado encontrar pulquerías que mantengan una composición purista o con elementos tradicionales puros. Ello hace cuestionarnos sobre si estos espacios son aun pulquerías o bajo qué categoría se encuentran.

Entonces ¿cuáles son los elementos que distinguen a una pulquería “de hueso colorado” a una neo-pulquería o a un bar que oferta pulque?, ¿las pulquerías de reciente apertura son por tanto neo-pulquerías o pueden ser pulquerías? Este tema podría parecer banal e intrascendente, pero en realidad es complejo y requiere de una constante reflexión, razón por la que se pretende esbozar la caracterización de una pulquería en la Ciudad de México en este siglo, esperando que este tema siga enriqueciéndose.

Un concepto utilizado en estudios recientes (El Tinacal, 2012; Velasco, 2013) y entre jóvenes asiduos al pulque es el de neo-pulquería, estos espacios se definen como establecimientos de reciente apertura, generalmente en zonas comerciales y con ambientes más juveniles, similar a un bar, pues ofertan además de pulque otras bebidas con mesas establecidas, cuentas y una disminuida interacción entre los clientes y el supuesto jicarero (si es que existe, pues en muchas es un mesero el que atiende o una persona encargada de la barra, pero que difícilmente es quien elabora los aclamados curados).

Ahora habrá que enlistar una serie de aspectos que hasta el siglo pasado caracterizaban a una pulquería y cuya imagen sigue presente en el imaginario de la mayoría de capitalinos:

- Oferta exclusiva de pulque
- Nombres irónicos y alegóricos
- Decoración nacionalista, sobresaliendo los murales
- Canaleta al pie de la barra

- Aserrín regado en el suelo
- Departamento para el consumo de pulque por mujeres
- Rocola
- Práctica de juegos como el rentoy y la rayuela
- Molcajete con salsa y oferta de botana
- Altar a la virgen de Guadalupe
- Ubicación en zonas o barrios populares del D.F.
- Apertura anterior a 1954 y por consiguiente poseedora de las ya extintas licencias para pulquerías.

Ahora bien, bajo una concepción tradicionalista, una pulquería debería de cumplir con la lista de atributos anteriores y por consiguiente, los establecimientos que venden pulque pero no poseen estas características serían entonces otra cosa, una neo-pulquería o un bar, pero no una pulquería.

Por ello en la Tabla 12 se presentan las pulquerías estudiadas conforme a las características que poseen. Como se puede apreciar ninguna de las pulquerías de las delegaciones centrales de la Ciudad de México cuenta con todas las características típicas de una pulquería tradicional.

De estas 12 características de esencia pulquera, solo el nombre irónico-alegórico (naturalmente), es la característica presente en todos los establecimientos, ya que no implica mayor dificultad el asignarlo que la de inventar o replicar un nombre para el negocio, esto bajo la línea pícara de los nombres de las pulquerías. Otra característica en este tenor, es la decoración nacionalista, en la que sólo está ausente en una de las pulquerías, “La Ana María”, a razón del estilo propio de este establecimiento, característico por su impecable tapizado azulejado.

La característica del altar, se mantiene en 92.6% de los establecimientos lo cual refleja la importancia de encomendarse a la santa patrona de los pulqueros para que el negocio sino prospere al menos resista.

Tabla 12. Características “típicas” de las pulquerías en los establecimientos estudiados.

Pulquería	Solo pulque	Nombre irónico-alegórico	Decoración nacionalista	Canaleta	Ase-rín	Dpto. mujeres	Rocola	Juegos	Botana	Altar	Ubicación	Licencia	Total %
El Gorjeo de las Aves	X	✓	✓	X	X	X	✓	X	X	✓	✓	X	41.7
La Ana María	X	✓	X	X	✓	X	X	X	X	✓	✓	✓	41.7
La Gloria	✓	✓	✓	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	75
La Paloma Azul	✓	✓	✓	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	75
Recreo de Manzanares	✓	✓	✓	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	75
El Sol sale para todos	X	✓	✓	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓	X	58.3
La Antigua Roma	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	83.3
La Burra Blanca	X	✓	✓	X	X	X	✓	✓	X	X	X	X	33.3
La Hermosa Hortensia	X	✓	✓	X	X	X	✓	X	X	✓	✓	✓	50
La Hija de los Apaches	X	✓	✓	X	X	X	✓	X	X	✓	✓	X	41.7
La Malquerida	X	✓	✓	X	X	X	✓	X	✓	✓	X	X	41.7
La Nuclear	X	✓	✓	X	X	X	✓	X	X	✓	X	X	33.3
La Poolquería	X	✓	✓	X	X	X	✓	X	X	X	X	X	16.7
La Rosita (C)	✓	✓	✓	X	X	X	✓	X	✓	✓	✓	✓	66.7
La Tlaxcalteca	✓	✓	✓	X	X	X	✓	X	✓	✓	✓	✓	66.7
La Xóchitl	✓	✓	✓	X	X	X	X	X	✓	✓	✓	✓	58.3
Las Duelistas	✓	✓	✓	X	X	X	✓	X	✓	✓	✓	✓	66.7
Los cuates Ichniu	X	✓	✓	X	✓	X	X	X	X	✓	X	X	33.3
Salón casino	✓	✓	✓	X	X	X	X	X	✓	✓	✓	✓	58.3
De Chiripa	X	✓	✓	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	66.7
La Pirata	✓	✓	✓	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	75
La Rosita (MH)	X	✓	✓	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	66.7
La Bella Cande	✓	✓	✓	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	75
La Bella Carolina	X	✓	✓	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	66.7
La Bonita	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	75
La Reyna Xóchitl	✓	✓	✓	X	X	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	75
Los Chupamirtos	X	✓	✓	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	66.7
Total %	48.1	100	96.3	0	7.4	11.1	77.8	48.1	70.4	92.6	81.5	70.4	

Por su parte 81.5% de las pulquerías se ubican en rumbos populares, siendo el resto establecidos recientemente en zonas de mayor afluencia comercial, como los cuadros centrales del centro histórico y las colonias circundantes a la Avenida de Los Insurgentes. La rocola en la misma proporción, se mantiene como el instrumento predilecto para ambientar musicalmente estos espacios, aunque con diferencias tecno-temporales, pues las hay digitales o las que mantienen al CD como recurso musical.

Tanto la oferta de botana como la posesión de un documento de revalidación de las antiguas licencias para pulquería, están en el 70.4% de las pulquerías. Como ya se planteó, las licencias de pulquerías dejaron de emitirse en 1954, por lo que tener este documento significa que la pulquería se estableció previo a esta fecha y el hecho de que la pulquería siga en actividad denota una historia de resistencia a los embates anti-pulque, a las campañas de desprestigio, a los oleajes de clausuras, a las modificaciones en la estructura y dinámica ciudadana, afrontando con sus barriles de pulque una de las épocas más complicadas para la bebida. Dicha condición de resistencia debe ser reconocida y con ello la loable labor que estas pulquerías realizaron por mantener al pulque vivo en la gran ciudad.

En cuanto al resto de las características, éstas se encuentran en menos del 50% de las pulquerías analizadas, siendo la canaleta al pie de la barra la única característica que ha dejado de existir. Esto, debido a las medidas de control sanitario para eliminar tal elemento, el cual era considerado un vector de insalubridad.

Inclusive la característica que posiblemente sea la de mayor peso: en una pulquería exclusivamente se vende pulque, se encuentra en el 48% de los establecimientos.

Por su parte la pulquería que contó con el mayor porcentaje de las características tradicionales fue la Antigua Roma con 83%, seguido de 7 pulquerías con 75% (La Gloria, La Paloma Azul, El Recreo de Manzanares, La Pirata, La Bonita, La Bella Cande y La Reyna Xóchitl). Son 9 establecimientos, es decir el 33% de la muestra la que posee ≤ 50 %, siendo La Poolquería la que menos características posee, solamente con 2 (16.6%), naturalmente el nombre y la decoración nacionalista, las características tal vez más superficiales o factibles de aplicar al establecer un negocio que pretende comercializar pulque.

Lo anterior demuestra la invalidez de esta lista de atributos para definir a las pulquerías. Tampoco indica que los establecimientos hayan renunciado a su identidad de pulquería o que hay decidido cambiar su giro, por el contrario se han transformado para seguir vendiendo pulque,

pues como dice Don Fermín “o te adaptas o mueres” entonces ¿cuál es el elemento que distingue a las pulquerías, qué hace de un establecimiento pulquería y de otros no?

Por ello, sería erróneo asegurar o tipificar a estos establecimientos como pulquerías (o no) sólo a través de los atributos enlistados. Incluso las pulquerías son conscientes de esta situación y entienden la problemática, pues conocen estas características y las implicaciones que tiene modificarlas, como los juicios de valor hacia sus pulquerías y hacia las otras. Para ejemplificarlo, algunos actores aseguran que, para ser una pulquería se debe de vender solo pulque y no se tiene cabida a otras bebidas, de no ser así, no debe de ostentar el nombre de pulquería “hay disque pulquerías que te venden pura chingada cerveza, ¡¿qué es eso?! eso ya no es pulquería” (Agustín, comunicación personal, 2014); “hay cervecerías donde te venden pura cerveza y hay cantinas donde te venden puras cubas y para mí en una pulquería lo único que debes de vender es puro pulque, no debes de meter otra cosa, si no le tienes tu fe al pulque y no eres una persona que cuente con las habilidades para tratar a la gente y atraerlas a tu negocio y dar un buen producto, un producto de calidad, no puedes estar en una pulquería” (Daniel, comunicación personal, 2014).

No obstante, hay pulquerías que entendiendo el riesgo de la modificación deciden (obligados por cuestiones económicas) introducir la cerveza a las pulquerías “aquí casi no toman pulque, acabo de llegar, y pues si vienen chavos pero con que a uno no le guste el pulque se van todos y ya me quede sin vender nada, por eso metí la cerveza porque me ayuda un poco” (J. Juárez, comunicación personal, 2014).

Esta descripción purista de las pulquerías genera juicios de valor en los parroquianos y las mismas pulquerías, por tanto al modificarse, por ejemplo con la oferta de cerveza, se refieren al establecimiento como una “falsa pulquería”, sin considerar los factores que dieron pie a dicha situación, lo cual puede tener impactos en la popularidad (aumento o disminución) de una pulquería.

Otro aspecto en el que la definición de una pulquería tradicional tiene impacto es en la inclusión o exclusión que pueden tener los establecimientos en eventos culturales y de difusión. Como ejemplo, en la “Feria de pulquerías tradicionales” realizada en el Museo de los Ferrocarrileros, D.F. en septiembre del 2015, se invitó a participar a aquellos establecimientos que contaran con las supuestas características típicas de una pulquería. Por lo tanto pulquerías de reciente creación o que se han modificado por alguna situación quedaron excluidas del evento

por no ser “tradicionales”. Estos eventos son muy importantes para la difusión de la bebida, su manejo y los espacios de consumo, de modo que las pulquerías pueden darse a conocer y potenciar un levantamiento comercial, mientras que los establecimientos que no estuvieron dentro del evento están pasando desapercibidos y podrían finalmente desaparecer. Esta es otra de las razones por las cuales resulta relevante entender y caracterizar que es realmente una pulquería en el siglo XXI, pues el adjetivo “tradicional” puede ayudar a levantar algunos negocios y a sepultar otros.

Por ello a consideración de este trabajo, el elemento que da identidad, forma y nombre a una pulquería es el ambiente de camaradería, este es un tema bastante hondo y aunque no se estudio a detalle por no ser plenamente el objetivo, sí se logró vislumbrar este elemento a través de las relaciones sociales en las pulquerías.

8.2.2 La camaradería hace a la pulquería

A diferencia de las 12 características “típicas” de las pulquerías ya analizadas, la camaradería es una característica que supera la frontera tangible. Si bien las anteriores son características palpables o que se pueden generar a través de implementaciones físicas, como comprar una rocola, pintar de cierta manera o tener una licencia de 6 décadas; la camaradería no funciona así, es una característica que no se implanta o compra, sino se construye a través de las interacciones entre los actores que confluyen en el espacio: dueños, jicareros, trabajadores, parroquianos, son los camaradas.

La Real Academia Española define a la camaradería como una relación cordial que mantienen entre sí personas que se acompañan en la realización de sus actividades. Sin embargo esta definición es demasiado sintética y no alcanza a dimensionar los alcances e implicaciones de la camaradería; por lo anterior se opta por la definición que hace Laín-Entralgo (1986). El autor define a la camaradería como “la adecuada cooperación entre dos o más hombres para la conquista de un bien objetivo que interesa a todos ellos”. Laín-Entralgo plantea ejemplos de circunstancias en las cuales se genera la camaradería, como la conquista de un poder político, una victoria militar o un saber científico, sin embargo la camaradería bien puede generarse en el ámbito de las pulquerías, donde varios sujetos confluyen cooperativamente para lograr el objetivo común, sea divertirse, pasar un rato de ocio, consumir o compartir la bebida y los alimentos.

Esta definición de camaradería ayuda a caracterizar las relaciones que se dan dentro de una pulquería, donde los individuos no solo comparten el espacio en la realización de sus actividades de una forma cordial, sino que agrega a la relación la acción cooperativa para alcanzar un objetivo.

Asimismo, Pérez-Uribe (2013) identifica una serie de condiciones a partir de las cuales se construye la camaradería, las cuales son observables en las pulquerías tanto en su estructura como en su dinámica. Estas 8 condiciones pro-camaradería se demuestran con los testimonios recopilados durante las entrevistas, donde los trabajadores y asistentes comparten el espacio de una forma cordial e inclusive en algunas existe un cariño tan hondo que se consideran una familia (Tabla 13).

Tabla 13. Condiciones pro-camaradería (Pérez-Uribe, 2013), así como su presencia en las pulquerías través de testimonios.

Condiciones pro-camaradería	Testimonio
Entorno social agradable y abierto	<p>“Las instalaciones y el ambiente de las pulquerías son únicos, es un espacio de convivencia múltiple y pueden entrar personas de cualquier condición” (J. Páramo, comunicación personal, 2014).</p> <p>“Una pulquería no es aquel lugar donde venden pulque, sino que es un lugar donde toda la gente pueda ir a disfrutar de un pulque, me parece que esos lugares deben de ser accesibles a toda la gente” (Alexis, comunicación personal, 2014).</p>
Sentido de familia o equipo	<p>“La gente viene por el ambiente, todos cotorrean, en la pulquería todos somos una familia” (J. García, comunicación personal, 2014).</p> <p>“Yo me siento aquí bien contenta eh, muy contenta, hay otras pero a mí me gusta estar aquí y les digo es mi casa, esta es mi segunda casa y aquí no me siento enferma, clienta de la Rosita de muchos años y aquí estoy feliz, te lo juro, soy la mujer más feliz, verdad de dios, por esta cruz” (M. Ramírez, comunicación personal, 2014).</p> <p>“Lo que más me gusta de mi trabajo es convivir con la gente, aquí todos somos amigos, nos cuidamos, incluso si hay pleito nos protegemos y corremos al que la armó de a tos. A la pulquería venimos a hacer amigos” (Carlos, comunicación personal, 2014).</p>
Habilidad para ser uno mismo	<p>“Hay veces que en todo el día no descansa (rocola), rock, balada, afroantillana y los gustos son tan variados porque viene todo tipo de gente, no te lo esperas, a veces llegan grupos lo mismo un par de violines, que un saxofón, y te llegan estudiantes de todo tipo, ocasionalistas, de todo, porque aquí pueden venir todos y se convive bien” (Santiago, comunicación personal, 2014).</p> <p>“Yo vengo aquí (pulquería) porque este es mi barrio, conozco a la gente, me la paso bien, me gusta mucho el pulque y pues yo así soy, prefiero ser así que aparentar lo que no soy” (Juan, comunicación personal, 2014).</p>
Ser socialmente amistoso	<p>“Hay que tener carisma y atender bien a los clientes porque si tienes tu pinche jetota pues cuando regresan, ora que me dicen que ya estoy viejo pero me gusta cotorrear con los chavos” (P. Noguez, comunicación personal, 2014).</p>

Sensibilidad a la familiaridad y al sentido de equipo (capacidad para integrar neófitos)	<p>“La banda anda buscando donde andar de cábula y pues ahí ve, y como damos de comer y todo pues se vienen para acá (Iván, comunicación personal, 2014).</p> <p>“El pulque no te hace daño, te nutre, pero tienes que comer primero por eso a todos damos botana, ahí está, taquitos, ese es el requisito de aquí la pulcata, comer primero, luego el pulque lo que quieran (Alfonso, comunicación personal, 2014).</p>
Celebraciones y actividades juntos	<p>“Cada año, el 5 de diciembre, se vienen es el aniversario, no más se termina la misa a la 1, la misa es a las 12, se regala hasta las 6 comida, este año tostadas de pata y de tinga, un litrito de pulque, es para regalar a esa hora de 1 a 6, inviten amigos” (Leonardo, comunicación personal, 2014).</p> <p>“La fiesta la hago el día 2 de febrero, doy mucha comida y se pone buen ambiente” (P. Noguez, comunicación personal, 2014).</p>
Viaje anual para todos los colaboradores	<p>En febrero se lleva a cabo la peregrinación a la Basílica de la Virgen de Guadalupe, iglesia principal de la santa patrona.</p>
Ambiente diseñado para divertirse	<p>“Aquí no solo se viene a beber, tú puedes venir y estar viendo, escuchar a los grupos, hay chavas que vienen a pedir agua, ósea no es indispensable que seas alcohólico, este un espacio para todo aquel que tenga la curiosidad, las ganas de venir a convivir y divertirse (Saúl, comunicación personal, 2014).</p> <p>“La gente viene y se conecta, viene y pone sus rolas para bailar, la gente quiere ver un video, lo pone, todos cotorreamos” (J. García, comunicación personal, 2014).</p>

La diversidad de gente que asiste a una pulquería es de notar, desde personas en condición de pobreza, estudiantes, gente de oficio, profesores, músicos y hasta políticos “vino una persona a festejar su triunfo cuando fue jefe de esta área, un político, luego cuando anda por aquí pasa y nos saluda, es lo bonito de aquí” (Fermín, comunicación personal, 2014). De tal forma que los asistentes, si bien en ocasiones van acompañados, ya dentro de la pulquería y con tarro en mano se revuelve, se puede ver a los gremios conviviendo entre sí, ancianos contando sus memorias a estudiantes, gente “acorbada” compartiendo mesa y su día con personas de oficio, porque la dinámica de la pulquería se trata de eso, de convivir en un ambiente agradable

En las pulquerías se convive con los constantes y con los neófitos, se conoce gente, se juega y se baila, se escucha y se cuenta, se comparten penas, chistes y tarros de pulque “aquí hasta psicólogo sales, la gente te platica sus problemas y muchas veces das tu opinión, les aconsejas algo para su beneficio” (Santiago, comunicación personal, 2014).

Para reforzar lo anterior, retomemos las respuestas de jicareros y consumidores a la pregunta de por qué les gustan las pulquerías (Figura 30). Podemos apreciar que en el 43% de los jicareros, así como en el 46% de los consumidores, el ambiente que se crea dentro de las pulquerías es el motivo más grande para frecuentarlas y estar en ellas, lo cual reafirma que la camaradería es la característica más sobresaliente de estos espacios y por lo tanto a partir de esta

se debe identificarlos. Además, en otras de las respuestas aparecen las condiciones pro-camaradería de las pulquerías, por ejemplo “regalan comida”, es la botana que las pulquerías brinda a los asistentes para que pasen un mejor momento, construyendo así las relaciones de aprecio y la concepción de la familia o equipo. Con lo discutido es posible entender que finalmente la gente visita estos espacios no solo para tomar una bebida alcohólica o porque ahí vendan pulque sino porque se reúnen ahí una serie de condiciones que constituyen un espacio donde las personas puede asistir, conocerse, divertirse, en fin ser camaradas.

Ahora bien, es importante detallar dos aspectos para entender de mejor manera el ambiente de camaradería en las pulquerías. El primero es el funcionamiento y la utilidad de esta camaradería, la cual se refleja en las pulquerías en el difuso límite espacial entre parroquianos, es decir en las pulquerías aunque hay mesas y barras separadas, los concurrentes suelen sentarse donde se les apetece, sin importar si hay alguien en la mesa previamente, pueden acudir y pidiendo permiso sentarse a acompañar con un tarro de pulque la conversación, siendo común también el migrar de mesa en mesa para platicar con varios.

Por lo tanto, las pulquerías, a diferencia de otros establecimientos de ocio y esparcimiento, se caracterizan por poder interactuar con los demás comensales de forma libre, puede uno ir solo o acompañado y ahí terminar encontrando otra compañía, en las pulquerías difícilmente las mesas están divididas organizacionalmente, no hay mesa 1, mesa 2, mesa 3. No se toma la orden ni se pide la cuenta. La camaradería se refleja inclusive entre los desconocidos, ya que al llegar a una pulquería puedes encontrarte con gente por primera vez y nunca volver a verla, pero en ese momento en el que comparten el espacio y el objetivo de asistir a una pulquería los convierte en camaradas.

Pero atención, no se debe confundir a la camaradería con la amistad ya que como también diferencia Laín-Entralgo (1986) “la amistad es un modo de relación interpersonal fundado en la benevolencia (querer el bien del amigo), la benediciencia (decir bien de él), la beneficencia (procurar y hacer su bien) y la benefidencia (hacerle confidente, para el mutuo bien, de algo verdaderamente personal)”. Y por tanto en sí y por sí misma, la relación de camaradería no lleva consigo otra ayuda al camarada que la que ha requerir el buen éxito de la empresa común. (Laín-Entralgo, 1986).

Ahora bien, la camaradería (aunque no consecuentemente) sí puede encaminar a relaciones sociales más íntimas como la amistad o el amor. —Yo conocí a mi esposa por esta

pulquería, me la presentó el Tirantes, ella trabajaba con él y ahora ya hasta tenemos una niña uuuh eso ha de tener unos años— cuenta Saúl con nostalgia, un fiel parroquiano de “La Hija de los Apaches”. O como cuenta Mely —En una ocasión llegaron un par de chavos con una niña en brazos, le dijimos que no podían pasar por la niña y me contestaron que no fuera malita que ellos se conocieron en la primer Hija, se hicieron novios, se casaron y ahora hasta tienen a su bebe. Me pidieron que los dejáramos echarse un pulquito nada más para recordar esos viejos tiempos y pues como negárselo, órale pues.

Testimonios como los anteriores dejan ver la utilidad social que poseen las pulquerías, ya que a través de ellas gente puede convivir, divertirse y conocerse. Personas de edad avanzada tienen un espacio donde convivir y sentirse cómodos y aceptados, personas se conocen y crean vínculos, fortaleciendo los sistemas de identidad y pertenencia.

El segundo aspecto a aclarar es no confundir el ambiente de camaradería de una pulquería con un amable y cordial recibimiento por ellas y sus parroquianos a sujetos ajenos a este espacio. Es decir, si bien en las pulquerías existe la camaradería, en muchas de ellas esa cooperación y cordialidad está limitada a los miembros recurrentes del establecimiento, a personas residentes de la colonia, conocidos o clientes frecuentes y no a fuereños esporádicos, pues como ya se mencionó las pulquerías poseen una identidad que en ocasiones traspasa las fronteras de la pulquería misma, representando a un barrio o a un sector específico de la sociedad.

Por ello es equivocado esperar que en todas las pulquerías se reciben a todos los parroquianos con los brazos abiertos y si bien difícilmente se negará el servicio, sí es normal que se realice con reservas y pocas palabras, mientras se observa como a otros comensales se les hace bromas y atiende con mayor benevolencia. De igual forma los parroquianos quienes en unas pulquerías comparten tragos de sus medidas, en otras mantendrán su distancia marcándola con la mirada y podrían llegar a cuestionar al forastero con cierta hostilidad, el porqué de su visita, ya que el fuereño estaría invadiendo un espacio al cual no pertenece.

Tampoco habrá que confundir la camaradería por una algarabía exacerbada, si bien en muchas pulquerías hay música constante, gente bailando, jugando y carcajeándose, en otras se requiere mayor prudencia y buen oído de conversador. No confundamos entonces camaradería por tumulto y hospitalidad en las pulquerías, que bien nos podríamos llevar un susto o una experiencia no tan agradable y hacer mala fama de ellas.

Bajo esta característica considero pertinente identificar a las pulquerías, pues son las

interacciones de sus partes las que dan esencia a estos emblemáticos e interesantes espacios.

Recordemos entonces que, algunas pulquerías por convicción y otras por forzosa necesidad han tenido que reformar sus espacios, algunos han encontrado paradójicamente en la cerveza un aliado para poder mantener la tradición pulquera, otros han abierto sus abatibles puertas a nuevas generaciones y gustosos están de compartir sus antiguas hazañas con los jóvenes, las mujeres son ahora importantes consumidoras del néctar y se intenta consentirlas con nuevos y dulces sabores.

Otros han comenzado a organizarse y realizar actividades de difusión cultural; unos más han abierto, pulquerías de nueva creación con una nueva camada de jicareros, ávidos de mantener la tradición pulquera pero con este su nuevo toque, entendiendo que la tradición no es estática.

Pero en toda pulquería, a pesar de su antigüedad, estructura o prácticas de manejo lo que impera es la camaradería. Por eso es considerada como la característica de identidad de las pulquerías. Ya que la camaradería es el vínculo que permite la interacción entre el pulque y las personas que confluyen en estos peculiares espacios por la magnífica bebida.

Con las ideas expuestas se logra definir a una pulquería como un establecimiento cuya oferta principal es el pulque y donde las relaciones sociales de sus partícipes están basadas en la camaradería.

8.2.3 Venden pulque pero no son lo mismo

Determinar al ambiente de camaradería como la característica que da identidad a las pulquerías no pretende generar juicios de valor o segregar establecimientos, diciendo que uno es mejor que otro, sino identificarlos claramente para poder entender las fortalezas y oportunidades que brindan cada tipo de espacio: las pulquerías y los otros establecimientos que venden pulque.

Como ya se ha expuesto, se ha nombrado y categorizado a las neo-pulquerías bajo ciertas características, no obstante, a partir de lo propuesto sería importante considerar al gremio de las pulquerías solo como pulquerías y no como neo-pulquerías y pulquerías tradicionales, identificando a los establecimientos por su oferta de pulque y ambiente de camaradería y no por otros aspectos.

Entonces, establecimientos que se hacen llamar pulquerías, expendio de pulques o neo-pulquerías pero que no cuentan con un ambiente de camaradería, tendrían que ser identificadas por el gremio de pulqueros y por los consumidores de pulque como bares o sitios que ofertan

pulque dentro de su carta, pero no como pulquerías, pues cuentan con otros móviles y formas que difieren totalmente a las de una pulquería.

Para ejemplificar, usemos tres de las supuestas neo-pulquerías que se visitaron durante la investigación, “La Nuclear”, “La Poolquería” y “Los Insurgentes”. Los tres establecimientos venden pulque entre una gama de productos, “La Nuclear” sí cuenta con este ambiente de camaradería y el pulque es sin dudas su producto principal. Por su parte, las otras intentan a través de el nombre y la decoración del local ofrecer la imagen de una pulquería, sin embargo la forma de relacionarse entre las personas difiere abismalmente a la de una auténtica pulquería .

En “La Poolquería” como se reportó, fue posible realizar la entrevista, platicar con su gente y esto permitió entender mejor el manejo del pulque en la zona, por el contrario en “Los Insurgentes” fue imposible realizar la entrevista por el mal trato que se recibió, como por la descoordinación y desconocimiento del personal sobre el pulque.

Estos ejemplos muestran que la etiqueta de neo-pulquerías en la mayoría de ocasiones hace confuso la identidad de los espacios. No obstante estos bares que venden pulque y aparentar ser pulquerías sin serlo, pueden ampliar el mercado del pulque, hacerlo visible en otros contextos, agradarle a más paladares y finalmente estimular el manejo de la bebida en todos sus niveles: comercialización, distribución, elaboración y extracción.

Es por ello que este conjunto de bares, cantinas, restaurantes, etc. que incluyen al pulque dentro de su carta también están llevando a cabo una interesante y relevante labor al colocar al pulque en otros contextos, lo cual contribuye al rescate de la bebida .

Sin embargo no se debe confundir a estos espacios con las pulquerías y mucho menos que estos establecimientos vengán a sustituirlas como los puntos de venta del antiguo fermento; pues como hemos expuesto las pulquerías son espacios de importancia e identidad cultural y cumplen con funciones sociales vitales para sus trabajadores y asistentes, además siguen siendo uno de los núcleos de consumo por excelencia de la bebida, mientras que los otros espacios funcionan como ramales de su consumo pero lejos de la cosmovisión, los saberes y las prácticas necesarias para el mantenimiento y manejo de nuestra bebida más antigua.

IX. CONCLUSIONES Y REFLEXIONES FINALES

Como se ha expuesto a lo largo del trabajo, el manejo del pulque es una actividad con profundas raíces en la cultura mexicana, sus saberes y prácticas se han mantenido y aunque con innovaciones tecnológicas en las herramientas y en los métodos, el proceso por el cual se elabora al pulque ha perdurado casi íntegro por 25 siglos.

Durante este tiempo la bebida ha alimentado a millones de gargantas mexicanas y extranjeras. Aunque en diferentes contextos, la bebida siempre ha sido valorada, bebida de los dioses para nuestros ancestros y la bebida mexicana más longeva y símbolo de orgullo para nuestros contemporáneos.

No obstante su larga historia y profunda importancia, el pulque actualmente se encuentra en un momento de coyuntura, entre la extinción y el resurgimiento, ante una oportunidad constituida por una nueva generación interesada en la bebida pero que desconocemos bastante de la misma. Por ello, el “boom pulquero” deberá ser orientado por los actores en conjunto: agricultores de maguey, tlachiqueros, mayordomos, distribuidores, jicareros, consumidores, colectivos pulqueros y autoridades, para que el interés y la popularidad hoy emergente no se difumine y se le vea andar como una moda pasajera, sino que sienta las bases de una cultura sobre el gusto pero más importante aún, sobre el conocimiento del pulque, que valore su esencia, el trabajo de todas las personas involucradas en su manejo y la historia que ha forjado, ya que esto permitirá realmente levantarlo del bache en el que se encuentra sumido.

Además, es fundamental posicionar al pulque como una bebida en la que se valore y remunere de manera justa a los productores, tomando en cuenta la diversidad misma de la bebida. Esta amplia diversidad que se encuentra regada por nuestro territorio, con diferentes pulques y contextos en Michoacán, Jalisco, Guanajuato, Hidalgo, Puebla, Oaxaca, Veracruz, Morelos, Querétaro, Tlaxcala, Estado de México, D.F. y en muchos otros lugares, donde han enraizado los magueyes pulqueros y donde habrá que poner atención y tomar medidas para no perderlos.

Las diferencias entre pulquerías y los otros establecimientos que venden pulque (bares, restaurantes, etc.) se han expuesto y con ello es posible entender que son dos ramales del consumo del pulque en la ciudad y que por lo tanto están orientadas a públicos y contextos diferentes. Una pulquería alberga a sus fieles parroquianos miembros de un clan y camaradas entre sí; por su parte los otros establecimientos como “Los Insurgentes” reciben a otro tipo de

clientela, que van a pasar un rato agradable y que tal vez no están apegados a la tradición ni al arraigo cultural de la bebida, pero sí interesados en consumirla, lo cual aumentará la demanda y finalmente permitirá que el manejo de pulque se mantenga activo.

Es importante entender que los diferentes establecimientos donde se consume la bebida corresponden a contextos diferentes y por tanto un solo tipo de establecimiento para el consumo del pulque es insuficiente. Además, existen otros tipos de comercialización y consumo que no fueron abordados en la investigación, pero por ahí se encuentran, sirviendo el blanco néctar en otros escenarios: los tianguis, mercados, toleos y el enlatado son unos ejemplos. Para ilustrarlo, el enlatado salta por completo el contexto más purista del consumo del pulque y lo sitúa en otras latitudes. La familia del Razo ha considerado que diferentes estrategias de manejo y de consumo de pulque les permitirán con mayor certeza seguir trabajando y viviendo de sus magueyes.

Las diferentes formas de manejo y consumo de pulque que incrementen el interés y la demanda sobre la bebida podrían contribuir al mantenimiento de la bebida, a los magueyes pulqueros y a todas las personas que en el pulque encuentran su manera de existir.

El pulque no ha muerto, sigue escurriendo por las laderas de nuestra tierra, su cauce estuvo a punto de secarse, pero sólo para tomar un segundo aire, para aprender de lo vivido, fermentarse y ya bien macizo surgir con miras en un burbujeante futuro. El pulque no ha muerto, ni Mayahuel, ni los Ome-tochtli, ni los tlachiqueros en burro, ni los transportistas fajados, ni los tarros, cacarizas ni tornillos se han quebrado, la rocola aún no se apaga y por eso podemos seguir inflándonos las panzas y los corazones con la más antigua de nuestras bebidas, uno de los rasgos culturales que nos identifica y permite entender lo que somos. Pero para que esto sea posible, necesitamos sacudirnos los prejuicios y enraizarnos en un trabajo conjunto para que el pulque siga alegrando y alimentando a la gente de nuestra Tierra.

X. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguilar, A. (2002). *Las mega-ciudades y las periferias expandidas. Ampliando el concepto en Ciudad de México*. Revista Latinoamericana de Estudios Urbano Regionales, XXVIII (85), 12-149.
- Albuquerque, U., Fernandes, L., De Lucena, R. & Nóbrega R. (2014). *Methods and techniques in ethnobiology and ethnoecology*. Springer Protocols Handbooks.
- Alfaro, G., Legaria, J., & Rodríguez, J. (2007). *Diversidad genética en poblaciones de agaves pulqueros (Agave spp.) del nororiente del Estado de México*. Revista Fitotecnia Mexicana, 30 (1).
- Almanza, A. (2012). *La evolución de la Ciudad de México, factores para el desarrollo social*. México: Informe del estado de desarrollo social en el Distrito Federal.
- Altieri, M., & Nicholls, C. (2000). *Agroecología. Teoría y práctica para una agricultura sustentable*. México: Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente.
- Barajas, R. (1994). *Como sobrevivir al neoliberalismo sin dejar de ser mexicano*. México: Editorial El Chamuco y los Hijos del Averno.
- Barbosa, M. (2004). *Controlar y resistir. Consumo de pulque en la Ciudad de México, 1900-1920*. México: El Colegio de México. En Segundo Congreso Nacional de Historia Económica.
- Callen, E. (1967). *Analysis of the Tehuacan coprolites*. The prehistory of the Tehuacan Valley, 1. University of Texas Press.
- Cantrell, D. (1996). *Paradigmas alternativos para la investigación sobre educación ambiental*. México: Universidad de Guadalajara, Asociación Norteamericana de Educación Ambiental, Secretaría de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca.
- Casas, A., Blancas, J., Pérez, E., Torres, I., Vallejo, M., Rangel, S., et al. (2014). *Manejo sustentable de recursos naturales: naturaleza y cultura*. En G. Arias, B. Farfán, C. Corral, H. Rendón, M. Herrera, H. Servín, et al. (coords). *Sustentabilidad e interculturalidad paradigmas entre la relación cultura y naturaleza*. México: Universidad Intercultural Indígena de Michoacán.
- Castillo, I. (2011). *Léxico del maguey, el pulque y la pulquería en Apan, Hidalgo*. México: Tesis de Licenciatura. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Cervantes, M., & Pedroza, A. (2008). *Caracterización microbiológica del pulque y cuantificación de su contenido de etanol mediante espectroscopia Raman*. México: Superficies y Vacío.
- Charlot, J. (1930). *Pinturas murales mexicanas*. México: Nuestra ciudad 1, no.5, 16-77.
- Colunga-García P., Eguiarte, L., Largué, A. & Zizumbo-Villareal D. (2007). *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros magueyes*. México: Centro de Investigación Científica de Yucatán.
- Corcuera de Mancera, S. (2013). *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*. México: FCE.
- Costa, L. D. F., Rodrigues, F. A., Travieso, G., & Villas Boas, P. R. (2007). *Characterization of complex networks: A survey of measurements*. Advances in Physics, 56 (1), 167-242.
- De Ávila, A. (2008). *La diversidad lingüística y el conocimiento etnobiológico*. En Capital Natural de México, Tomo I, 497-556. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.
- Delgado, A. (2008). *Aprovechamiento y disponibilidad espacial de Agave potatorum en San Luis Atlotitlán, Puebla, México*. México: Tesis de Maestría. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Eguiarte, L., & Souza, V. (2007). *Historia natural del Agave y sus parientes: Evolución y ecología*. En P. Colunga-García, L. Eguiarte, A. Largué & D. Zizumbo-Villareal (eds). *En lo ancestral hay*

futuro: del tequila, los mezcales y otros magueyes. México: Centro de Investigación Científica de Yucatán.

- El Tinacal. (2012). *Los recuerdos del porvenir. Las pulquerías de la ciudad de México*. México: Secretaría de Cultura del D.F./PACMyC.
- Fournier, P. (2007). *Los hñāññü del Valle del Mezquital: maguey, pulque y alfarería*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Fournier, P., & Mondragón, L. (2012). *Las bebidas mexicanas: pulque, mezcal y tesguino*. *Arqueología Mexicana*, XIX (114), 52-59.
- García, E. (1981). *Modificaciones al sistema de clasificación climática de Köppen (para adaptarlo a las condiciones de la República Mexicana)*. México.
- García-Garibay, M., Quintero-Ramírez, R., & López-Mungía, A. (2004). *Biología Alimentaria*. México: Limusa.
- García-Herrera, J., Méndez-Gallegos, S., & Talavera-Magaña, D. (2010). *El género Agave spp. en México: Principales usos e importancia socioeconómica y agroecológica*. México: Revista Salud Pública y Nutrición.
- García-Mendoza, A. (2007). *Los agaves de México*. *Ciencias*, 14-23.
- Garza, G. (2002). *Evolución de las ciudades mexicanas en el siglo XX*. México: Revista de información y análisis.
- Gentry, H. S. (1982). *Agaves of Continental North America*. Tucson: The University of Arizona Press.
- Goncalves de Lima, 1986. *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*. México: FCE.
- Granados, D. (1993). *Los agaves en México*. México: Universidad Autónoma Chapingo.
- Guilhem, O. (2012). *Los dioses ebrios del México antiguo. De la transgresión a la inmortalidad*. *Arqueología Mexicana*, XIX (114), 26-33.
- Hernández, R. (2010). *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill.
- Johnson et al. (2006). En *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill.
- Kirchhoff, P. (1960). *Mesoamérica; sus límites geográficos, composición étnica y caracteres culturales*. México: Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Laín Entralgo, P. (1986). *En este país*. España: Editorial Tecnos.
- Lappe, P., Moreno, R., Arrizón, J., Herrera, T., García, A., & Gschaedler, A. (2008). *Yeasts associated with the production of Mexican alcoholic nondistilled and distilled Agave beverages*. *FEMS. Yeast Research*, 1037-1052.
- López-Austin A. (2013). *Cosmovisión, identidad y taxonomía alimentaria*. En *Identidad a través de la cultura alimentaria*. México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.
- Lorenzo-Monterrubio, A. (2007). *Las haciendas pulqueras de México*. México: Coordinación de Estudios de Postgrado de la Universidad Nacional Autónoma de México.
- Loyola-Montemayor, E. (1956). *La industria del pulque*. México: Banco de México SA.
- Lozano-Pérez, M. (2007). *Análisis de la diversidad de bacterias Gram-positivas presentes en aguamiel y en el inicio de la fermentación del pulque, por técnicas de microbiológicas y moleculares*. México: Tesis de Licenciatura. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Lozares, C. (1996). *La teoría de redes sociales*. *Papers*, 103-126.
- Macedo, M. (1950). *Manual del magueyero*. México: Ediciones Agrícolas Trucco.

- Martínez, M. (2006). *La investigación cualitativa: síntesis conceptual*. Revista de Investigación en Psicología, 9 (1).
- Martos, N. (2010). *Redes sociales y privacidad*. Vlex, 43.
- McLeod & Thomson, (2009). En *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill.
- Menegus, Bonnemann, M. & Leal, J. (1981). *Las haciendas de Mazaquiahua y El Rosario en los albores de la revolución agraria 1910-1914*. México: Historia Mexicana, núm. 122, 235-236.
- Montemayor, C., García Escamilla, E., Silva Galeana, L., & Rivas Paniagua, E. (2008). *Diccionario del náhuatl en el español de México*. D.F., México: Dirección General de Publicaciones y Fomento Editorial de la UNAM.
- Mora-López, J. L., Reyes-Agüero, J. A., Flores-Flores, J. L., Peña-Valdivia, C. B., & Aguirre-Rivera, J. R. (2011). *Variación morfológica y humanización de la sección Salmianae del género Agave*. México: Agrociencia, 45(4), 465-477.
- Moreno-Calles, A., Toledo, Víctor M., & Casas, A. (2013). *Los sistemas agroforestales tradicionales de México: Una aproximación biocultural*. México: Botanical Sciences, 91(4), 375-398.
- Museo de los ferrocarriles. (2015). *Exposición "Del tinacal a la aduana"*. México.
- Narro-Robles, J., Gutiérrez, H., López, M., Borges, G., & Rosovsky, H. (1992). *La mortalidad por cirrosis hepática en México II. Exceso de mortalidad y consumo de pulque*. Salud Pública de México (34), 388-405.
- Patton. (2002). En *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill.
- Pérez-Urbe, R. (2013). *Correlación entre la credibilidad en la alta gerencia y la camaradería con la formación de un ambiente de respeto en las Great Place To Work en Colombia*. Ciencia y Poder Aéreo, 8(1), 47-67.
- Ramírez-Rancaño, M. (2012). *El Rey del Pulque. Ignacion Torres Adalid y la industria pulquera*. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Sociales.
- Ramírez-Rodríguez, R. (2004). *El maguey y el pulque: Memoria y Tradición convertidas en Historia, 1884-1993*. México: Tesis de Licenciatura. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Rangel-Landa, S. (2009). *Establecimiento de Agave potatorum en el Valle de Tehuacán, Puebla*. México: Tesis de Maestría. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Rivera, D. (1926). *Los nombres de las pulquerías / Names of pulquerías*. México: Mexican Folkways vol. 2, no. 2, 16-19.
- Rivera, D. (1926). *Mexican Painting Pulquerías / La pintura de las pulquerías*. México: Mexican Folkways vol. 2, no. 7, 6-10.
- Robert, M. L., Herrera, J., & Arce-Montoya, M. (2007). *La biotecnología aplicada al mejoramiento genético de los agaves*. En P. Colunga-García, L. Eguiarte, A. Largué & D. Zizumbo-Villareal (eds). *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros magueyes*. México: Centro de Investigación Científica de Yucatán.
- Rodríguez, R. R. (2007). *La Representación popular del maguey y el pulque en las artes*. México: Cuicuilco. Revista de la Escuela Nacional de Antropología e Historia, 14(39), 115-150.
- Romero, E. (2009). *Evaluación de reguladores de crecimiento vegetal en semillas y plántulas de agave pulquero (Agave atrovirens KARW. EX SALM-DYCK) y su implicación en sistema de propagación*. México: Tesis de Maestría. Instituto Politécnico Nacional.
- Sahagún, F. B. (2013). *Historia general de las cosas de la Nueva España*. México: Editorial Porrúa.
- Sandoval, (2002). En *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill.

- Segura, J. C. (1901). *El maguey: memoria sobre el cultivo y beneficio de sus productos*. México: Impr. particular de la S. agrícola mexicana.
- Sierra, P. (2005). *El maguey, el pulque y sus deidades*. México: Tesis de Maestría. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Tenorio, S. (2015). *La sociedad en transición: una aproximación desde el análisis de redes sociales y el esbozo histórico del movimiento ambiental en México*. México: Tesis de Licenciatura. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Toledo, V. M., Alarcón-Chaires, P., Moguel, P., Olivo, M., Cabrera, A., Leyequien, E., & Rodríguez-Aldabe, A. (2001). *El atlas Etnoecológico de México y Centroamérica: fundamentos, métodos y resultados*. *Etnoecológica*, 6 (8), 7-41.
- Torres, I., Blancas, J., León, A., & Casas, A. (2015). *TEK, local perceptions of risk, and diversity of management practices of Agave inaequidens in Michoacán, Mexico*. *Journal of ethnobiology and ethnomedicine*, 11(1), 1.
- Uruñuela, G., & Plunket, P. (2012). *El mural de los bebedores de Cholula. Ceremonias de embriaguez*. *Arqueología Mexicana*, XIX (114), 40-43.
- Vaillant, G. (1985). *La civilización azteca*. México: FCE.
- Valadez, M. (2014). “Pulque limpio” / “pulque sucio”: disputas en torno a la legitimidad y la producción social del valor. *Revista Colombiana de Antropología*, Julio-Diciembre, 41-63.
- Velasco, B. (2013). *Pulque para dos. Identidad pulquera de tlachiqueros y colectividades pulqueras urbanas. Un estudio comparativo en el contexto globalizador*. México: Tesis de Licenciatura. Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Warman, A. (2003). *La reforma agraria mexicana: una visión de largo plazo*. En *Reforma Agraria. Colonización y cooperativas*. FAO.
- Wasserman, S. & Faust, K. (1994). *Social Network Analysis: methods and applications*. Inglaterra: Cambridge University Press

Referencias en sitios web

- Códice Boturini. Consultado en <http://www.codices.inah.gob.mx/pc/micrositio.php>
- Etnologue. Consultado en <https://www.ethnologue.com/country/MX>
- INEGI, (2014). Consultado en http://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/df/territorio/div_municipal.aspx?tema=me&e=09
- Pulque nuestro, (2013). Consultado en <http://pulquenuestro.blogspot.mx/>
- SEDESOL, Catálogo de localidades. Consultado en <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/Default.aspx>

XI. ANEXOS

Anexo 1

Listado en orden alfabético de las pulquerías tradicionales y neo-pulquerías ubicadas en la zona al inicio de la investigación; las pulquerías con * son establecimientos que durante el estudio se encontraron fuera de operación.

	Pulquería tradicional	Delegación		Pulquería tradicional	Delegación
1	El Gorgoreo de las Aves	Benito Juárez	23	La Pirata	Miguel Hidalgo
2	La Ana María		24	La Rosita	
3	La Gloria		25	La Bella Cante	Venustiano Carranza
4	La Paloma Azul		26	La Bella Carolina	
5	El recreo de Manzanares	27	La Bonita		
6	El Sol sale para todos	28	La Línea de Fuego		
7	El Tinacal de Lievana	29	La Pescadora		
8	La Antigua Roma	30	La Reyna Xóchitl		
9	La Hermosa Hortensia	31	Las Batallas		
10	La Hija de los Apaches	32	Los Chupamirtos		
11	La Risa*	Cuauhtémoc	33	Los dos Caracizos*	
12	La Rosita			Neo-pulquería	
13	La Tlaxcalteca		34	El Aserrín	Cuauhtémoc
14	La Unión de los Amigos		35	El Ma-Güey	
15	La Xóchitl		36	La Burra Blanca	
16	Las Duelistas		37	La Elegante	
17	Salón Casino		38	La Malquerida	
18	De Chiripa		39	La Nuclear	
19	De Puro Vacilón		40	La Poolquería	
20	El Cañón no más*		41	Las Bellas Hartas	
21	La Gloria		42	Los Cuates-Ichniu	
22	La Nueva		43	Los Insurgentes	

Anexo 2

Entrevistas a los diferentes actores.



UNAM Licenciatura en Ciencias Ambientales Entrevista a agricultor de maguey

Entrevistado:
Localidad:

Fecha:

Historia de vida

1. ¿Cómo empezó a dedicarse al cultivo de maguey?
2. ¿Sembraba maguey en otros lados?

Manejo el recurso y del proceso productivo

1. ¿Qué tipo de maguey planta? (Nombre común e identificación por fotografía)
2. ¿Cuántos magueyes tiene plantados?
3. ¿En qué lugar los tiene plantados? (magueyera propio, terreno restando, como lindero)
4. ¿Qué extensión tiene esta superficie?
5. ¿Qué cuidados y técnicas requiere el cultivo de maguey? (sobre siembra o propagación, fertilización, podas, deshierbes, tiempo de crecimiento, plagas)
6. ¿En que época se debe sembrar el maguey y por qué?
7. ¿Qué maguey da mejor aguamiel, por qué?
8. ¿Para qué usa el maguey?

Aspectos económicos

1. ¿A cuánto vende los magueyes?
2. ¿A quién se los vende? (cualquier persona o ya tiene sus clientes)
3. ¿Hay más vendedores de maguey por aquí, cuántos?
4. ¿Cómo le va en este negocio?
5. Y ¿así ha sido siempre? ¿Cómo era antes? (Qué año, magueyes sembrados, demanda sobre maguey, precio)
6. ¿Qué tan importante o grande es el ingreso que recibe por los magueyes?
7. ¿A qué se dedica además de esto?

Aspectos culturales

1. ¿Por qué tomas pulque?
2. ¿Cómo debe ser un buen pulque? (sabor, olor, cuerpo)
3. ¿Qué es lo que más le gusta de su trabajo?
4. ¿Por qué es importante el maguey para usted y los mexicanos?
5. ¿Que dificultades enfrenta el cultivo del maguey en la actualidad?
6. ¿Y el pulque en general, qué dificultades tiene?
7. ¿Qué se podría hacer para solucionar esta la situación?
8. ¿Cómo visualiza a los magueyes y a las personas que los trabajan en 5 y 10 años?



UNAM Licenciatura en Ciencias Ambientales
Entrevista a tlachiquero

Entrevistado:

Fecha:

Localidad:

Historia de vida

1. ¿Cómo empezó a dedicarse al tlachique?
2. ¿En qué otros lugares a trabajado como tlachiquero?

Manejo el recurso y del proceso productivo

1. ¿Qué tipo de maguey “raspa”? (Nombre común e identificación por fotografía)
2. ¿Cuántos magueyes “raspa” aproximadamente?
3. ¿Qué cuidados y técnicas requiere la extracción de aguamiel? (sobre selección y capado de maguey, extracción, raspado, duración, plagas)
4. ¿Cuánta aguamiel saca de un maguey al día?
5. ¿Cuánto tiempo dura un maguey dando aguamiel?
6. ¿En que época extrae el aguamiel o cuál es mejor?
7. ¿Qué maguey da mejor aguamiel, por qué?
8. ¿Dónde se encuentran los magueyes que raspa? (en el monte, linderos de terrenos agrícolas, plantaciones de maguey)
9. ¿Son suyos esos magueyes o los compra, a quién?

Aspectos económicos

1. Si compra los magueyes, ¿a qué precio?
2. ¿Cuántos litros de aguamiel extrae? (unidad que ellos manejen)
3. ¿Dónde y a quién vende su producto?
4. ¿A cuánto vende el litro de aguamiel?
5. ¿Hay otros tlachiqueros que lleven aguamiel a este lugar?
6. ¿Cómo le va en este negocio?
7. Y ¿así ha sido siempre? ¿Cómo era antes? (Qué año, magueyes raspados, tamaño de magueyeras, cantidad y calidad de aguamiel, número de tinacales)
8. ¿El ingreso que recibe por este trabajo es suficiente o tiene otro empleo?

Aspectos culturales

1. ¿Por qué toma pulque?
2. ¿Cómo debe ser un buen pulque? (sabor, olor, cuerpo)
3. ¿Qué es lo que más le gusta de su trabajo?
4. ¿Por qué es importante el aguamiel y el pulque para usted y los mexicanos?
5. ¿Que dificultades enfrenta el oficio de tlachiquero en la actualidad?
6. ¿Y el pulque en general, que dificultades tiene?
7. ¿Qué se podría hacer para solucionar esta la situación?
8. ¿Cómo visualiza a los tlachiqueros y al pulque en 5 y 10 años?



UNAM Licenciatura en Ciencias Ambientales
Entrevista a mayordomo de tinacal

Entrevistado:
Localidad:

Fecha:

Historia de vida

1. ¿Cómo es que empezó a trabajar como mayordomo en el tinacal?
2. ¿En qué otros tinacales a trabajado?
3. ¿Cuántos años lleva este tinacal?
4. ¿Cuál ha sido la historia de este tinacal?

Manejo el recurso y del proceso productivo

1. ¿Cuánta aguamiel recibe al día?
2. ¿Qué características tiene su semilla?
3. ¿Qué cuidados requiere su semilla?
4. ¿Qué tipo de aguamiel reciben, es toda igual o hay de diferentes calidades /características?
5. ¿Cuál es más apreciada?
6. ¿Mezclan toda el aguamiel por igual?
7. ¿Qué cuidados requiere el aguamiel que reciben?
8. ¿En que época reciben mayor cantidad y calidad de aguamiel?
9. ¿Qué cuidados y técnicas tienen para la elaboración de pulque en este tinacal? (sobre recepción de aguamiel, cuidados, mezclas, temperatura, ceremonias, duración, herramientas y materiales, plagas o patógenos)
10. ¿Cuánto pulque prepara al día?
11. ¿Cuántas personas trabajan en el tinacal?
12. ¿Cómo se dividen el trabajo en el tinacal?

Aspectos económicos

1. ¿A cuánto compra el aguamiel?
2. ¿De dónde proviene el aguamiel?
3. ¿Cuántos tlachiqueros le traen aguamiel?
4. ¿Dónde y a quién vende el pulque?
5. ¿A cuánto vende el litro de pulque?
6. ¿Cuales son los gastos de mantenimiento de un tinacal? (materiales, aseo, personal)
7. ¿Cómo le va en este negocio?
8. Y ¿así ha sido siempre? ¿Cómo era antes? (Qué año, tros de aguamiel recibidos, litros de pulque producidos, demanda de compradores, calidad del pulque)
9. ¿El ingreso que recibe por este trabajo es suficiente o tiene otro empleo?
10. ¿Qué permisos o impuestos paga un tinacal?

Aspectos culturales

1. ¿Por qué toma pulque?
2. ¿Cómo debe ser un buen pulque? (sabor, olor, cuerpo)
3. ¿Qué es lo que más le gusta de su trabajo?
4. ¿Por qué es importante el pulque para usted y los mexicanos?
5. ¿Que dificultades enfrentan los tinacales en la actualidad?
6. ¿Y el pulque en general, que dificultades tiene?
1. ¿Qué se podría hacer para solucionar esta la situación?
2. ¿Cómo visualiza a los tinacales y al pulque en 5 y 10 años?



UNAM Licenciatura en Ciencias Ambientales
Entrevista a transportista de pulque

Entrevistado:
Distribuidor de la pulquería:

Fecha:

Historia de vida

1. ¿Cómo es que empezó a trabajar transportando el pulque?
2. ¿Cuántos años lleva haciéndolo?

Manejo el recurso y del proceso productivo

1. ¿A qué pulquerías distribuye?
2. ¿En qué vehículo lo transporta?
3. ¿Cuántos litros transporta en su vehículo?
4. ¿Cuántos litros deja por pulquería?
5. ¿Que días les reparte?
6. ¿De dónde trae el pulque que transporta?
7. ¿Cómo es la organización para transportar el pulque? (viene de un tinacal, un sitio donde acopian pulque de distintos tinacales)
8. En caso de acopio ¿cómo realizan este acopio?
9. ¿Cuántas personas trabajan en esta organización?
10. ¿En qué época reciben mayor cantidad y calidad de aguamiel?
11. ¿Qué cuidados y técnicas requiere el transporte de pulque?

Aspectos económicos

1. ¿A cuánto compran el pulque?
2. ¿Todo el pulque tiene el mismo precio al comprarlo?
3. ¿A cuánto lo venden en las pulquerías?
4. ¿A todas las pulquerías les manejan el mismo precio?
5. Y ¿así ha sido siempre? ¿Cómo era antes? (Qué año, litros transportados, número de pulquerías, calidad de pulque, relación con las autoridades, tipo y sitios de aduana)
6. ¿Qué porcentaje de la venta recibe?
7. ¿El ingreso que recibe por este trabajo es suficiente o tiene otro empleo?
8. ¿Qué permisos o impuestos requiere el transporte de pulque?
9. ¿Cómo y por dónde entra el pulque a la ciudad?

Aspectos culturales

3. ¿Por qué toma pulque?
4. ¿Cómo debe ser un buen pulque? (sabor, olor, cuerpo)
5. ¿Qué es lo que más le gusta de su trabajo?
6. ¿Por qué es importante el pulque para usted y los mexicanos?
7. ¿Qué dificultades enfrenta el comercio y transporte de pulque?
8. ¿Y el pulque en general, que dificultades tiene?
9. ¿Qué se podría hacer para mejorar esta situación?
10. ¿Cómo visualiza su trabajo y al pulque en 5 y 10 años?



UNAM Licenciatura en Ciencias Ambientales
Entrevista a dueño/trabajador de la pulquería

Entrevistado:
Dueño o trabajador:

Fecha:
Nombre de la pulquería:

Historia de vida

1. ¿Cómo empezó en el negocio pulquero?
2. ¿Desde cuándo usted trabaja aquí?
3. ¿Cuántos años lleva esta pulquería?
4. ¿Cuál ha sido la historia de esta pulquería?

Manejo del recurso y del proceso productivo

1. ¿De dónde viene el pulque que vende?
2. ¿Cuántos l le traen y cada cuánto tiempo?
3. ¿Conoce a las personas que extraen, elaboran y distribuyen el pulque que vende?
4. ¿Siempre han sido ellos o ha cambiado?
5. ¿Cuáles son los cuidados que debe tener el pulque una vez que llega a la pulquería?
6. ¿Cuáles son sus especialidades?
7. ¿Cómo se dividen el trabajo en la pulquería?
8. ¿Cómo es un día de trabajo en la pulquería? (mantenimiento del lugar, preparado de curados, interacción con otros vendedores, trabajadores de la pulquería, clientes)
9. ¿Cuál es su horario, y por qué es así?

Aspectos económicos

1. ¿A cuánto compra el pulque?
2. ¿A cuánto lo vende?
3. ¿Cuántos l de pulque vende a la semana ? (unidad que ellos manejen)
4. ¿Cuántos clientes tiene al día y cuánto consumen?
5. ¿Cómo le va en este negocio?
6. Y ¿así ha sido siempre? ¿Cómo era antes? (Qué año, l vendidos, número de clientes, calidad del pulque, ambiente en la pulquería)
7. ¿El ingreso que recibe por este trabajo es suficiente o tiene otro empleo?
8. ¿Cuáles son los gastos de mantenimiento de una pulquería? (aseo, mobiliario, personal)
9. ¿Qué permisos e impuestos requiere una pulquería?

Aspectos culturales

1. ¿Por qué toma pulque?
2. ¿Cómo debe ser un buen pulque? (sabor, olor, cuerpo)
3. ¿Qué tipo de clientela tiene? (adolescentes, jóvenes, adultos mayores)
4. ¿Qué pulque prefiere su clientela? (blanco, curado, suave, fuerte)
5. ¿Qué es lo que más le gusta de su trabajo?
6. ¿Por qué es importante el pulque y las pulquerías para usted y los mexicanos?
7. ¿Tiene esta pulquería dificultades para operar? (conflicto con vecinos, multas, ventas bajas)
8. ¿Qué problemas enfrenta el pulque y las pulquerías actualmente?
9. ¿Qué se podría hacer para mejorar esta la situación?
10. ¿Cómo visualiza a las pulquerías en 5 y 10 años?



UNAM Licenciatura en Ciencias Ambientales
Entrevista a consumidor de pulque en pulquería

Entrevistado:

Fecha:

Nombre de la pulquería:

Historia de vida

1. ¿Cómo conociste el pulque?
2. ¿Desde cuándo lo consumes?

Manejo el recurso y del proceso productivo

1. ¿Dónde tomas pulque con mayor frecuencia?
2. ¿Por qué ahí?
3. ¿Con qué frecuencia y en qué cantidad tomas pulque?
4. ¿Qué tanto bebes pulque en relación a otras bebidas?

Aspectos económicos

1. ¿Cuánto pagas por un litro aprox?
2. ¿Cuánto es lo máximo que pagas por un litro de pulque?

Aspectos culturales

1. ¿Por qué tomas pulque?
2. ¿Cómo debe ser un buen pulque? (sabor, olor, cuerpo)
3. ¿Dónde has tomado el mejor pulque? ¿Por qué es el mejor?
4. ¿Qué es lo que más te gusta del pulque y las pulquerías?
5. ¿Qué no te gusta?
6. ¿Qué pulquerías conoces?
7. ¿Por qué es importante el pulque para ti y para los mexicanos?
8. ¿Consideras que el consumo del pulque tiene alguna dificultad en la actualidad?
9. ¿Qué se podría hacer para solucionarlo?
10. ¿Cómo vez a las pulquerías y a sus clientes en 5 y 10 años?



UNAM Licenciatura en Ciencias Ambientales
Entrevista a colectivos pulqueros urbanos

Entrevistado:
Nombre del colectivo:

Fecha:

Historia de vida

1. ¿Cómo se formó el colectivo?
2. ¿Qué los motivo a formar el colectivo?
3. ¿Cuáles son sus objetivos?

Manejo el recurso y del proceso productivo

1. ¿Cómo es la organización dentro del colectivo?
2. ¿Cuántos integrantes lo conforman?
3. ¿Qué proyectos y actividades tienen en marcha?
4. ¿Qué trabajos han realizado?
5. ¿En qué aspectos consideras que han aportado para la reivindicación del pulque y las pulquerías?
6. ¿Tienen relación con otros colectivos? ¿cuáles?

Aspectos económicos

1. ¿Qué ingresos reciben por sus actividades?

Aspectos culturales

1. ¿Por qué tomar pulque?
2. ¿Cómo debe ser un buen pulque? (sabor, olor, cuerpo)
3. ¿Dónde has tomado el mejor pulque? ¿Por qué es el mejor?
4. ¿Por qué es importante el pulque para ti y para los mexicanos?
5. ¿Qué dificultades enfrenta el pulque en la actualidad?
6. ¿Qué se podría hacer para solucionarlo?
7. ¿Cómo vez al pulque, las pulquerías y al colectivo en 5 y 10 años?

Anexo 3

Tabla 8. Datos cualitativos de las pulquerías.

Delegación	Pulquería	Localidad	Conservar blanco	Conservar curado	Refrigeración	Recipiente	Otras Bebidas	Cliente tela	Botina	Juegos	Música	Decorado	Altar	Baños
Benito Juárez 4/4	El gorgoreo de las aves	Tulancingo, Hgo.	Barril madera	Vitrolero	Curado	Vaso de unicel	cerveza y licor	j=ad>an	no	no	rocola	cuadro, adorno, mural	si	separados
	La Ana María	Otumba, Méx.	Barril madera	Olla de aluminio	No	Viola	cerveza y licor	j=ad>an	no	no	radio	azulejo	si	mixto
	La gloria	Nanacamilpa, Tlax.	Barril madera	Vitrolero	No	Tarro de vidrio	no	j=ad=an	si	si	rocola	mural	si	mixto
	La paloma azul	Xochuca, Tlax.	Barril madera	Bote de plástico	Curado	Tarro de vidrio	no	j>ad>an	si	si	rocola	mural	si	separados
Cuauhtémoc 15/21	El recreo de manzanares	Nanacamilpa, Tlax./Actopan, Hgo.	Barril madera y mamila	Olla de aluminio	No	Tarro de vidrio	no	ad=an>j	si	si	rocola	cuadro	si	mixto
	El Sol sale para todos	Santa Mónica, Hgo./Singuilucan, Hgo.	Barril madera	Vitrolero	No	Tarro de vidrio	cerveza	j>ad>an	si	si	rocola	mural	si	separados
	La Antigua Roma	Nanacamilpa, Tlax.	Barril madera	Vitrolero	No	Bola de vidrio	no	j>an>ad	si	si	rocola	cuadro	si	mixto
	La burra blanca	Singuilucan, Hgo./San Mateo, D.F.	Barril madera	Vitrolero	No	Tarro de barro	cerveza y licor	j	no	si	rocola	mural	no	separados
	La hermosa Hortensia	Nanacamilpa, Tlax.	Barril madera	Vitrolero	No	Jarra plástico - vaso vidrio	cerveza y licor	j>ad	no	no	rocola	cuadro	si	separados
	La hija de los apaches	Singuilucan, Hgo.	Barril madera	Olla de aluminio	No	Tarro de vidrio	cerveza	j>ad	no	no	rocola	cuadro	si	separados
	La malquerida	Actopan, Hgo.	Bote de aluminio	Bote de aluminio	Todo	Tarro de vidrio	cerveza	j>ad	si	no	rocola	mural	si	separados
	La nuclear	Xochimilco, D.F.	Bote plástico	Bote de plástico	Blanco	Tarro de barro	cerveza y licor	j>ad	no	no	rocola	mural	si	separados
	La poolquería	Tlaxcala	Bote plástico	Bote de plástico	Todo	Tarro de vidrio	cerveza y licor	j>ad	no	no	rocola	mural y cuadro	no	separados

	La Rosita	Pichona, Hgo./Chalma, Méx./ Ixtapaluca, Méx.	Barril madera	Olla de aluminio y vitrolero	No	Tarro de vidrio	no	j>ad=an	si	no	rocola	mural	si	separados
	La tlaxcalteca	Nanacamilpa, Tlax.	Barril madera	Olla de aluminio	No	Tarro de vidrio	no	j=ad=an	si	no	rocola	cuadro	si	separados
	La Xóchitl	Nanacamilpa, Tlax.	Barril madera	Olla de aluminio	No	Tarro de vidrio	no	an>ad>j	si	no	no	mural y cuadro	si	mixto
	Las Duelistas	Nanacamilpa, Tlax.	Barril aluminio	Barril de aluminio	No	Jarra plástico - vaso vidrio	no	j>ad>an	si	no	rocola	mural	si	mixto
	Los cuates-Ichniu	San Juan Ixtenco, Tlax.	Bote de plástico	Olla de barro	Blanco	Tarro de barro	cerveza y licor	j>ad	fritura	no	compu	mural	si	separados
	Salón casino	Nanacamilpa, Tlax./Chalma, Méx./Pichona, Hgo.	Barril madera	Vitrolero	No	Tarro de barro	no	j>ad>an	si	no	compu	mural y cuadro	si	separados
Miguel Hidalgo 3/5	De chiripa	Nanacamilpa, Tlax.	Barril madera	Fruta congelada	Fruta	Tarro de vidrio	cerveza y licor	j>ad>an	si	si	rocola	mural	si	separados
	La pirata	Xochuca, Tlax.	Barril madera	Olla de aluminio	no	Jarra vidrio - vaso vidrio	no	j=ad=an	si	si	rocola	mural	si	separados
	La Rosita	Singuilucan, Hgo.	Bote plástico	Vitrolero	No	Tarro de vidrio	cerveza y licor	ad>an>j	si	si	rocola	cuadro	si	separados
Venustiano Carranza 5/8	La bella Cande	Santa Monica, Hgo.	Barril aluminio	Vitrolero	No	Vaso vidrio	no	j>ad>an	si	si	rocola	mural	si	mixto
	La bella Carolina	Singuilucan, Hgo.	Barril madera	Olla de aluminio	No	Vaso de nescafé	cerveza	j>ad>an	si	si	rocola	mural	si	separados
	La bonita	Nopaltepec, Méx.	Barril madera	Vitrolero	No	Tarro de vidrio	no	j>ad>an	si	no	rocola	mural y cuadro	si	mixto
	La reyna Xóchitl	Singuilucan, Hgo.	Barril madera	Vitrolero	No	Vaso de vidrio	no	ad>an>j	si	si	radio	cuadro	si	mixto
	Los chupamirtos	Nanacamilpa, Tlax.	Barril madera	Vitrolero	No	Jarra plástico - vaso vidrio	cerveza y licor	j=ad>an	si	si	rocola	adorno	si	separados
Total 27/40														