



UNIVERSIDAD NACIONAL  
AUTÓNOMA DE  
MÉXICO

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE  
MÉXICO

---

---

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

LÉXICO DEL MAGUEY, EL PULQUE  
Y LA PULQUERÍA EN  
APAN, HIDALGO

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE  
LICENCIADA EN LENGUAS Y LITERATURAS  
HISPÁNICAS

P R E S E N T A

IRMA CASTILLO CONTRERAS

ASESOR: MTRO. JOSÉ FRANCISCO MENDOZA



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

**EGRESADA: CASTILLO CONTRERAS IRMA****Nº de cuenta: 093580654****Generación: 1993-1996****P R E S E N T E**

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO  
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS  
DIVISIÓN DE ESTUDIOS PROFESIONALES**

**FORMA 3  
APROBACIÓN DEL TRABAJO ESCRITO POR EL SÍNODO**

Por este conducto tenemos a bien comunicar a Usted que, después de revisar el trabajo escrito de **TESIS** titulado **LÉXICO DEL MAGUEY, EL PULQUE Y LA PULQUERÍA EN APAN, HIDALGO**, para optar por el grado de **LICENCIADA en LENGUA Y LITERATURAS HISPÁNICAS**, cada uno de los miembros del jurado emitió su dictamen aprobatorio considerando que dicho trabajo reúne los requisitos académicos necesarios para presentar el examen oral correspondiente.

**ATENTAMENTE  
"POR MI RAZA HABLARÁ EL ESPÍRITU"  
Cd. Universitaria, D.F. a 18 de enero de 2011.**

NOMBRE DE SINODALES	ANTIGÜEDAD EN LA UNAM	FIRMA DE APROBACIÓN DEL TRABAJO ESCRITO
Presidente: <b><u>LIC. MA DEL CARMEN ALEJANDRA VIGUERAS AVILA</u></b>	<b><u>16-IV-1977</u></b>	
Vocal: A.T. <b><u>MTR. JOSE FRANCISCO MENDOZA GARCIA</u></b>	<b><u>01-I-1978</u></b>	
Secretario: <b><u>MTRA. ALVA VALENTINA CANIZAL AREVALO</u></b>	<b><u>04-V-1987</u></b>	
Suplente: <b><u>LIC. ARTURO HERNANDEZ BRAVO</u></b>	<b><u>20-I-1992</u></b>	
Suplente: <b><u>DRA. BEATRIZ ARIAS ALVAREZ</u></b>	<b><u>16-VI-1992</u></b>	



Vo. Bo.

**COORDINADORA DE LA CARRERA**

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

Jefatura de la División del

Sistema Nacional de

Educación e Investigación

**MTRA. MARÍA DE LOURDES PENELLA JEAN**

c.c.p. El(La) Egresado(a)  
c.c.p. Coordinación de la Carrera  
c.c.p. Secretaría Académica de Servicios Escolares

## **DEDICATORIAS**

**El presente trabajo lo dedico en primer lugar a Benjamin, mi esposo, y a mi hijo Sebastián. Amada familia, gracias a ustedes he encontrado la fuerza necesaria para concluir mis estudios.**

**A la memoria de mis queridos padres Luz y Lorenzo. Su recuerdo permanecerá siempre en lo más profundo de mi corazón.**

**A María Antonieta. Gracias por su cariño e incondicional apoyo.**

**A mis hermanos Victoria, Raquel, Sara, Julio, Elba y Roberto. Gracias por estar siempre a mi lado.**

## **AGRADECIMIENTOS**

**Agradezco infinitamente al Maestro José Francisco Mendoza García por su paciencia y excelente dirección de tesis. Sin usted no lo habría logrado.**

**A la Lic. Nidia Ojeda Rosado, por los consejos y el apoyo que siempre me ha dado.**

**Al Dr. Alejandro Salcedo Aquino, por el apoyo que me brindó para cursar mi licenciatura.**

**Al Dr. Arturo Torres Barreto, por su amistad y sus valiosos consejos.**

**Al Prof. Cecilio Monroy, al Sr. Tigrío Ávila Cruz y familia, al Sr. Jesús Martell, a los señores Fidel y Felipe Vera, a mis informantes y en general a la comunidad de Apan por su hospitalidad y valiosa colaboración.**

**A la Universidad Nacional Autónoma de México, por la oportunidad que me dio para cursar los estudios universitarios.**

## ÍNDICE

	Pág.
<b>INTRODUCCIÓN</b>	7
<b>1. APAN.</b>	13
<b>2. EL MAGUEY.</b>	18
<b>3. EL PULQUE.</b>	23
3.1. Origen de la palabra.	23
3.2. El consumo del pulque.	24
3.3. Origen mítico del pulque.	30
3.4. Origen histórico del pulque.	30
<b>4. LAS PULQUERÍAS.</b>	33
<b>5. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS.</b>	40
5.1. Índice de conocimiento de las denominaciones.	40
5.1.1. Los resultados.	45
5.1.2. Resumen de resultados.	67
5.1.3. Incidencia de las variables género, generación y nivel de escolaridad en el conocimiento de las denominaciones correspondientes.	72
5.1.3.1. Incidencia del género.	74
5.1.3.2. Incidencia de la generación.	80
5.1.3.3. Incidencia de la escolaridad.	89
5.2. El polimorfismo.	98
5.2.1. Los resultados.	100
5.2.1.1. Conceptos sin respuesta en todos los informantes.	100
5.2.1.2. Conceptos con variante única.	100
5.2.1.3. Conceptos con denominación polimórfica.	103

5.2.2. Análisis global de resultados.	120
5.2.2.1. Las respuestas efectivas.	120
5.2.2.2. Respuesta $\emptyset$ .	134
5.2.3. Incidencia de las variables género, generación y nivel de escolaridad en el polimorfismo.	135
5.2.3.1. Incidencia del género.	136
5.2.3.2. Incidencia de la generación.	138
5.2.3.3. Incidencia de la escolaridad.	140
<b>CONCLUSIONES.</b>	142
<b>OBRAS CONSULTADAS.</b>	145
<b>APÉNDICE I.</b> Fotografías y dibujos.	149
<b>APÉNDICE II.</b> Respuestas efectivas en orden alfabético	170
<b>APÉNDICE III.</b> Cuestionario y respuestas	180

## INTRODUCCIÓN

El alto grado de civilización que alcanzaron muchas de las culturas Mesoamericanas permitió el desarrollo de diversas actividades que crearon, a su vez, un léxico especializado a través del cual se comunicaban con quienes practicaban el mismo oficio y con aquellas personas que de una u otra forma se relacionaban con él. Los tlachiqueros que producían el pulque no fueron la excepción. Mucho antes de la conquista de México, poseían un rico léxico para denominar cada etapa de su labor, sus utensilios, las plantas y hierbas necesarias para la producción del pulque. Con la llegada de los españoles, gran parte de este léxico se perdió y fue sustituido por voces traídas por los peninsulares o, en el mejor de los casos, los términos fueron castellanizados. Los europeos, incapaces de reproducir correctamente la fonética náhuatl, dieron su propia pronunciación a muchos de ellos.

Por fortuna, los trescientos años de virreinato no lograron extinguir la tradición pulquera de México. Su producción y consumo han logrado sobrevivir hasta nuestros días con mayor o menor fuerza, principalmente en algunas regiones del altiplano central mexicano, donde los agricultores siembran magueyes como uno de sus cultivos tradicionales. Los tlachiqueros, comerciantes y consumidores de pulque continúan usando el léxico del maguey, del pulque y de las pulquerías, sobre todo en las regiones en las que se elabora y consume esta bebida. Hay algo más: varios de sus términos son conocidos incluso entre personas que jamás lo han consumido. Algunas voces de este léxico han pasado a formar parte del folklore nacional, como, por ejemplo, las más de veinte variantes para denominar el pulque<sup>1</sup>.

Entre las labores de los lingüistas está el rescate y la recopilación de los léxicos propios de las diversas actividades que realiza el ser humano. Estas recopilaciones permiten conocer mejor la cultura de los gremios y la manera en que se comunican. De esta forma, se contribuye a la conservación de sus léxicos, que en la mayoría de los casos solo se transmiten oralmente de generación a generación. Por

---

<sup>1</sup> Entre estas variantes se encuentra las siguientes: *agua de Dios, aguamiel fermentado, baba, babadrai, blanco, caldo blanco, caldo de dinosaurio, caldo de oso, cara blanca, el chamaquero, el muchachero, néctar de los dioses, necutli, neutle, octli, petróleo blanco, pulcón, pulcre, pulquiano, pulquito, pulmón, tlachicotón, tlamapa, tlapehue y vino de la tierra.*



tales motivos, y al no existir un estudio sistemático y de campo sobre el léxico del maguey, del pulque y de las pulquerías, este trabajo tiene como objetivo principal la integración de un léxico de la cultura del pulque, para lo cual realicé un estudio de campo sintópico, sincrónico y diacrónico en el municipio de Apan, Estado de Hidalgo, con el propósito de recopilar el léxico y para, posteriormente, determinar el grado de conocimiento de las denominaciones, el polimorfismo y el origen de sus términos. Se trata de un estudio cuantitativo, que no toca aspectos folklóricos o pintorescos del tema.

Para la integración de un léxico preliminar, primeramente se consultaron diversas fuentes: diccionarios, hemerografía, libros especializados sobre el pulque, novelas que hicieran referencia al tema y la revista de historietas “La Familia Burrón”. A continuación se elaboró una primera lista de palabras, que se complementó con términos recabados en dos entrevistas realizadas a los señores Fidel y Felipe Vera, tlachiqueros con tradición de segunda y tercera generación, originarios del pueblo de Santo Tomás en el Estado de Hidalgo. Los señores Vera me permitieron visitar su tinacal, donde me explicaron el proceso que se sigue para la producción del pulque, los términos usados en las diferentes etapas de su preparación y los diversos tipos y calidades de su producto. En esa ocasión, fotografié los instrumentos para la siembra del maguey, para la extracción del aguamiel y para la producción del pulque. En una segunda visita, tuve la oportunidad de acompañar, en calidad de ayudante, al señor Felipe a la magueyera de su propiedad, donde cada día realiza la recolección del aguamiel. En esa ocasión, fotografié los magueyes y sus partes y el señor Vera me indicó en cada caso el término correspondiente. Además de disfrutar del sabroso aguamiel, me mostró la forma tradicional de beber pulque y aguamiel durante la jornada: con las pencas tiernas del maguey improvisó los recipientes conocidos como *xomas*.

Recolectado el léxico, procedí a consultar el *Diccionario de mejicanismos* de Santamaría, el *Nuevo diccionario de americanismos e indigenismos* de Marcos A Morínigo, el *Diccionario del náhuatl en el español de México*, de Carlos Montemayor y el *Diccionario de la lengua española* de la Real Academia de la Lengua para corroborar la escritura correcta de los términos y verificar si las definiciones de los diccionarios correspondían a la proporcionada por los informantes de la familia Vera o

variaban. La consulta sirvió también, para detectar aquellos términos no registrados y definirlos. De doscientos diez conceptos, se eligieron ciento veinticinco para realizar el estudio. El criterio en el que se basó la selección fue que pertenecieran al habla actual del gremio pulquero o que estuvieran relacionados con la venta o consumo del pulque. De esta forma, se conformó el léxico definitivo y se procedió a elaborar el cuestionario.

Una vez determinado el léxico definitivo, se elaboró el cuestionario. Para ello se diseñó un formato específico, donde se enlistaron los términos divididos por campos semánticos y con un número consecutivo asignado. A cada término se le agregó también la pregunta que se formuló a los informantes del estudio, para asegurar con ello que a los cuarenta encuestados se les preguntaran los conceptos de la misma manera. Para facilitar el trabajo de campo, se elaboraron, además, treinta y tres fichas ilustradas con fotografías o dibujos del maguey y sus partes, así como de utensilios para la producción del pulque y de recipientes para beberlo. Estos conceptos se preguntaron mostrando las tarjetas a los informantes y se marcaron con las letras “F” o “D” (fotografía o dibujo). La *jícara*, el *estropajo* y el *mixiote* se preguntaron mostrando el objeto y se marcaron con las siglas “MO” (Muestra del objeto). El resto del cuestionario se aplicó realizando preguntas convencionales, que describieran al objeto o actividad (Ver apéndice III).

Este cuestionario se aplicó a 40 informantes nativos de Apan o con una residencia mínima de 8 años continuos en ese municipio. Para seleccionarlos se tomaron en cuenta tres factores: generación, género y nivel de estudios.

De acuerdo con la generación, se escogieron 17 informantes de entre 29 y 35 años de edad (42.5 % del total), que constituyeron la primera generación; con 12 informantes de entre 35 y 55 años (30 % del total), la segunda generación y la tercera quedó integrada por 11 informantes de 56 años en adelante (27.5 %).

Para constituir la muestra en cuanto al género, fueron seleccionados 24 hombres (60 % del total) y 16 mujeres (40 %).

El nivel de estudios se atendió incluyendo a 12 informantes (30 % del total) del nivel básico, 14 informantes (35 %) del nivel medio y 14 informantes (35 %) del nivel superior. Dentro de los informantes del nivel básico se consideró a quiénes sólo cursaron primaria en forma completa o incompleta; los informantes del nivel medio estudiaron secundaria o preparatoria y los de escolaridad superior cuentan con estudios de licenciatura. Todos estos datos se concentran en el siguiente cuadro:

Informante	Generación	Género y Ocupación	Escolaridad	Años de vivir en Apan
1	Primera	Masc. Contador	Profesional	20 de 25
2	Primera	<b>Fem.</b> Periodista	Profesional	27 de 27
3	Primera	Masc. Comerciante	Secundaria	25 de 25
4	Primera	<b>Fem.</b> Comerciante	Bach. técnico	26 de 26
5	Primera	Masc. Prof. E. prim.	Lic. Educ. Básica	35 de 35
6	Primera	<b>Fem.</b> Profra. E. Prim.	Lic. Educ. Básica	35 de 35
7	Primera	Masc. Empleado	Secundaria	20 de 20
8	Primera	<b>Fem.</b> Empleada	Secundaria	30 de 30
9	Primera	Masc. Estudiante	Profesional	24 de 24
10	Primera	<b>Fem.</b> Estudiante	Profesional	17 de 23
11	Primera	Masc. Estudiante	Profesional	22 de 22
12	Primera	<b>Fem.</b> Estudiante	Profesional	20 de 26
13	Primera	Masc. Estudiante	Profesional	21 de 21
14	Primera	<b>Fem.</b> Estudiante	Profesional	21 de 21
15	Primera	<b>Fem.</b> Expendidora de pulque	Primaria	30 de 35
16	Primera	Masc. Tlachiquero	Primaria	24 de 35
17	Primera	Masc. Campesino	Primaria	23 de 33
18	Segunda	Masc. Lic. Admón. Emp.	Profesional	9 de 40
19	Segunda	<b>Fem.</b> Abogada	Profesional	24 de 36
20	Segunda	Masc. Empleado	Secundaria	25 de 48
21	Segunda	<b>Fem.</b> Empleada	Secundaria	39 de 39
22	Segunda	Masc. Prof. E. Prim.	Normal	18 de 43
23	Segunda	<b>Fem.</b> Profra. E. Prim.	Normal	40 de 40
24	Segunda	Masc. Comerciante	Secundaria	42 de 48
25	Segunda	<b>Fem.</b> Comerciante	Secundaria	43 de 43
26	Segunda	Masc. Expendidor de Pulque	Primaria	23 de 37
27	Segunda	Masc. Tlachiquero	Bach. Técnico	40 de 40
28	Segunda	Masc. Campesino	Primaria	42 de 42
29	Segunda	Masc. Campesino	Primaria	53 de 53
30	Tercera	<b>Fem.</b> Comerciante	Primaria	61 de 61
31	Tercera	Masc. Comerciante	Secundaria	33 de 70
32	Tercera	<b>Fem.</b> Profesora	Normal	26 de 56
33	Tercera	Masc. Prof. Jub.	Normal	70 de 70
34	Tercera	<b>Fem.</b> Empleada	primaria	40 de 68
35	Tercera	Masc. Empleado	Primaria	18 de 56
36	Tercera	<b>Fem.</b> Lic. Leng. Lit. Hisp.	Profesional	40 de 57
37	Tercera	Masc. Ingeniero	Profesional	8 de 58
38	Tercera	Masc. Campesino	Primaria trunca	72 de 80
39	Tercera	Masc. Tlachiquero	Primaria	60 de 60
40	Tercera	Masc. Exp. de pulque	Primaria	59 de 59

Las respuestas que dieron todos y cada uno de los informantes se consignan en el Apéndice II.

El primer capítulo de este trabajo está dedicado a Apan; el segundo, al maguey; el tercero al pulque; el cuarto, a las pulquerías y el quinto, al análisis de los resultados.

El capítulo quinto se divide en dos partes: “Índice de conocimiento de las denominaciones” y “El polimorfismo”. En la primera parte se presenta un análisis de los resultados concernientes al conocimiento de las denominaciones correspondientes al concepto por el que se preguntó. Estas denominaciones son las consignadas ya en diccionarios, glosarios o léxicos. También se estudió la incidencia de las variables género, generación y nivel de escolaridad en estos resultados. En la segunda parte, se analizan los casos con respuestas múltiples, casos que van desde los que tienen 2 respuestas hasta el que tuvo 13 diferentes contestaciones. También se analiza la incidencia del género, la generación y la escolaridad en estos resultados.

Es necesario hacer hincapié en que en cada una de las partes se estudiaron aspectos diferentes de los resultados, por lo que, si se les compara, pueden coincidir en algunos puntos pero diferir en otros. Por lo mismo, es más pertinente considerarlas por separado.



## 1. APAN

Este estudio sobre el léxico del maguey, del pulque y de las pulquerías fue realizado en el municipio de Apan, Estado de Hidalgo, por ser un lugar que, desde tiempos muy antiguos, ha gozado de una tradición magueyera y pulquera conservada hasta la fecha.

El nombre de Apan es de origen náhuatl (*atl*, agua, y *pan* locativo), y significa “*Lugar cercano al agua*” (*Enciclopedia de México*, s.v. p. 470). Este lugar se encuentra al sur del estado, colindando con Tlaxcala. Su fundación data de la época tolteca posterior a la destrucción del Tollan. Más tarde fue ocupado por grupos chichimecas y pasó a formar parte del reino de Acolhuacan establecido en Texcoco.

Su territorio, semidesértico con clima templado y seco, está constituido por inmensos llanos conocidos como “Llanos de Apan”. Muy cercana a su cabecera municipal se encuentra una laguna de cierta importancia, que muy posiblemente haya inspirado el nombre de la población.

En 1917 se constituyó el municipio y el 19 de septiembre del mismo año, por decreto de la XXVI Legislatura, se le otorgó a Apan el título de Ciudad (*Enciclopedia de México* p. 470). Su población actual es de 39,247 habitantes, distribuidos en 14 comunidades, 15 rancherías y la cabecera municipal. Su extensión es de 324 Km<sup>2</sup>, aproximadamente, que corresponden al 1.55 % del total de la superficie del Estado de Hidalgo (García Orgaz, “*Apan ayer y hoy*”, p. 28)

Durante la Conquista, Apan fue el primer sitio del actual Estado de Hidalgo en ser ocupado por los españoles en julio de 1520, cuando Hernán Cortés regresaba a Tlaxcala, después de los sucesos de la Noche Triste (*Enciclopedia de México*, p. 470), lo cual marca el comienzo del mestizaje en la región.

En la época colonial, el segundo Virrey de la Nueva España, Don Luis de Velasco, ordena la construcción de un convento para dar inicio a la evangelización de la zona, llevada a cabo por misioneros franciscanos a partir de 1527. Los religiosos establecieron un pequeño convento dedicado a la Virgen de la Asunción, desde el cual dirigieron su misión evangelizadora (*Enciclopedia de México*, p. 470). Este convento,

una de las pocas construcciones de estilo churrigueresco con las que cuenta el Estado de Hidalgo, es uno de los atractivos turísticos de Apan, digno de ser visitado.

Durante la guerra de Independencia los llanos de Apan fueron ocupados por las tropas insurgentes de José Francisco Osorno. Los insurgentes tomaron las haciendas pulqueras, interrumpieron el flujo de pulque hacia el resto del país y se bebieron sus existencias (Soberón Mora, “La conspiración del pulque”, p. 9). La situación económica de la población fue muy difícil, ya que se pagaba un impuesto al gobierno y otra suma a los insurgentes por cada hacienda del lugar, castigando con el incendio de campos, tinacales y graneros a quienes se resistían al pago (*Enciclopedia de México*, p. 3899).

En la época de la Reforma, surgen diversos problemas entre ciudadanos que defendían al gobierno liberal y partidarios de los conservadores. El levantamiento de Luis Osollo fue el más relevante. También en esta época, la región experimenta un auge económico sin precedentes debido al establecimiento en su territorio de nuevas haciendas pulqueras, fincas rurales con enormes extensiones de tierra sembrada con magueyes, cuyo producto a partir de 1865 (Soberón Mora, “La conspiración del pulque”, p. 9) es distribuido a través de la red ferroviaria a diversas ciudades como México, Pachuca y Puebla. El maguey se convierte en un símbolo de riqueza para la llamada “aristocracia pulquera” de Apan, dueña de las haciendas de Espejel, Chimalpa, San Luis Ixtimaco, San Francisco de Ocoatepec, San Diego, San Antonio Tacha, y San Antonio Zotoluca (Ometochtli, “Haciendas pulqueras de los llanos de Apan”, p. 44). La existencia de las haciendas y sus actividades, que requerían la monta a caballo, dieron origen a la charrería, considerada hoy como el deporte estatal y nacional.

Durante el Porfiriato, la popularidad del pulque continuó y con ello la bonanza de las familias hacendadas de la zona, pero con el estallido y triunfo revolucionario el panorama económico del municipio empezó a cambiar. Las políticas contra el consumo de pulque impuestas principalmente durante el gobierno del presidente Lázaro Cárdenas, hicieron que muchos de los hacendados dejaran la producción pulquera y abandonaran sus haciendas.

En la actualidad, la actividad económica de la región está basada en la producción pulquera, si bien en menor escala que en épocas pasadas, en la agricultura y la ganadería ovina. Debido a su condición climática con pequeñas oscilaciones térmicas, puede cultivarse la cebada, el maíz, el frijol y las habas; pero es el cultivo del maguey, cuya tradición data de la época prehispánica, el que le ha dado fama de ser el municipio con el mejor pulque del país. Además, existen algunos plantíos de maguey dedicados principalmente a la producción de pencas para preparar barbacoa; también hay algunos destinados a la elaboración de miel de maguey.

Aún existen en la periferia de la cabecera municipal siete haciendas que evidencian la prosperidad alcanzada gracias a la producción y venta del pulque. Algunas de ellas han sido restauradas y acondicionadas para funcionar como hospedaje.

La tradición y economía del pulque es tan importante económica y culturalmente en este municipio, que se ha organizado la "Feria del pulque y la cebada". El evento, que se lleva a cabo durante el mes de abril, tiene como objetivo primordial promover el turismo y continuar con la tradición pulquera y de charrería, sin olvidar la promoción de otros productos, en este caso la cebada y las artesanías locales.

Otra de las grandes festividades del Municipio es la que se celebra el 3 de mayo, día de la Santa Cruz, que se caracteriza por formar parte de la tradición pulquera del lugar. En esta fecha se adornan los tinacales de las antiguas haciendas pulqueras, las familias dedicadas a la elaboración del pulque asisten a una misa solemne y celebran con barbacoa, pulque y salsa borracha.

La gastronomía del lugar está también muy relacionada con el maguey. Sus platillos típicos son los gusanos blancos de maguey; gusanos rojos (chinicuiles), usados en la salsa de gusanos y otros manjares; escamoles (huevo de hormiga aguamielera que se saca de entre las raíces del maguey y del nopal); gualumbos (flor de maguey); mixiotes de carnero y pollo (cuyo ingrediente indispensable es la tela extraída de las pencas del maguey); la barbacoa (que se cuece envuelta en pencas de maguey) y su compañera indispensable, la salsa borracha (cuyo ingrediente característico es el pulque). También en la región se fabrica el pan de pulque, cuya masa es fermentada con



la espuma que produce el pulque en su proceso de fermentación. Así se aprovecha este producto que, de otra forma, se desperdiciaría.



“El maguey”, Fototeca Nacional del INAH

**¡Viva la penca señores!  
la penca que es de maguey;  
cuando tomo sus sabores  
yo me siento como un rey**

## 2. EL MAGUEY

El maguey es una especie vegetal oriunda de México que, por su resistencia a las sequías y su crecimiento en terrenos poco nutritivos, se propaga con facilidad en las áreas semiáridas del país. Estas características y el ser una especie que acumula en sus pencas gran cantidad de agua y azúcares, la hicieron uno de los cultivos más útiles para los pueblos mesoamericanos de la meseta central de nuestro país. El maguey ha estado íntimamente ligado a la historia de los pueblos mesoamericanos, los cuales de él obtenían diversos productos alimenticios, medicinales, para su casa y vestido y para sus rituales sagrados.

Se conocen cerca de doscientas especies de agaves, pero no todas son propias para preparar el pulque. Linneo llamó a los magueyes agave, del griego *agavus*, que significa magnífico, admirable (Pérez Aguirre, *El maguey y el pulque. Herramientas agrícolas y utensilios tradicionales del tinacal*, pág. 1). Los agaves forman parte de la familia *Amaralidáceas*. Los antiguos mexicanos lo llamaban *metl*, nombre vinculado con la voz *mayahuel* o *mayahuele*, divinidad femenina del maguey, del pulque y de la fertilidad de la tierra. El término *maguey* es de origen antillano. El otro término para denominar esta planta es *pita*, de origen incierto.

El jesuita Joseph de Acosta (*Historia Moral y Natural de las Indias*, p. 182) nos habla de los múltiples beneficios que los antiguos mexicanos obtenían del maguey, al que denominó con justicia “árbol de las maravillas”:

*El árbol de las maravillas es el maguey, de que los nuevos o chapetones, como en Indias los llaman, suelen escribir milagros, de que da agua y vino, y aceite y vinagre, y miel, y arrope e hilo, y aguja, y otras cien cosas. El es un árbol que en la Nueva España estiman mucho los indios, y de ordinario tienen en su habitación alguno o algunos de este género para ayudar a su vida, y en los campos se da y le cultivan. Tiene unas hojas anchas y groseras, y el cabo de ellas es una punta aguda y recia, que sirve para prender o asir como alfileres, o para coser, y esta es el aguja; sacan de la hoja cierta hebra e hilo. El tronco, que es grueso, cuando está tierno le cortan y queda una concavidad grande, donde sube la sustancia de la raíz y es un licor que se bebe como agua, y es fresco y dulce; este mismo, cocido, se hace como vino, y dejándolo acedar se vuelve vinagre; y apurándolo más al fuego es como miel; y a medio cocer, sirve de arrope, y es de buen sabor y sano, y a mi parecer es mejor que arrope de uvas. Así van cociendo estas y otras diferencias de aquel jugo o licor, el cual se da en mucha cantidad, porque por algún tiempo cada día sacan algunas azumbres de ello. Hay este árbol también en el Pirú, mas no le aprovechan como en Nueva España. El palo de este árbol es fofo y*

*sirve para conservar el fuego porque como mecha de arcabuz tiene el fuego, y le guarda mucho tiempo, y de esto he visto servirse de él los indios en el Pirú.*

Además de los productos alimenticios que tradicionalmente los mexicanos obtenían del maguey, también lo utilizaban como material de construcción: sus pencas eran usadas para techar las chozas. De él se obtenían, además, diversos productos para uso medicinal y hasta papel con el que se elaboraban los códices. En la actualidad los productos que del maguey se obtienen no han cambiado significativamente. Se puede agregar que sus fibras se usan también como hilo quirúrgico de excelente calidad.

El maguey ha existido en territorio mexicano desde tiempos muy remotos. Gracias a la importancia económica y cultural que tuvo en la vida de las culturas tolteca, teotihuacana, otomí, tarasca y mexicana, se hizo de su aparición en la tierra todo un mito y se crearon hermosas leyendas para explicar su aparición en la tierra y la de su producto por excelencia: el pulque. Carlos Montemayor nos narra una de esas leyendas en el reportaje “El maguey, el pulque y la leyenda”:

Una tradición la relación con Quetzalcóatl: el dios le pide (a Mayahuel) que lo acompañe al mundo y al estar en la tierra ambos se convierten en un árbol de dos ramas, lo que sugiere una fusión plena de las dos divinidades. La abuela de Mayahuel llegó al lugar con las tzitzimime, entidades temibles de los aires. Se acercaron al árbol cortaron la rama que correspondía precisamente a Mayahuel y la comieron. Cuando Quetzalcóatl recobró su forma, recogió los restos de Mayahuel y los enterró: de ellos surgió el metl, el maguey (“El maguey, el pulque y la leyenda”, en *La Jornada*, 24 de febrero de 2005, p.8.)

De esta forma, los antiguos mexicanos del Altiplano Central de México reconocieron la importancia del agave pulquero al grado de deificarlo. Crearon el término *teometl* para referirse al maguey del cual se extraía el aguamiel para producir el pulque utilizado en los rituales religiosos. Cabe señalar que también los tarascos lo reverenciaron.

La relación del maguey con la divinidad continúa durante el Virreinato. La imagen de la Virgen de los Remedios fue encontrada enterrada al pie de un maguey por el cacique Ce Cuauhtli, Juan del Águila Tovar, en 1540; pero sin duda la más

importante es la que se establece con la Virgen de Guadalupe, estampada sobre un ayate y proclamada Reina de México y madre del maguey (Taylor, William B. *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas*, p. 54)

En el Altiplano de México se conocen diversas clases de magueyes productores de pulque. Cada una, explican los expertos, produce un aguamiel con sabor característico y se les denomina según el lugar donde se cultivan, (Guerrero, *El pulque (Religión, Cultura y Folklore)*, p. 67). El “maguey manso”, por ejemplo, es una de las variedades más cultivadas en Apan, ya que produce un estupendo aguamiel y es el más prolífico en mecuates, retoños del maguey que en determinado tiempo se trasplantan y dan origen a un nuevo agave. Los estados con mayor producción magueyera son Hidalgo, cuya producción representa el 70% de toda la del país, y Tlaxcala. También se le cultiva en Puebla, Michoacán y el Distrito Federal. Es también en Hidalgo, particularmente en el Valle del Mezquital y en los Llanos de Apan, donde la excelencia de estos agaves alcanza su máxima calidad.

En la actualidad el cultivo del maguey ha decaído muchísimo, lo cual se debe, en primer lugar, a la disminución de consumidores de pulque en zonas como la Ciudad de México, donde antiguamente estaba muy arraigado el gusto por esta bebida; en segundo lugar, los magueyes de los que se extraía el pulque no fueron renovados, y en su lugar, se sembraron otro tipo de plantas (“La industria del pulque, extinta; no hay registro de la tradición de la bebida” en *La Jornada*, p.8). Los mixioteros son otra grave amenaza para las magueyeras. En muchas ocasiones extraen furtivamente la fina tela que recubre y protege a las pencas de esta planta con el propósito de utilizarla para envolver y cocinar carne, lo que provoca que la planta muera al poco tiempo. Por último, pero no menos perjudicial para el maguey, es la recolección de los gusanos blancos y rojos (ninfas de cigarra), que alcanzan en el mercado un precio elevado y que hacen necesario el desgajamiento de la cactácea mucho antes de su etapa productiva como planta aguamielera.

Así, el panorama actual del cultivo del maguey no parece prometedor, pero el gobierno estatal de Hidalgo, junto con autoridades municipales del Valle del Mezquital, de Apan, de Pachuca y empresarios hidalguenses emprenden nuevas acciones para que

el cultivo resurja. Su siembra representa, además, una magnífica alternativa ecológica para preservar los suelos y mejorar la calidad de la tierra en zonas de climas semiáridos. “La feria de la barbacoa y el pulque”, en Actopan, y la del “Maguey y la cebada”, en Apan, así como el reciente lanzamiento al mercado de los pulques enlatados “La lucha” y “Cool Pasión” son muestras del esfuerzo que se realiza en pro del maguey.

Si bien es poco probable que el pulque alcance nuevamente los niveles de consumo de épocas pasadas, la explotación comercial de otros productos como, por ejemplo, la miel de maguey, que es bien aceptada actualmente, puede representar una buena oportunidad para el aumento del cultivo de este maravilloso vegetal



**“Mecapaleros tomando pulque” Foto de Ismael Casasola. 1930**

**¡Que viva el pulque, señores!  
pulque de los mexicanos,  
los que tomamos, humildes,  
con toditos sus hermanos**

### 3. EL PULQUE

El pulque es una bebida de origen mexicano que se elabora fermentando el jugo extraído de los magueyes pulqueros, en especial agave *atrovirens* Karw, llamado aguamiel por los españoles y *mécuatl* o *tlachiqui* en lengua indígena. Es una bebida embriagante de color blanco, de sabor y olor característicos, que contiene de 4° a 6° de alcohol (Ulloa, Miguel y otros, *Fermentaciones tradicionales indígenas de México*, p. 33), por lo que puede producir embriaguez si se consume en exceso. El nombre náhuatl del pulque es *octli*, y los otomíes lo llamaron *seí*.

El origen vegetal del pulque y el proceso libre de destilación que requiere para su elaboración, hace que esta bebida conserve nutrientes como las vitaminas C, B, D y K, calcio, hierro y proteínas, por lo que no es extraño que forme parte de la dieta diaria de los habitantes de las regiones pulqueras y sea también un sustituto del agua, tan escasa en algunas zonas del Altiplano Central de México

#### 3.1. Origen de la palabra

Sobre el origen de la palabra *pulque*, Sonia Corcuera (*El fraile, el indio y el pulque* p. 20) afirma lo siguiente:

El origen del vocablo pulque es oscuro; se han propuesto dos orígenes: a) poliuqui, voz indígena que significa corrompido, misma que fue común durante la Colonia para designar el estado de fermentación de la bebida; b) en lengua araucana es el nombre genérico de todas las bebidas embriagantes preparadas con fruta o granos.

El historiador Mariano Cuevas afirma “no es palabra española ni mexicana,...”, pero esta versión debe ser errónea, pues apenas pasada la conquista, en la primera ordenanza referente al uso de dicha bebida en la Nueva España (1529), se menciona: “cierto vino que se llama pulque”, y esta fecha es anterior a todo contacto cultural con los araucanos. Es más probable que el término haya sido llevado a Chile por los conquistadores de México, “que pasaron al Perú con Alvarado” y después acompañaron a Pedro Valencia.

Araucana o mexicana, la palabra *pulque* denomina sin lugar a duda a la bebida más tradicional y representativa del México hasta principios del siglo XX, cuya importancia religiosa, política, económica y cultural durante la época prehispánica fue



tan grande que Sonia Corcuera dice que “el altiplano mexicano constituía el eje de lo que podría llamarse “la cultura del maguay”” (*El fraile, el indio y el pulque*. p. 19).

### 3.2. El consumo del pulque.

Durante la época prehispánica se impusieron normas para el consumo de pulque, que permitían a la nobleza la embriaguez periódica ritual; en cambio, quienes las ignoraran podían ser castigados con azotes, humillación pública o hasta con la pena de muerte. Un ejemplo de abstinencia o de embriaguez rigurosamente restringida se registra en la crónica de Ameca de Chimalpahín. En 1476, después de la ejecución del príncipe Cahualtzín por embriaguez incorregible, “nadie se embriagaba, a pesar de que estos antiguos eran muy adictos a la embriaguez durante sus ceremonias idólatras”, (Taylor, *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas*, p. 52). A la gente común, se le permitía beber pulque en fechas especiales como la celebración de matrimonios, al levantarse la cosecha, en los entierros, en las fiestas dedicadas a los dioses y en los nacimientos. A las madres que lactaban se les permitía consumirlo diariamente pues se consideraba que el pulque fomentaba la producción de leche materna. El pulque también se usaba como bebida para tomar todo tipo de medicinas, se daba a los niños con falta de peso o desnutrición y lo consumían sin restricción los ancianos de setenta años en adelante. Los guerreros lo bebían en los ritos de iniciación y los prisioneros de guerra antes de ser sacrificados

En el ámbito ritual, los antiguos mexicanos empleaban la bebida en las ceremonias religiosas para producir una embriaguez llamada *tlauana*, que unía a los hombres con sus dioses:

El pulque era depositario del conjunto de dioses conejo, y al ingerirlo, la persona se abandonaba de modo voluntario a una posesión divina. Por eso los sacerdotes, celosos de su papel de mediadores y deseosos de conservar la autoridad y el poder que éste les daba, veían como un peligro que el hombre común saliera de su control para ingerir una sustancia que era cuerpo divino. (Corcuera, *El fraile, el indio y el pulque*, p. 17).

Existían diferentes denominaciones para el pulque, según el uso que se le diera: *necuhтли* y *neutle*, para el pulque común; *teoctli*, para el ofrecido a los dioses; *octli polihuqui* para el pulque descompuesto o corrompido.

Siendo un producto indispensable en todas las etapas de la vida de los antiguos mexicanos, es natural que en su panteón existieran deidades para el pulque y la ebriedad. Una de ellas, quizá la más importante, fue el conejo *Ome Tochtli* (Dos conejo), por lo que también se denomina *enconejado* a la persona que está ebria. Al conejo, además de deidad del pulque, se le relaciona con el origen mítico del blanco licor.

Según Fray Juan de Torquemada, el dios del pulque fue tan importante que tenía a su servicio un gran número de sacerdotes:

De otras dignidades, que tuvieron esas gentes idólatras. Otro sátrapa o sacerdote había de muy grande autoridad, llamado Ometochtli, el cual presidía a cuatrocientos sacerdotes que se llamaban Centzontotochtin, eran del servicio y templo del dios del pulque, que se llamaba Tezcatzóncatl, como decir el dios Baco;... (Fray Juan de Torquemada, *Monarquía Indiana*, T.II, libro IX, Cap. VI p. 179, citado por Guerrero Guerrero Raúl, *El pulque (Religión, Cultura y Folklore)* p. 47).

Sobre la presencia del pulque en la vida indígena, Sonia Corcuera señala:

El pulque era, en resumen la bebida por excelencia relacionada con todos los aspectos de la vida diaria y festiva, sagrada y profana de los indígenas. Se encuentran referencias al pulque en los relatos de la peregrinación original de la tribu y en los viejos códices mexicanos que tratan de las fiestas o que se ocupan de la familia, del agua, de lo efímero de la vida, de la muerte, del baile, del éxtasis, del exceso, de la transgresión a las diversas normas religiosas y sociales, del fuego, del sacrificio gladiatorio, de la juventud y la vejez, de la vida y la muerte. (*El fraile, el indio y el pulque*, p. 20)

La Conquista representó el rompimiento de las normas de vida indígena y también de las estrictas leyes sobre el consumo del pulque. No es de extrañar que desde las primeras décadas de esta época el relajamiento de las costumbres por parte de los indios que vivían o visitaban las ciudades fuera notorio. Viéndose libres de los severos castigos impuestos a los borrachos durante la época prehispánica, bebían pulque a placer en los puestos ambulantes que surgieron, llamados *casitas*, en los que se vendía la bebida a precio muy bajo.

El consumo de pulque perdió su carácter medicinal y ritual y pasó de placer divino a convertirse en un escape para los indígenas que fueron reducidos a la servidumbre durante el Virreinato. También entre las castas novohispanas había un alto consumo del blanco licor, por lo que el pulque se convirtió en la bebida más popular entre la clase pobre. Sólo en las comunidades rurales la embriaguez cotidiana seguía siendo censurada. El pulque se consumía con moderación todos los días como parte de la alimentación, principalmente en los meses en que no llovía, octubre a mayo y sólo en ocasiones especiales se permitían los excesos:

La embriaguez de los campesinos estaba íntimamente relacionada con las festividades religiosas: Los domingos, la Pascua y la Navidad, los días del Santo Patrono, y otros días de fiestas especiales como la Candelaria, Corpus Cristo y el día de la Virgen de Guadalupe... La fiesta de los domingos se convirtió prácticamente en sinónimo de embriaguez popular en los pueblos (Taylor., *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas* p. 95)

Durante el siglo XVIII, las autoridades españolas se mostraron verdaderamente alarmadas ante los escándalos y la violencia que la embriaguez desataba, por lo que más de una ocasión quisieron poner freno al consumo indiscriminado de pulque mediante distintas estrategias, que fueron desde subir el precio del pulque en forma exorbitante hasta prohibir la elaboración de pulque compuesto con diversas sustancias

que lo hacían más tóxico, permitiendo únicamente el consumo de pulque blanco, al que consideraban menos peligroso. Sin embargo, ninguna de estas estrategias dio buen resultado: la enorme cantidad de riqueza que proporcionaba tanto a algunas órdenes religiosas por arrendamiento de tierras magueyeras, como a la Corona Española por los impuestos de elaboración, venta y consumo del pulque hacía que cualquier ley dictada en su contra se convirtiera en letra muerta. Si algún virrey ponía mano dura sobre el asunto, era probable que el propio rey de España echara abajo los dictámenes virreinales, por lo que, “la corona abandonó su tradicional oposición al pulque y empezó a descubrirle múltiples virtudes” (Viqueira Albán, *Relajados y reprimidos*, p. 173). Ahora no solo la señalaban como una bebida sana, sino hasta medicinal; por tanto, no existía motivo para que se le prohibiera y se condenó tan solo el tomarla en exceso.

Los jesuitas, antes de su expulsión, y la Corona Española no fueron los únicos beneficiados con la popularidad del pulque. En todo el Altiplano Central de México se establecieron enormes haciendas dedicadas al cultivo del maguey a la elaboración y venta de esta bebida, que se consumía en las propias haciendas, en los ranchos, pueblos y ciudades cercanos a éstas, destacando como el mayor consumidor la Ciudad de México. Gran parte de las fortunas amasadas en la minería se reinvertían en haciendas pulqueras, por ser éstas inversiones menos riesgosas y por proporcionar una riqueza más duradera. La venta del pulque también contribuyó a la estratificación social de las comunidades. Muchos campesinos acumularon grandes riquezas por la explotación de magueyeras y por la venta del pulque a gran escala.

La popularidad del pulque invadió el ánimo de los ciudadanos de escasos recursos. “Los mestizos, castas y españoles pobres se aficionaron también a esta bebida embriagante que era por mucho la más barata de todas” (Viqueira Albán *Relajados y reprimidos* p. 171).

La época dorada del pulque como bebida popular fue sin lugar a dudas el siglo XVIII y el XIX, así como la primera década del siglo XX. Fue también “la época de esplendor de las haciendas pulqueras que iniciaron su consolidación con la inauguración

en 1869 del ferrocarril México-Apizaco” (Pérez Aguirre, *El maguey y el pulque, Herramientas agrícolas y utensilios tradicionales del tinacal*, p.1).

La decadencia del pulque se debe a múltiples factores: la gesta revolucionaria provoca que miles de campesinos abandonen el cultivo de la tierra y tomen las armas. Por otra parte muchos hacendados pulqueros perdieron su fortuna y abandonaron el cultivo de magueyes y la producción de pulque. “En 1900 se tenía un registro de 100 millones de magueyes plantados; para 1930 su número baja a cuarenta y siete millones y para 1940 había caído a veinticuatro millones” (Pérez Aguirre, *El maguey y el pulque, Herramientas agrícolas y utensilios tradicionales del tinacal*, p. 2). La plantación de magueyes no se renovó a tiempo, y considerando el largo periodo que esta planta requiere para la producción de aguamiel, la hacen un cultivo poco rentable.

En los años que van de 1934 a 1940, periodo presidencial de Cárdenas, se pusieron en marcha diversas campañas antialcohólicas que tuvieron como finalidad suprimir el consumo del pulque. Se impusieron nuevas normas que restringieron el consumo en la Ciudad de México, la gran consumidora del “vino de la tierra”, acusando a la bebida de causar enfermedades por la falta de higiene con que se preparaba y vendía. En parte, esta versión tenía algo de cierto pues, ante la gran demanda de pulque en la Capital y su escasez, tlachiqueros y expendedores deshonestos adulteraban la bebida para hacerla más rendidora, por lo cual la calidad del pulque vendido en la ciudad era de muy baja calidad y de dudosa higiene. Por otra parte, la preferencia de la cerveza como bebida de consumo popular en nuestro país dio el tiro de gracia a la “bebida de los dioses”: hizo descender su consumo y con ello sus ventas a límites muy bajos. Muchas de las haciendas pulqueras que habían sobrevivido a la Revolución fueron cerrando y se convirtieron en testigos mudos de la época de esplendor comercial del pulque:

Finalmente se llegó a la situación actual; los tinacales y las pulquerías han ido cerrando, sobreviviendo pequeños productores que distribuyen el pulque en localidades vecinas. Esta cultura que fuera parte importante de las costumbres mexicanas desde tiempos antiguos, como lo atestiguan las pinturas murales de Teotihuacan, y de la identidad mexicana, está a punto de

olvidarse o en el mejor de los casos se apaga lentamente. (Pérez Aguirre, *El maguey y el pulque, Herramientas agrícolas y utensilios tradicionales del tinacal*, p. 3).

Los pequeños productores de pulque que aún existen se localizan en los estados de Hidalgo, de México y Tlaxcala. La mayoría de su producción se dedica al consumo local y a la venta para los turistas curiosos y deseosos de probar la ancestral bebida. Muy poco de ésta llega a la Ciudad de México por lo que las pulquerías capitalinas, antaño tan numerosas, se encuentran actualmente en peligro de extinción.

En la entrevista realizada al investigador Mario Ramírez Rancaño señala que la popularidad del pulque se encuentra en su nivel histórico más bajo, debido a lo incierto de su calidad (“La industria del pulque, extinta; no hay registro de la tradición de la bebida” p.8a.): “El pulque que se consume hoy día es una mezcla de productos diversos: está elaborado con base en organillo –un cactus-, sacarina, alcohol y linaza”, pero no aclara el lugar geográfico donde se comercializa y consume la bebida así elaborada.

El pulque es poco conocido en el extranjero ya que no ha sido fácil de encontrar la forma de preservarlo para comercializarlo envasado. Actualmente, esta bebida también se elabora en forma controlada, fermentando aguamiel pasteurizado con cultivos puros de lacto bacilos homo y heterofermentativos (Ulloa, *Fermentaciones tradicionales indígenas de México*, p. 34). Existen tres empresas, una en Tlaxcala y dos en Hidalgo, dedicadas a esta actividad, que representan una opción viable para el resurgimiento de la histórica bebida. Si bien es cierto que su producto cumple con las más estrictas normas de higiene y conserva algunas de sus propiedades nutritivas, su sabor poco recuerda al del pulque tradicional.

### 3.3. Origen mítico del pulque:

Existen diversas leyendas sobre el descubrimiento del pulque. Una de ellas nos habla de un conejo sediento que, al oler un maguey, se bebió el jugo que de él manaba, se mareó y quedó tirado en el piso, evidentemente ebrio, por lo cual se convirtió en el primer borracho.

Otra versión nos la da el arqueólogo Salvador Mateos Higuera, quien dice que:

“La leyenda, vieja leyenda por cierto, habla de Mayahuel como una mujer mortal, que nacida entre los olmecas de Tamoanchán, fue la primera en descubrir la fuente del aguamiel en el maguey y en rasparla para que siguiese manando y que Patécatl, que algunos autores lo toman como esposo de ésta, dio con las raíces que se utilizaban para fermentarlo y darle el cuerpo peculiar. Más tarde Tepoztécatl, Cuatlapanqui, Tlilhua y Papáztac perfeccionaron el “vino de la tierra”, como lo llaman algunos cronistas, y esto aconteció en el Pozonaltépetl, “Cerro espumoso”, lugar que antes de este acontecimiento se llamaba Chichinahuia. Fue así como el pueblo beneficiado hizo de Mayahuel su heroína, y el tiempo encargose de convertirla en diosa, no sólo a ella, sino a los demás hombres que intervinieron en la mejoría del líquido...vivificante y de la planta pródiga... (En Guerrero Guerrero, *El pulque, (religión, cultura y folklore)*, p. 40).

Otra leyenda que se conserva en la tradición tolteca y que quizá es la más conocida, relata que durante el reinado de Tecpancaltzin, un noble llamado Papantzin descubrió cómo extraer el aguamiel de la planta del maguey. Tiempo después, por intermedio de su hija Xóchitl, envía pulque al nuevo soberano, Ce Acatl Topiltzin Quetzalcóatl, a quien unos hechiceros le ofrecieron la bebida diciéndole que era una medicina muy buena. Tras beber cinco jícaras, Ce Acatl se emborrachó y actuó de manera impropia. Avergonzado, abandonó la ciudad de Tula, pero prometió regresar.

### 3.4. Origen histórico del pulque:

Existen varias versiones que señalan el origen histórico del pulque. La primera sitúa el descubrimiento de la bebida durante el esplendor de la cultura tolteca, a

mediados del siglo XI en la ciudad de Tula (Musacchio, *Diccionario enciclopédico de México*, p. 1650). La segunda nos refiere que “el descubrimiento del maguey pulquero se asocia a Chalco y al año 5-Técpatl, fecha que corresponde al año 1276 d.C. (Sonia Corcuera, *El fraile, el indio y el pulque*, p. 21). Una tercera versión es la del arqueólogo César Lizardi Ramos, incluida en el libro de Raúl Guerrero (p. 36), señala que el origen histórico del pulque es mucho más antiguo de lo que se creía. En las excavaciones supervisadas por Lizardi en un terreno denominado Rueda del Charro, en la zona arqueológica cercana a la Ciudad de Tulancingo, en Hidalgo, en capas pertenecientes al Preclásico Superior, un trabajador al que supervisaba encontró un objeto de obsidiana, que identificó de forma inmediata como un raspador de maguey.

“Sus palabras me agitaron -cuenta Lizardi ¿Cómo sabía él que aquello era un raspador de maguey? Y si acertaba, ¿no indicaba el hallazgo que se beneficiaba el maguey en el Preclásico Superior, es decir, hacia el siglo V antes de la Era? Y si se beneficiaba el maguey y se extraía el aguamiel, ¿no era ello indicio de que preparaban ya una bebida fermentada, parecida o igual a la que hoy llamamos “pulque” y que los aztecas llamaban “octli”? “Pensé luego que el descubrimiento demolía, como ariete irresistible, una leyenda que pasa por ser un fragmento de historia bien fundada. Me refiero a la que habla del origen del beneficio del maguey y de la elaboración del octli. Podíamos, pues, probar que ni los aztecas descubrieron al maguey pulquero en su peregrinación hacia la Cuenca de México, ni los toltecas de la época de Meconetzin inventaron esa extraordinaria bebida fermentada; podíamos probar, con utensilios de obsidiana y aun de pedernal y de mármol, o una piedra muy semejante a éste, que el beneficio del maguey se practicaba en el Valle de Tulancingo y otros lugares por lo menos unos siglos antes de la Era, es decir, diecisiete centurias antes de Papantzin, Xóchitl y demás personajes a quienes se ha señalado como actores o comparsas en el drama que acompaña al nacimiento de la bebida india.





Pulquería "La Rosita". Fachada pintada por los alumnos de Frida Kahlo en 1943 y repintada en 1946.

**Ya para mí no hay pulquerías;  
huyó por siempre de mí el beber,  
dejando en esta barriga mía,  
la fuerte cruda al amanecer.**

#### 4. LAS PULQUERIAS

Las pulquerías, establecimientos comerciales donde se vende y consume pulque, tuvieron un origen que se remonta a la época prehispánica. Durante aquel período se distribuía y comercializaba eficazmente el pulque. “Sin contar con el apoyo de la rueda ni de bestias de carga, existía un equipo humano especializado que permitía su venta inmediata [...] los campesinos pulqueros tenían por clientela a toda la sociedad” (Corcuera, *El fraile, el indio y el pulque*, p.19).

La pulquería, como establecimiento dedicado a la venta de pulque con fines netamente comerciales, nació y floreció en las primeras décadas del Virreinato. En esta época, el consumo de pulque se generalizó y elevó entre los mestizos e indígenas que vivían en las ciudades y también entre los campesinos que las visitaban periódicamente para comerciar y que aprovechaban la ocasión para beber sin control por diversas causas: la caducidad de las leyes prehispánicas que condenaban duramente la embriaguez cotidiana, lo cual provocó el relajamiento de las costumbres de este sector de la población; la necesidad que tenía el sector más pobre y oprimido de la sociedad de olvidar su penosa situación y la ineficiencia de las autoridades para hacer cumplir los reglamentos aplicables a los comercios del ramo y a su clientela.

Para atender la elevada demanda del blanco licor, se establecieron una gran cantidad de expendios pulqueros. En poco tiempo aparecieron, en ciudades y caminos, casitas o puestos semifijos que vendían pulque blanco, pulque compuesto y preparados de pulque con frutas u otras sustancias como cal, peyote o marihuana, que eran populares desde tiempos de los mexicas<sup>2</sup>.

Viqueira Albán describe de esta manera a las pulquerías coloniales establecidas en la Ciudad de México:

Éstas eran unos puestos al aire libre, ubicados a menudo en pequeñas plazuelas, separadas de las paredes y de las casas cercanas por unos escasos metros, totalmente

---

<sup>2</sup> “Los guerreros aztecas antes de entrar en combate consumían pulque mezclado con marihuana” (Musacchio, *Diccionario Enciclopédico de México*, p. 1650).

abiertos por tres de sus costados y protegidos de la intemperie por un techo de tejamanil. Debajo de esta precaria construcción se colocaban los barriles y tinas con el pulque, que se tapaban con largas tablas de madera. Las pulquerías, atendidas en un principio exclusivamente por mujeres, abrían desde temprano pero estaban obligadas a cerrar al ponerse el sol. En un principio podían empezar a expender la bebida antes de la una de la tarde los días de fiesta, pero como en esos días era en los que había mayor demanda, la disposición era constantemente violada. (Viqueira Albán, *Relajados y reprimidos*, p. 170).

En los pueblos y rancherías, el pulque se vendía en las entradas de las casas. Las pulquerías eran muy escasas. Los propietarios de estos establecimientos vendían el pulque de unos cuantos magueyes entre vecinos o forasteros que lo solicitaran. Los hombres se encargaban de la preparación del pulque y su comercialización casi siempre la realizaba la mujer de mayor edad de la familia.

La existencia de las pulquerías en las ciudades fue desde sus inicios una constante preocupación para las autoridades. Los escándalos y la violencia provocados por los clientes que se excedían en el consumo eran el pan de cada día. Los ciudadanos acomodados alarmados e indignados por los frecuentes disturbios, se quejaban ante las autoridades; sin embargo, aún era mayor el disgusto y las molestias de las personas que por desgracia tenían su domicilio cercano a estos comercios.

A lo largo del siglo XVII, los religiosos trataron de desalentar el consumo excesivo de pulque condenando a los bebedores empedernidos. Los Reyes de España hicieron lo propio al gravar con elevados impuestos el producto, con lo cual esperaban acabar con la industria pulquera, pero todo fue inútil. Posteriormente, Felipe IV permitió en 1664 “la existencia de 36 pulquerías en la Ciudad de México, 24 para hombres y 12 para mujeres” (Musacchio, *Diccionario enciclopédico de México*, p. 1650), hecho que no redujo la venta de pulque en puestos callejeros.

Las autoridades virreinales vieron en las pulquerías sitios peligrosos para la estabilidad política. Ya que eran puntos de reunión de multitudes procedentes de los

sectores de la población más desprotegidos e inconformes de la época, las hicieron objeto de vigilancia constante. En 1692, después de un motín ocurrido en la Ciudad de México, se limitó su número, “se fijaron horarios para el cierre y apertura de estos expendios, se restringió la venta a mujeres y menores; se suspendieron los juegos y bailes en las pulquerías y se fijaron tasas impositivas cada vez más altas” (Álvarez, *Enciclopedia de México* p, 6729). Sin embargo, los reglamentos para las pulquerías nunca pudieron aplicarse al pie de la letra durante la colonia, pues los intereses económicos terminaban por imponerse sobre las denuncias de los quejosos.

Para 1724, las autoridades hicieron obligatorio que los dueños de las pulquerías las identificaran con un nombre, que se exhibiera a la vista del público escrito en una tarjeta. Así se inició la tradición de bautizar con nombres pintorescos, burlescos o satíricos a estos comercios. Bien conocido es el caso de “Las Mulas de Don Cristóbal”, pulquería de la Ciudad de México, que originalmente se llamaba “Los Caballeros de Colón”, y que debió ser cambiado a causa de las presiones de esa agrupación religiosa, (Álvarez, *Enciclopedia de México*, p. 6728). *El Diccionario Enciclopédico de México* aún registra la existencia de esta pulquería en 1986. La costumbre de bautizar a las pulquerías con nombres tan singulares ha pasado a formar parte del folklore mexicano<sup>3</sup>.

Durante la Guerra de Independencia reinaba en la Ciudad de México un clima de incertidumbre y tensión que se tradujo en el endurecimiento de las leyes en contra de los sitios de reunión pública. Una vez más, las pulquerías fueron el blanco principal de ataque por parte de las autoridades. Así, en junio de 1810, la Real Audiencia Gobernadora expidió un bando por el que obligaba a estos locales a permanecer cerrados durante los días festivos, comprendidos los domingos hasta la una de la tarde. Estas medidas se mantuvieron vigentes durante los once años que duró la lucha independentista. La vida cotidiana y habitual de las pulquerías se restableció a partir de la consumación de nuestra Independencia en 1821.

---

<sup>3</sup> Por ejemplo “Entre violetas”, “La Gallina de los Huevos de Oro”, “La Hija de los Apaches”, “La Asamblea”, “El Recreo de los Chupamirtos”, “Las Licuadoras”, entre otros.

El esplendor de la producción pulquera del siglo XIX y la primera década del siglo XX coincidió, como era de esperarse, con la época de oro de las pulquerías, que en las ciudades y pueblos eran en su mayoría establecimientos regulares y tenían el singular aspecto que las ha caracterizado hasta el día de hoy. Autores como Guillermo Prieto y Manuel Payno, entre otros, han descrito casi fotográficamente a las pulquerías de su tiempo, lo que permite al lector compenetrarse con su ambiente y percibir sus olores y sus sabores.

Payno nos muestra el jolgorio y la oscuridad de las pulquerías. Las presenta como sitios belicosos y bulliciosos, punto de reunión de la clase social más humilde de México y de personajes siniestros, bandidos y asesinos. Él mismo refiere claramente que las pulquerías eran “tentación muy peligrosa por las riñas que resultan en ellas” (*Los bandidos de Río Frío*, p.380). En la pulquería “Los pelos”, también registrada en el *Diccionario Enciclopédico de México* (p. 1651), la alegría y la violencia eran algo cotidiano:

La pulquería tenía por nombre “Los Pelos”, afamada “por los mejores y exquisitos pulques de los Llanos de Ápam”. Consistía en un gran cobertizo o jacalón con un techo de tejamanil, éste descansaba en unas vigas y trozos de árbol mal pulidos, enterrados en un zócalo de piedra que servían al mismo tiempo de asiento y descanso, el viento entraba por todos lados,

En el fondo de esta rústica construcción había una pared blanca sobre la cual se tenía colocado un marco con una imagen mal pintada al óleo de San José adornada con flores coloradas y blancas de papel. A todo lo ancho de esta pared se tenían dispuestas grandes tinas llenas de pulque espumoso, pintadas de color amarillo, colorado y verde. Cada tina tenía un letrero con su nombre: La Valiente, La chillona, La Bailadora, La Petenera, que al mismo tiempo indicaban la calidad del pulque. Acompañaban a estas tinas algunos barriles, mesas de madera y sillas de tule. El suelo de tierra negra, parejo, limpio y regado sobre el que se esparcían hojas de rosa.

El dueño de “Los Pelos” se llamaba Don Jesús. Era un hombre panzón de tez colorada ataviado con un calzón de pana azul, y una banda negra que le daba dos vueltas a la prominente cintura, en donde se encajaba un ancho belduque, esto es una especie de puñal, con vaina de cuera amarillo.

Acompañaba a este personaje el “jicarero”; quien era el dependiente encargado de expender el pulque. La mayoría de los clientes eran artesanos o elementos de las clases más desfavorecidas de la sociedad de ese tiempo, se conocían como Pancha La Ronca, el Tuerto Cirilo, Vicente La Chinche, Chucho El Garrote, Juan El Genovés o Evaristo El Tornero. Otros personajes eran las almuerceras, instalaban sus anafes y cocinaban frituras de longaniza y carnitas, acompañadas con chile, se complementaba el menú con mole verde, quesadillas, chalupitas de chile verde, enchiladas y frijoles refritos, acompañado todo esto con tortillas recién echadas por una indígena tortillera que siempre acompañaba a las almuerceras. Acababa este grupo los limosneros andrajosos, indígenas pobres y tristes que recibían en un rincón las sobras que dejaban los parroquianos, no faltaba la autoridad constituida por dos policías conocidos popularmente como “aguilitas”, armados con una larga espada.

Se comía sentado en el suelo, se regaba la tierra y se colocaban unos petates en medio del cual se ponía una cazuelita con sal y chiles verdes, platos de loza poblana y unos vasos de vidrio verde, largos profundos y torneados en forma de espiral, servicio de vidrio muy popular debido a la industria típica de Puebla. También se bebía en tecomates pintados de color rojo. Para el esparcimiento del espíritu, la visita a la pulquería era amenizada por tres músicos ciegos que tocaban jarabes con un guitarrón y dos bandolones. Después de unos cuantos tecomates de pulque se veía a mujeres y hombres cantando y bailando por igual, generalmente los clientes terminaban en una trifulca en la que salían a relucir los puñales y las pedradas (Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 88-90)

Guillermo Prieto en *Memorias de mis tiempos*, en cambio, retrata el lado amable y bohemio de estos negocios. Dice que:

“en las pulquerías era constante la presencia de cantantes como las “chinas”, damas que ataviadas con su característico traje de china poblana, animaban con bailes y canciones el ambiente. Las banderitas de papel picado, los paisajes y personajes pintados en las paredes, el piso cubierto con aserrín de colores y los juegos de baraja y rayuela completan el festivo ambiente de estos pintorescos comercios, donde convivían diferentes sectores de la población” (Citado por Guerrero, *Pulque (religión, cultura y folklore)*, pp. 126-130 ).

Mención aparte merece Gabriel Vargas, creador de la historieta “La Familia Burrón”, en la que describe a la pulquería pueblerina, propiedad del cacique Don Juanón Teporochas, como el centro de reunión del pueblo y oficina política, donde se discuten y solucionan los problemas administrativos, económicos, judiciales y hasta amorosos de los habitantes de San Cirindango de las Iguanas. En contraste, la pulquería citadina que describe Vargas, cuyos clientes principales son Don Susano Cantarranas, la Divina Chuy y Telésforo Colín, es el escenario perfecto para abordar,

desde un punto de vista cómico, los problemas más crudos que padecen los habitantes de las zonas marginadas de la Ciudad de México.

Gran parte de la decoración típica de las pulquerías prevaleció hasta principios del siglo XX, pero con el paso de los años su aspecto se fue transformando, a la vez que el decaimiento de estos comercios se hizo cada día más evidente.

Pese a la historia, cultura y folklore surgido en torno al pulque y a las pulquerías, en el siglo XXI estos establecimientos se han convertido en sitios casi extintos, no sólo en la Ciudad de México, sino también en pueblos y ciudades del interior de la República, que antiguamente gozaban de una arraigada tradición de consumo de pulque. La decadencia se inició después 1910. La incorporación de los campesinos a los ejércitos revolucionarios y el uso de los ferrocarriles para transportar tropas afectaron severamente la producción y distribución de pulque.

Durante la época posrevolucionaria, la producción pulquera tuvo un nuevo auge. Como la demanda de pulque fue tan alta, los hacendados empezaron a capar prematuramente los magueyes sin reponer su siembra, lo cual provocó la extinción de muchos magueyales y desató una nueva crisis. Además, las políticas cardenistas antialcohólicas y las exitosas campañas emprendidas por la industria cervecera en contra del pulque hicieron que la cerveza se convirtiera en la bebida de mayor consumo popular, hechos que aceleraron la caída de la demanda del pulque y la desaparición de un elevado número de pulquerías. En Apan, ciudad pulquera por antonomasia, existen actualmente sólo tres pulquerías registradas en las oficinas de comercio del municipio. En la Ciudad de México, antiguamente la mayor consumidora de pulque de todo el país, sobrevive un escaso número de pulquerías. Otra explicación del declive del pulque como bebida popular destaca la resistencia de las nuevas generaciones para consumir un producto considerado por muchos casi exclusivo de indígenas y gente pobre.

En la entrevista realizada al señor Felipe Vera, tlachiquero de tercera generación, originario del pueblo de Santo Tomás, Estado de Hidalgo, señala que en los años cincuentas su padre enviaba a la Ciudad de México veinte mil litros de pulque a la semana a diversas pulquerías; en contraste, actualmente la remesa semanal es tan sólo de dos mil litros. Aseguró el entrevistado que el pulque ya no es negocio por la baja en su consumo y por la batalla que tienen que librar los tlachiqueros ante la indiferencia de las autoridades, que no les proporcionan ninguna ayuda o estímulo para continuar con su trabajo. Tampoco los apoyan con la formulación de leyes que eviten la rapiña de “barbacoyeros” y “mixoteros”, quienes cortan las pencas del maguey mucho antes de que produzcan aguamiel, con lo cual provocan su muerte prematura, hecho que agrava aún más la situación.

El señor Fidel Vera, tlachiquero de 85 años de edad y dueño actual de la única pulquería de Santo Tomás, señala que, además de pulque, tiene que vender cerveza y otras bebidas para que su negocio sea rentable. Los curados siguen siendo famosos, pero solo se preparan y venden el lunes, día de tianguis, que es cuando mucha gente visita el pueblo.

Con testimonios tan desalentadores como los anteriores pareciera un hecho la desaparición inminente de las pulquerías. Cabría preguntarse cuánta culpa recae en aquellos tlachiqueros y pulqueros deshonestos, que comercializan pulque adulterado, dañino para la salud y perjudicial para la ya de por sí moribunda industria pulquera, y cuánta más comparten las autoridades que con su indiferencia han permitido que el maguey y el pulque casi desaparezcan de las zonas donde desde tiempos remotos producían esta excelente bebida.



## 5. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

En las respuestas que proporcionaron los informantes, se van a estudiar dos aspectos: uno es el grado de conocimiento de la denominación correspondiente al concepto por el que se preguntó. El otro es el polimorfismo de las respuestas.

### 5. 1. Índice de conocimiento de las denominaciones.

En esta parte del análisis, se busca determinar qué tan conocidas son las denominaciones correspondientes a los conceptos que integran el cuestionario.

Todo individuo, según su experiencia y educación, es capaz tanto de denominar como de explicar una denominación. Careciendo de una o de otra, o de ambas, no podrá nombrar una cosa ni explicar qué significa una determinada palabra. Por ejemplo, en los crucigramas se pregunta por palabras muy bien delimitadas. Así, si en este pasatiempo se pide la palabra que designa al agujero que hacen los ladrones en el piso, el techo o las paredes para robar, y se dan seis espacios para contestar, la respuesta no es “hoyo” (que tiene cuatro letras) ni “boquete” (que consta de siete), sino “butrón” (que se compone de seis). Situación contraria es la de explicar el significado de una palabra: puede ocurrir, por ejemplo, que a alguien, de visita en un puerto, le comenten que acaban de inaugurar una dársena. Si el visitante es ajeno al ámbito marítimo, inmediatamente pedirá que le expliquen qué es una “dársena”, a lo que le responderán que es la parte más resguardada de un puerto, destinada al anclaje de embarcaciones, a cargarlas o a descargarlas.

En el caso de los cuestionarios léxicos, se pregunta a un sujeto previamente seleccionado el nombre que da a determinadas cosas o acciones. Dicho en otras palabras, se le pide que proporcione la denominación de un determinado concepto.

En la aplicación de este tipo de cuestionarios, puede suceder que los informantes conozcan el concepto o que lo desconozcan. Si lo conocen, puede ocurrir que conozcan también su denominación, pero cabe también la posibilidad de que la ignoren. En esta última situación, algunos inventan la respuesta, que puede ser una denominación

relacionada con el concepto o una sin ningún nexo con él; otros, en cambio, no contestan.

Si los informantes desconocen el concepto, pueden abstenerse de contestar o dar una respuesta errónea. Todas estas posibilidades pueden esquematizarse de la siguiente manera:

1. El informante conoce el concepto.

1.1 Conoce la denominación y da una respuesta correcta (respuesta a pregunta normal, respuesta provocada, respuesta a pregunta directa).

1.2. Desconoce la denominación.

1.2.1. Inventa la respuesta.

1.2.1.1. Da una denominación relacionada con el concepto.

1.2.1.2. Da una denominación sin relación con el concepto (contestación errónea).

1.2.2. No contesta.

2. El informante desconoce el concepto.

2.1. No contesta.

2.2. Contesta erróneamente.

Aunque en la realidad pueden darse estas situaciones, en el momento de analizar las respuestas, los casos en que no hubo contestación y aquellos en los que se contestó erróneamente plantean el problema de si el informante conoce el concepto, pero desconoce la denominación o si se trata de un caso en que se desconoce el concepto. Por esta circunstancia, las seis posibilidades de respuesta (1. Denominación correspondiente al concepto, 2. Denominación relacionada con el concepto, 3. Denominación sin relación con el concepto (con conocimiento de éste), 4. Respuesta  $\emptyset$  (con conocimiento del concepto), 5. Respuesta  $\emptyset$  (sin conocimiento del concepto) y 6. Contestación errónea (sin conocimiento del concepto)) se van a reducir a cuatro: denominación correspondiente al concepto, denominación relacionada con el concepto, denominación errónea y denominación  $\emptyset$ .

1. Denominación correspondiente al concepto. Es la forma convencional de llamar a algo. El mamífero doméstico que ladra se llama *perro, can, chucho*, o *el mejor amigo del hombre*; la flor de maguey se llama *gualumbo*. Las denominaciones correspondientes se encuentran registradas en los diccionarios. Si una no lo está, el hecho de que sea usada en una comunidad lingüística le confiere este carácter.

Lo que aquí se está llamando “denominación correspondiente” puede caracterizarse más a partir del concepto de “lexía” de Pottier, quien la define y explica así: “Es la unidad lexical memorizada. El locutor, cuando dice *meter la pata*, ¡*Ave María Purísima!* o *piedra filosofal* no construye esta denominación en el momento en que habla, sino que toma el conjunto de su <<memoria lexical>>, del mismo modo que *banco* o *soga*”. (*Gramática del español*, p. 25)

Pottier distingue cinco clases de lexías: lexía simple (*árbol, salió, entré, ahora*), lexía compuesta (*manirroto, enterríos, matasellos*), lexía compleja estable (*a horcajadas, puente levadizo*), lexía compleja variable (*un recién nacido/casado/llegado*) y lexía textual (“*Quien mucho abarca, poco aprieta*”).

Siguiendo a Pottier, puede decirse que la denominación correspondiente es una denominación que el hablante aprendió y guardó en su memoria para usarla en una situación comunicativa o cuando le pregunten por ella.

2. Denominación relacionada con el concepto. Es una denominación que no corresponde al concepto, pero que comparte uno o varios rasgos semánticos con él. Por ejemplo, en el caso del concepto 44. **Chalupa** (recipiente de madera, de forma alargada, con el cual se saca la espuma del pulque cuando está fermentando), 20 informantes no contestaron, 18 contestaron *chalupa*, y 2, *jícara*. Esta última respuesta es una denominación relacionada con *chalupa*, con la cual comparte el rasgo de ser recipientes. La diferencia radica en que la *jícara* se usa para servir o beber pulque.

Una forma de respuesta frecuente dentro de las denominaciones relacionadas es el sintagma. “El sintagma –señala Josette Rey-Debove– funciona como una perífrasis con valor de palabra, pero no está codificada (a diferencia de la lexía). Por esta razón es infinito su número [...] y cada cual es perfectamente libre para construir su

perífrasis como quiera “(Léxico y diccionario”, p. 24). Por ejemplo, en el caso del concepto 27. *Chinicuales*, la pregunta fue “¿Qué nombre se da a los gusanos rojos de maguey?”, a la cual 5 informantes respondieron con un sintagma: 4 contestaron *gusano de maguey* y 1, *gusano rojo*. En varios casos, como en éste, el sintagma se construye con elementos que aparecen en la pregunta.

Si una respuesta que sea denominación relacionada llega a igualar o superar en número a la denominación correspondiente, se considerará dentro de esta categoría.

3. Denominación errónea. Es una denominación que no corresponde al concepto ni guarda relación semántica con él. Por ejemplo, en el caso del concepto **23. Quiote** (tallo sin hojas del maguey, en cuyo extremo superior se dan las flores o gualumbos), un informante contestó *ocote* (especie de pino muy resinoso) y otro, *gualumbo* (flor de maguey), respuestas que no corresponden al concepto “*quiote*” y que, por lo tanto, son erróneas.

4. Denominación Ø. El informante no respondió, Lope Blanch (*Léxico del habla culta de México*, p.14) señala que la ausencia de respuesta puede ser desconocimiento u olvido de la palabra, pero también por haber sido mal presentada la pregunta. Un ejemplo de esta última posibilidad aparece en esta investigación. En el concepto 1. **Almácigo**, la pregunta se hizo en los siguientes términos: “¿Cómo se llama el grupo de magueyes plantados en las cunetas de las carreteras y en áreas específicas de una magueyera, que sirve para la reproducción de la especie”, debiéndose haber presentado así: “¿Cómo se llama el lugar donde se siembran y se crían los magueyes que luego han de transplantarse?”.

En relación con las respuestas que no corresponden a lo que se preguntó, Rabanales señala que puede deberse “a que los informantes no entendieron perfectamente las preguntas (por culpa suya o por la manera en que se las hicieron, o a que ignoraban la contestación correcta” (“Competencia léxica...” p. 138)

Con base en el número de informantes que dieron como respuesta la denominación correspondiente al concepto, las denominaciones se van a ubicar en alguno de los siguientes grupos:

Grupo 1. Denominaciones totalmente conocidas. Dieron la denominación correspondiente 40 informantes.

Grupo 2. Denominaciones muy conocidas. Dieron la denominación correspondiente de 33 a 39 informantes.

Grupo 3. Denominaciones de conocimiento superior al medio. Dieron la denominación correspondiente de 27 a 32 informantes.

Grupo 4. Denominaciones de conocimiento medio. Dieron la denominación correspondiente de 20 a 26 informantes.

Grupo 5. Denominaciones poco conocidas. Dieron la denominación correspondiente de 11 a 19 informantes.

Grupo 6. Denominaciones casi desconocidas. Dieron la denominación correspondiente de 1 a 10 informantes.

Grupo 7. Denominaciones desconocidas. Ningún informante proporcionó la denominación correspondiente<sup>4</sup>.

A su vez, de manera convencional y para dar una visión global de los resultados, estos 7 grupos se van a reunir en dos:

A. Grupo de denominaciones generalizadas (Grupos 1, 2, 3 y 4), que comprende las denominaciones conocidas por un rango de informantes que va de 20 a 40.

B. Grupo de denominaciones no generalizadas (Grupos 5, 6 y 7), que comprende las denominaciones conocidas por un rango de informantes que va de 0 a 19.

#### 5.1.1. Los resultados.

---

<sup>4</sup> Esta clasificación es arbitraria y sólo busca dar una idea del grado de conocimiento de las denominaciones. Clasificaciones semejantes hacen Lope Blanch (*Léxico indígena*, p. 35) y Teresa Carranza (*El léxico del vestuario*, p. 256)

Los resultados de este análisis se presentan por cada uno de los campos en que se agruparon los conceptos: 1. Tipos de magueyes pulqueros, 2. El maguey y sus partes, 3. Productos derivados del maguey, 4. Utensilios para la producción del pulque, 5. Ingredientes para fermentar o aderezar el pulque, 6. Tipos de pulque; 7. Recipientes para depositar, vender o servir el pulque; 8. Oficios derivados de la explotación del maguey, de la elaboración del pulque o de su venta; 9. Juegos practicados en las pulquerías, 10. Establecimientos donde se produce o se vende pulque y 11. Acciones relacionados con el cultivo del maguey, la producción de pulque y su consumo.

La presentación se hace en cuadros para facilitar la apreciación de los resultados. Estos cuadros constan de tres columnas: En la primera se indica el grupo y la clase de denominaciones que comprende, en la segunda se registran las denominaciones correspondientes y el número de informantes que las proporcionó y en la tercera se señala el concepto al que corresponden tales denominaciones.

En cada campo semántico, y si es pertinente, se ofrecen explicaciones sobre las clases de denominaciones que hubo, la clase que tuvo el mayor número de casos y la que tuvo menos, las denominaciones totalmente conocidas, las denominaciones desconocidas, el porcentaje de denominaciones generalizadas, el porcentaje de no generalizadas y sobre las variantes que tuvieron de la denominación correspondiente algunos conceptos.

### 1. Tipo de magueyes pulqueros

En este campo semántico hubo 1 denominación de conocimiento superior al medio, 2 de conocimiento medio, 5 poco conocidas (grupo mayoritario) y 3 denominaciones casi desconocidas. No hubo denominaciones totalmente conocidas, muy conocidas ni desconocidas. Todo lo anterior puede apreciarse en el siguiente cuadro:

GRUPO Y CLASE DE DENOMINACIÓN	DENOMINACIONES CORRESPONDIENTES Y NÚMERO DE INFORMANTES	CONCEPTO AL QUE CORRESPONDEN LAS DENOMINACIONES
Grupo 1 Denominaciones totalmente conocidas: 0.		
Grupo 2 Denominaciones muy conocidas: 0.		
Grupo 3 Denominaciones de conocimiento superior al medio: 1.	maguey cenizo, 31	3. Maguey cenizo
Grupo 4 Denominaciones de conocimiento medio: 2.	maguey capón, 25 maguey cimarrón, 22	5. Maguey capón 4. Maguey cimarrón
Grupo 5 Denominaciones poco conocidas: 5.	maguey ayoteco, 19 maguey manso, 17 tanda, 17 maguey perro 16 maguey saltado, 15	2. Maguey ayoteco 7. Maguey manso 10. Tanda 8. Maguey perro 9. Maguey saltado
Grupo 6 Denominaciones casi desconocidas: 3.	almácigo, 9 almácigo, 7 maguey de planta 7	1 Almacigo 1. Almacigo 6. maguey de planta
Grupo 7 Denominaciones desconocidas: 0.		

El número máximo de informantes que proporcionaron una denominación correspondiente en este campo fue de 31, por lo que no hay denominaciones muy conocidas ni totalmente conocidas. Esto puede explicarse por el hecho de que quienes están en posibilidad de conocer todos los tipos de magueyes pulqueros son, en primer lugar los tlachiqueros, y luego los dueños de magueyeras y los mayordomos o encargados del tinacal. El resto de los hablantes no está en contacto con esta realidad y, por lo tanto no puede hablar de ello, de ahí que la mayoría de las denominaciones se ubiquen en los grupos de voces poco conocidas y casi desconocidas.

En este campo semántico, las denominaciones no generalizadas, que representan un 73% del total, superaron a las generalizadas, que alcanzaron un 27%.

Por otro lado, hay que señalar que el concepto 1. **Almácigo** tuvo 2 denominaciones correspondientes: *almácigo* y *almárcigo*, que son variantes fonéticas.

## 2. El maguey y sus partes

Integran este campo 15 denominaciones, de las cuales hubo 3 totalmente conocidas, 2 muy conocidas, 2 de conocimiento superior al medio, 2 de conocimiento medio, 1 poco conocida y 5 casi desconocidas (grupo mayoritario). No hubo denominación desconocida. Todo lo anterior se registra en el siguiente cuadro:

GRUPO Y CLASE DE DENOMINACIÓN	DENOMINACIONES CORRESPONDIENTES Y NÚMERO DE INFORMANTES	CONCEPTO AL QUE CORRESPONDEN LAS DENOMINACIONES
Grupo 1 Denominaciones totalmente conocidas: 3.	maguey, 40 mixiote, 40 penca, 40	12. Maguey 18. Mixiote 19. Penca
Grupo 2 Denominaciones muy conocidas: 2.	quiote, 38 magueyera, 36	23. Quiote 13 Magueyera
Grupo 3 Denominaciones de conocimiento superior al medio: 2.	púa, 29 piña, 28	21. Punta 22. Piña
Grupo 4 Denominaciones de conocimiento medio: 2.	meyolote, 24 mezontete, 24	16. Meyolote 17. Mezontete
Grupo 5 Denominaciones poco conocidas: 1.	mechichihual, 11	15. Mechichihual
Grupo 6 Denominaciones casi desconocidas: 5.	mecuete, 10 gualumbo, 7 punta, 6 magueyal, 4 pino, 2	14. Mecuate 11. Gualumbo 22. Punta 13. Magueyera 20. Pino
Grupo 7 Denominaciones desconocidas: 0.		

Sólo en este campo, y en el de los tipos de pulque, hubo denominaciones totalmente conocidas. Las de éste son: *maguey*, *mixiote* y *penca*. El maguey es, junto con el nopal, una planta representativa de México y puede afirmarse que poquísimos mexicanos no la conocen. De su penca puede decirse algo parecido. Es incluso tema de



una canción: “Grabé en la penca del maguey tu nombre, unido al mío, entrelazado...”. En cuanto a *mixiote*, la popularidad del platillo al que da nombre ha contribuido a que sea ampliamente conocida su denominación. En contraste, *pino*, realidad con la que están en contacto sólo los tlachiqueros, fue la denominación conocida por el menor número de informantes: dos.

Que *quiote* y *magueyera* estén entre las denominaciones muy conocidas, quizá se deba a que sus referentes son muy visibles. Sorprende que *gualumbo*, que está en la misma situación y que es parte comestible, haya sido confundido con *quiote* y haya quedado como denominación casi desconocida.

En el campo semántico que aquí se estudia, predominaron las denominaciones generalizadas (60%) sobre las no generalizadas (40%).

En cuanto a conceptos con más de una denominación correspondiente, hubo 2. Uno es el concepto 21. **Punta**, que cuenta con dos variantes léxicas: *púa* y *punta*. Otro es el concepto 13. **Magueyera**, del que se recogieron 2 variantes morfológicas: *magueyera* y *magueyal*.

### 3. Productos derivados del maguey

Constituyen este campo semántico 4 denominaciones muy conocidas, 2 de conocimiento superior al medio, 3 de conocimiento medio, 3 poco conocidas, 13 casi desconocidas (grupo mayoritario) y 1 denominación desconocida, lo cual puede observarse en el siguiente cuadro:

GRUPO Y CLASE DE DENOMINACIÓN	DENOMINACIONES CORRESPONDIENTES Y OCURRENCIA	CONCEPTO AL QUE CORRESPONDEN LAS DENOMINACIONES
Grupo 1 Denominaciones totalmente conocidas: 0.		
Grupo 2 Denominaciones muy conocidas: 4.	aguamiel, 39 escamoles, 39 pulque, 39 chinicuiles, 33	24. Aguamiel 29. Escamoles 38. Pulque 27. Chinicuiles
Grupo 3 Denominaciones de conocimiento superior al medio: 2.	ayate, 28 huevo de maguey, 27	26. Ayate 31. Huevo de maguey
Grupo 4 Denominaciones de conocimiento medio: 3.	zacate, 23 miel de maguey, 22 mezal, 20	30. Estropajo 37. Miel de maguey 36. Mezal
Grupo 5 Denominaciones poco conocidas: 3.	estropajo, 18 gusanos de maguey, 13 gusanos blancos, 12	30. Estropajo 34. Meocuiles 34. Meocuiles
Grupo 6 Denominaciones casi desconocidas: 13.	amate, 10 mecate, 10 reata, 9 chinocuiles, 7 mexixi, 7 metzal, 5 xité, 4 xixi, 4 gusano blanco de maguey, 3 gusano blanco cuaresmeño, 3 meocuiles, 2 jáquima, 2 pulquito, 1	25. Amate 33. Mecate 33. Mecate 27. Chinocuiles 35. Mexixi 36. Mezal 39. Xité 39. Xité 34. Meocuiles 34. Meocuiles 34. Meocuiles 32. Jáquima 38. Pulque
Grupo 7 Denominaciones desconocidas: 1.	cocuiza, 0	28. Cocuiza

La mayoría de las respuestas que se obtuvieron en este campo se ubican en el grupo de las denominaciones casi desconocidas. Con excepción de *amate*, *mexixi* y *jáquima*, tales respuestas son variantes, en algunos casos minoritarias, de diversos conceptos, lo cual se verá más adelante. La escasa o nula producción del amate, el

mexixi y la jáquima y, en consecuencia, su inexistencia en el mercado, puede contribuir al desconocimiento de su denominación.

Como denominaciones muy conocidas, sobresalen en este campo *aguamiel*, *escamoles* y *pulque*, las cuales fueron proporcionadas por 39 informantes, así como *chinicuiles*, que obtuvo 33 respuestas. Se trata de los productos provenientes del maguey más consumidos y, por lo tanto, más conocidos. En situación opuesta se encuentra el concepto 28. **Cocuiza**, jugo que el maguey produce mucho antes de su floración, cuya denominación correspondiente, único caso en esta investigación, es desconocida por todos los encuestados. Tal desconocimiento puede deberse a su nula utilidad.

En este campo, 6 conceptos obtuvieron más de una denominación correspondiente. En primer lugar hay que citar el concepto 34. **Meocuiles**, caso en el que sólo hubo 2 informantes concedores de la denominación *meocuiles*. De acuerdo con la convención de considerar denominaciones correspondientes las respuestas que no están registradas en los diccionarios, pero que igualan o superan en número de informantes a las que si están registradas, son también denominaciones correspondientes del concepto 34. **Meocuiles** las siguientes: *gusano blanco cuaresmeño* (3 informantes), *gusano blanco de maguey* (3), *gusanos blancos* (12) y *gusanos de maguey* (13).

Los restantes 5 conceptos presentaron 2 variantes. El concepto 30. **Estropajo** presentó las variantes léxicas *zacate* y *estropajo*; el concepto 26. **Mezal**, las variantes fonéticas *mezal* y *metzal*; el concepto 33. **Mecate**, las variantes léxicas *mecate* y *reata*; el concepto 38. **Pulque**, las variantes morfológicas *pulque* y *pulquito*, y el concepto 39. **Xité**, las variantes léxicas *xité* y *xixi*.

En lo que concierne a las denominaciones generalizadas y a las no generalizadas, éstas superan con un 61% a aquéllas, que alcanzaron un 35%. La denominación desconocida, *cocuiza*, representa el 4%.

#### 4. Utensilios para la producción del pulque

En este campo semántico encontramos 4 denominaciones muy conocidas, (grupo mayoritario), 1 de conocimiento medio, 3 poco conocidas y 2 casi desconocidas. No hubo denominaciones totalmente conocidas, denominaciones de conocimiento medio, ni desconocidas. Todo lo anterior se consigna en el siguiente cuadro:

GRUPO Y CLASE DE DENOMINACION	DENOMINACIONES CORRESPONDIENTES Y NÚMERO DE INFORMANTES	CONCEPTO AL QUE CORRESPONDEN LAS DENOMINACIONES
Grupo 1 Denominaciones totalmente conocidas: 0.		
Grupo 2 Denominaciones muy conocidas: 4.	tina, 38 raspador, 37 acocote, 36 castaña, 33	46. Tina 45. Raspador 40. Acocote 41. Castaña
Grupo 3 Denominaciones de conocimiento superior al medio: 0.		
Grupo 4 Denominaciones de conocimiento medio: 1.	cuarterón, 24	43. Cuarterón
Grupo 5 Denominaciones poco conocidas: 3.	chalupa, 18 cuero, 16 zaranda, 12	42. Chalupa 43. Colambre 48. Zaranda
Grupo 6 Denominaciones casi desconocidas: 2.	colambre, 9 toro, 7	43. Colambre 47. Toro
Grupo 7 Denominaciones desconocidas: 0.		

*Tina, raspador, acocote y castaña* son los utensilios cuya denominación conoce la mayoría de los encuestados. El hecho de haber preguntado mediante fotografía seguramente contribuyó a que se obtuviera tal número de denominaciones correspondientes. En contraste, *toro* es la denominación menos conocida. Actualmente estas tinas casi no se fabrican debido a que su elaboración artesanal las hace costosas, lo cual ha obligado a que se sustituyan por otras de madera o de fibra de vidrio. Esta

circunstancia y no haber mostrado fotografía para preguntar quizá propició tal resultado.

Este campo es el único en el que las denominaciones generalizadas y las no generalizadas alcanzaron un mismo porcentaje: 50%.

Por último, hay que señalar que en el caso del concepto 43. **Colambre**, la denominación *colambre* (9 respuestas) fue superada por *cuero* (16), su sinónimo.

### 5. Ingredientes para fermentar o aderezar el pulque

En este campo semántico solo hubo 3 denominaciones de conocimiento medio (grupo mayoritario) y 1 casi desconocida:

GRUPO Y CLASE DE DENOMINACIÓN	DENOMINACIONES CORRESPONDIENTES Y NÚMERO DE INFORMANTES	CONCEPTO AL QUE CORRESPONDEN LAS DENOMINACIONES
Grupo 1 Denominaciones totalmente conocidas: 0.		
Grupo 2 Denominaciones muy conocidas: 0.		
Grupo 3 Denominaciones de conocimiento superior al medio: 0.		
Grupo 4 Denominaciones de conocimiento medio: 3.	semilla, 25 muñeca, 25 nopalillo, 19	51. Semilla 50. Muñeca 49. Cardón
Grupo 5 Denominaciones poco conocidas: 0.		
Grupo 6 Denominaciones casi desconocidas: 1.	cardón, 4	49. Cardón
Grupo 7 Denominaciones desconocidas: 0.		

*Semilla*, *muñeca* y *nopalillo*, son denominaciones de conocimiento medio, no obstante que son realidades con las que únicamente los tlachiqueros y mayordomos están en contacto. En el caso particular del concepto 49. **Cardón**, se tomó también como denominación correspondiente la respuesta *nopalillo*, debido a que supera por

15 unidades a la denominación correspondiente *cardón*, que se ubicó en el grupo de denominaciones casi desconocidas. Hay que señalar, además, que los tlachiqueros y mayordomos que conocieron las denominaciones *cardón*, *muñeca* o *nopalillo*, niegan su uso como ingredientes para preparar el pulque. Esta negación es obvia si se considera que son ingredientes identificados con la adulteración del pulque y, por tanto, su uso ha sido muy cuestionado y utilizado como un argumento de peso en las campañas de desprestigio emprendidas contra esta bebida.<sup>5</sup>

En este campo, el porcentaje de denominaciones generalizadas (75%) rebasa al de las no generalizadas (25%).

---

<sup>5</sup> Debido a la producción artesanal del pulque existe el riesgo de contaminación proveniente del ambiente... “Pero de ahí a suponer que los productores utilicen estiércol o excremento humano de manera deliberada para favorecer la fermentación hay una gran distancia: es falso, pues las bacterias provenientes del estiércol no darían lugar a una fermentación atractiva para el consumidor, aunque fuese poco exigente”, asegura el doctor Agustín López Murguía. (Juárez, Claudia, *UNAMirada a la ciencia*, año III, cartel no. 46 México, UNAM, Dirección General de Divulgación de la Ciencia, septiembre de 2009).

## 6. Tipos de pulque

En este campo semántico se cuenta con 1 denominación totalmente conocida, 1 denominación de conocimiento superior al medio, 3 de conocimiento medio, 5 poco conocidas, 12 casi desconocidas (el grupo más numeroso). No hubo denominaciones muy conocidas ni desconocidas. Estos resultados se presentan en el siguiente cuadro:

GRUPO Y CLASE DE DENOMINACIÓN	DENOMINACIONES CORRESPONDIENTES Y NÚMERO DE INFORMANTES	CONCEPTO AL QUE CORRESPONDEN LAS DENOMINACIONES
Grupo 1 Denominaciones totalmente conocidas: 1.	curado, 40	58. Pulque curado
Grupo 2 Denominaciones muy conocidas: 0.		
Grupo 3 Denominaciones conocidas: 1.	pulque serenado, 29	63. Pulque serenado
Grupo 4 Denominaciones de conocimiento medio: 3.	punta del pulque, 25 xaxtle, 25 pulque perro, 21	65. Punta del pulque 70. Xaxtle 62. Pulque perro
Grupo 5 Denominaciones poco conocidas: 5.	pulque fuerte, 19 contrapunta, 13 pulque blanco, 13 pulque de bigote, 11 pulque suavazón, 11	60. Pulque fuerte 54. Contrapunta 57. Pulque blanco 59. Pulque de bigote 64. Pulque suavazón
Grupo 6 Denominaciones casi desconocidas: 12.	pulque muñeco, 10 tlachique, 10 versa, 7 bachichas, 4 asiento, 4 copalochtli, 4 chabela, 4 sangre de conejo, 4 pulque borracho, 3 Isabel dormida, 2 tepulquín, 2 champagne blanco del rey Carol de Rumania, 1	61. Pulque muñeco 68. Tlachique 69. Versa 52. Bachichas 52. Bachichas 55. Copalochtli 56. Isabel dormida 66. Sangre de conejo 67. Tepulquín 56. Isabel dormida 67. Tepulquín 53. Champagne blanco del rey Carol de Rumania
Grupo 7 Denominaciones desconocidas: 0.		

Como se puede observar, en este campo semántico las denominaciones casi desconocidas fueron las predominantes. Dentro de estas denominaciones están el *copalochtli*, la *Isabel dormida*, el *tepulquín* y el *champagne blanco*, preparados ocasionales que no se venden en las pulquerías; el *pulque muñeco*, cuya elaboración se niega, y el *tlachique*, pulque de poca demanda por su baja graduación alcohólica. Estas

circunstancias podrían explicar que tales denominaciones casi se desconozcan. También pudiera servir de explicación el hecho de que la voz *curado*, conocida por todos los encuestados, se refiere a todos los pulques preparados.

En cuanto a *versa*, se trata de una denominación que todavía conocen algunos a pesar de que la práctica en que se emplea ya no se realiza. En el caso de *bachichas* y *sobras* (4 casos cada una), tal parece que a los consumidores de pulque no les interesa denominar los residuos que dejan en los recipientes en que lo bebieron.

Llama la atención que *punta del pulque* (compárese con *contrapunta*) y *xaxtle*, denominaciones de uso cotidiano en los tinacales, y *pulque perro*, denominación usada por los tlachiqueros, hayan sido conocidas por más de la mitad de los encuestados.

El pulque ha sido desde la época prehispánica un ingrediente muy importante de la medicina herbolaria<sup>6</sup>, por lo cual no es extraño que el término 63. **Pulque serenado**, se ubique en el grupo de denominaciones de conocimiento superior al medio. Es una realidad cotidiana de la provincia mexicana el hecho de utilizar remedios caseros para atacar diversos padecimientos y, dentro de esa realidad, el pulque serenado es usado en varias localidades de Hidalgo, principalmente en la comunidad otomí, para la preparación de un jarabe conocido como *copalochtli*.

El porcentaje de denominaciones no generalizadas en este campo (77%) fue superior al de las generalizadas (23%).

Tres conceptos obtuvieron más de una denominación correspondiente: el concepto 52. **Bachichas**, *bachichas* y *asientos* (variantes léxicas); 56. **Isabel dormida**, *chabela* (variante léxica) e *Isabel dormida* (variante sintáctica), y 67. **Tepulquín**, *pulque borracho* (variante sintáctica) y *tepulquín* (variante léxica).

---

<sup>6</sup> El modo de hacer el vino de maguey, que es el más usual entre los mexicanos y es sin duda el mejor de todos. [...] El color de este vino es blanco y el gusto algo áspero; tiene fortaleza y embriaga [...]. Por lo demás no puede negarse que es una bebida muy sana y por muchos títulos apreciable; porque es un excelente diurético y un remedio eficaz contra la diarrea tomado como se debe. Clavijero, Francisco Javier, *Historia antigua de México*, Pág. 375. Alfredo López Austin en sus *Textos de Medicina Náhuatl*, también incluye numerosos remedios donde el pulque forma parte de los ingredientes. *Zazálic*. Si alguna parió, la bebe en pulque (Pág. 65). *Enfermedad del piojo*. No se enfestará el cuerpo con abundancia de piojos, si se bebe un poco de cuerno de venado recientemente en su muerte, en el mejor de nuestro vino u octli (Pág. 101).



### 7. Recipientes para depositar, vender o servir el pulque

Dentro de este campo semántico hay 4 denominaciones muy conocidas, 2 de conocimiento superior al medio, 1 de conocimiento medio, 2 poco conocidas, 11 casi desconocidas (grupo mayoritario). No hubo denominaciones totalmente conocidas ni desconocidas. Estos resultados aparecen en el cuadro siguiente:

GRUPO Y CLASE DE DENOMINACIÓN	DENOMINACIONES CORRESPONDIENTES Y NÚMERO DE INFORMANTES	CONCEPTO AL QUE CORRESPONDEN LAS DENOMINACIONES
Grupo 1 Denominaciones totalmente conocidas: 0.		
Grupo 2 Denominaciones muy conocidas: 4.	vaso, 39 barril, 38 jícara, 35 prueba, 33	87. Vaso 71. Barril 81. Jícara 82. Prueba
Grupo 3 Denominaciones de conocimiento superior al medio: 2.	jarra, 32 xoma, 31	79. Jarra 89. Xoma
Grupo 4 Denominaciones de conocimiento medio: 1.	catrina, 21	75. Catrina
Grupo 5 Denominaciones poco conocidas: 2.	cuba, 13 jarro de compadres, 13	78. Cuba 80. Jarro de compadres
Grupo 6 Denominaciones casi desconocidas: 11.	chivato, 10 reina, 9 tornillo, 9 chivo, 7 camión, 6 viola, 6 tuba, 5 tornillo chico, 5 tripa, 5 cacariza, 3 cacaricita, 2	76. Chivato 83. Reina 84. Tornillo 77. Chivo 74. Camión 88. Viola 78. Cuba 85. Tornillo chico 86. Tripa 73. Cacariza 72. Cacaricita
Grupo 7 Denominaciones desconocidas: 0.		

Lo más relevante que puede observarse es que la mayoría de las respuestas se hayan ubicado en el grupo de denominaciones casi desconocidas, pese al hecho de haber utilizado en la encuesta dibujos o fotografías. Este resultado puede explicarse si se toma en cuenta que en el municipio de Apan existen oficialmente sólo tres pulquerías, en las cuales se sirve el pulque en vasos hechos de botellas recortadas, en jarras de plástico o en jarros. A esto hay que añadir que, en expendios irregulares y

casas particulares, se degusta el pulque en vasos, jarros de barro o jícaras y que, en el caso de los tinacales, se ofrece a los visitantes pruebas de pulque en vasos desechables. Los hermosos recipientes artesanales para servir pulque descritos en *Nueva picardía mexicana* (p. 248) ya no se utilizan en Apan.

Las denominaciones *vaso*, *barril*, *jícara* y *prueba* aparecen como denominaciones muy conocidas debido a que son recipientes de uso generalizado en todo el Estado de Hidalgo y no de uso exclusivo de las pulquerías. El vaso y la jícara los podemos encontrar en casi todos los hogares hidalguenses; el barril, usado para transportar y almacenar, y la prueba, usada para degustar, se emplean no sólo en el caso del pulque, sino también en el de vinos y licores elaborados en la región.

La *xoma* y la *jarra*, que alcanzaron el rango de denominaciones de conocimiento superior al medio, hecho que no es sorpresivo, son recipientes muy comunes para servir y beber pulque. Hay que señalar que la *xoma* es un recurso tradicional muy usado por campesinos y tlachiqueros, que les permite beber pulque en sus milpas y magueyeras durante la jornada de trabajo.

Estos resultados se reflejan en el 65% alcanzado por las denominaciones no generalizadas frente al 35% que obtuvieron las generalizadas.

En este campo, sólo el concepto 78. **Cuba** presenta 2 denominaciones correspondientes: *cuba* y *tuba*, variantes fonéticas.

### 8. Oficios derivados de la explotación del maguey, de la elaboración del pulque o de su venta.

Este campo semántico comprende 2 denominaciones muy conocidas, 1 de conocimiento superior al medio, 1 de conocimiento medio, y 1 poco conocida. No hubo denominaciones totalmente conocidas, casi desconocidas ni desconocidas. Lo anterior se recoge en el cuadro siguiente:

GRUPO Y CLASE DE DENOMINACIÓN	DENOMINACIONES CORRESPONDIENTES Y NÚMERO DE INFORMANTES	CONCEPTO AL QUE CORRESPONDEN LAS DENOMINACIONES
Grupo 1 Denominaciones totalmente conocidas: 0.		
Grupo 2 Denominaciones muy conocidas: 2.	pulquero <sup>1</sup> , 38 tlachiquero, 34	93. Pulquero <sup>1</sup> 94. Tlachiquero
Grupo 3 Denominaciones de conocimiento superior al medio: 1.	mayordomo, 30	92. Mayordomo
Grupo 4 Denominaciones de conocimiento medio: 1.	acocotero, 25	90. Acocotero
Grupo 5 Denominaciones poco conocidas: 1.	jicarero, 17	91. Jicarero
Grupo 6 Denominaciones casi desconocidas: 0.		
Grupo 7 Denominaciones desconocidas: 0.		

La preparación y venta de pulque son actividades que continúan siendo importantes para la economía de muchas familias en el municipio de Apan. Es por ello que los oficios de *tlachiquero* y *pulquero*<sup>1</sup> son denominaciones muy conocidas. Por la misma razón, el término *mayordomo* logró ubicarse como una denominación de conocimiento superior al medio.

La respuesta *acocotero* se ubicó entre las denominaciones de conocimiento medio, quizá por haberse deducido de la pregunta (¿Cómo se llama al campesino que siembra y vende los calabazos usados como acocotes?) ya que en la actualidad el oficio no existe como tal. En muchos tinacales se han ido substituyendo los acocotes de calabazo, por otros hechos con fibra de vidrio, que se mandan hacer en talleres donde

fabrican utensilios para la industria pulquera como tinas, cubas, cuarterones, chalupas, etc.

El término *jicarero* nació por la misma motivación que el término *acocotero*. Los despachadores de pulque desde la época prehispánica utilizaban jícaras para servir y beber pulque, por lo cual al despachador de las pulquerías se le llamó jicarero. Al substituir las jícaras por jarras, vasos o jarros se ha ido perdiendo la costumbre de llamar *jicarero* al despachador, razón por la que este término se ubicó entre las denominaciones poco conocidas.

Las denominaciones generalizadas alcanzaron aquí un 80% mientras que a las no generalizadas les correspondió el 20% restante.

### 9. Juegos practicados en las pulquerías

Conforman este campo semántico cuatro diferentes tipos de denominaciones: 1 muy conocida, 1 de conocimiento superior al medio, 2 poco conocidas y 1 casi desconocida, lo cual se presenta en el siguiente cuadro:

GRUPO Y CLASE DE DENOMINACIÓN	DENOMINACIONES CORRESPONDIENTES Y NÚMERO DE INFORMANTES	CONCEPTO AL QUE CORRESPONDEN LAS DENOMINACIONES
Grupo 1 denominaciones totalmente conocidas: 0.		
Grupo 2 Denominaciones muy conocidas: 1.	rayuela, 35	96. Rayuela
Grupo 3 Denominaciones de conocimiento superior al medio: 1.	dominó, 29	95. Dominó
Grupo 4 Denominaciones de conocimiento medio: 0.		
Grupo 5 Denominaciones poco conocidas: 2.	vencidas, 17 tongolele <sup>7</sup> , 11	99. Vencidas 98. Tongolele
Grupo 6 Denominaciones casi desconocidas: 1.	rentoy, 1	97, Rentoy
Grupo 7 Denominaciones desconocidas: 0.		

La *rayuela* se ubicó en las denominaciones muy conocidas ya que es uno de los juegos más populares de la pulquería. Su éxito radica en la facilidad que se tiene para improvisar los instrumentos del juego, como lo explicaron algunos de los informantes. Si no se cuenta con la tongolele, se puede usar, como antes, un ladrillo o una tabla a los que se les hace un agujero. Como tejos, pueden utilizarse monedas o fichas de cualquier clase. Además, está el hecho de que se apuesta dinero o rondas de pulque que paga el perdedor. En el siglo XIX ya era un juego tan conocido que Manuel Payno, en *Los bandidos de Río frío*, y Guillermo Prieto, en *Memorias de mis tiempos*, lo describen como el más típico de las pulquerías de la época.

<sup>7</sup> Este concepto se refiere al objeto que se usa en el juego de rayuela, se incluye en este campo por ser el único objeto de juego por el que se preguntó. Su nombre lo toma del nombre artístico usado por la famosa bailarina de centros nocturnos Yolanda Montes, quien lo compuso a partir de Tonga, grupo de islas en Polinesia.

El término *dominó* quedó en el grupo 3, correspondiente a las denominaciones de conocimiento superior al medio, pese al hecho de ser un juego practicado actualmente tanto en cantinas como en pulquerías. Esto puede deberse a que se preguntó describiendo el juego y quizá la descripción no haya sido clara para todos los informantes.

La denominación *vencidas* está en el grupo de las poco conocidas no porque tal juego se practique poco sino debido a que 14 informantes en lugar de contestar *vencidas*, contestaron *fuercitas*. Cabe recordar que, en esta parte de la investigación, se está estudiando si los informantes conocen el término ya consignado en diccionarios, vocabularios o estudios específicos. *Fuercitas* no lo está, ni alcanzó, por el número de informantes, la categoría de denominación correspondiente.

*Rentoy* se ubicó entre las voces casi desconocidas debido al hecho de que actualmente están prohibidos los juegos de naipes en las pulquerías y cantinas. Además, como se verá en la parte dedicada al polimorfismo, 20 informantes confundieron este juego con otros también de naipes.

El porcentaje de denominaciones no generalizadas (60%) fue mayor que el de las generalizadas (40%).

### 10. Establecimientos donde se produce o se vende pulque

Este campo semántico está integrado por 2 denominaciones muy conocidas, 1 de conocimiento superior al medio, 1 denominación conocida, 1 poco conocida y 1 casi desconocida. No hubo denominaciones totalmente conocidas, denominaciones de conocimiento medio ni desconocidas, lo cual se aprecia en el cuadro siguiente:

GRUPO Y CLASE DE DENOMINACIÓN	DENOMINACIONES CORRESPONDIENTES Y NÚMERO DE INFORMANTES	CONCEPTO AL QUE CORRESPONDEN LAS DENOMINACIONES
Grupo 1 denominaciones totalmente conocidas: 0.		
Grupo 2 Denominaciones muy conocidas: 2.	pulquería, 39 tinacal, 38	102. Pulquería 103. Tinacal
Grupo 3 Denominaciones conocidas: 0.	pulcata, 32	101. Pulcata
Grupo 4 Denominaciones de conocimiento medio: 0		
Grupo 5 Denominaciones poco conocidas: 0.	casilla, 5	100. Casilla
Grupo 6 Denominaciones casi desconocidas: 1.	toreo, 4	104. Toreo
Grupo 7 Denominaciones desconocidas: 0.		

En este campo se ubicaron dos términos entre las denominaciones muy conocidas en Apan: *pulquería* y *tinacal*. La palabra *pulquería* fue proporcionada sin ningún problema por 39 de los 40 informantes. Quien no la proporcionó, la informante número 12, estudiante de la licenciatura en psicología, aseguró no conocer el nombre de los expendios de pulque, situación que llama la atención si se considera que respondió de forma activa a la pregunta 103. **Tinacal**, que es un término más especializado.

Aunque *pulquería* y *pulcata* son denominaciones del mismo concepto, se preguntó separadamente por ellas atendiendo a la circunstancia de que la primera es voz formal y la segunda, informal y festiva. Las respuestas confirman que sí existe una distinción: en el concepto 103. **Pulquería**, nadie contestó *pulcata* y en el concepto 102.

**Pulcata**, nadie contestó *pulquería*. En cambio, en el concepto 101. **Casilla**, hubo 3 informantes que contestaron *pulcata*.

En relación con la denominación *casilla* hay que señalar que a lo largo de las carreteras de todo el estado de Hidalgo se pueden observar estas casillas o expendios ambulantes para venta de pulque, por lo que resulta inexplicable que la mayoría de los informantes no la conozcan y que en su lugar usen una amplia gama de palabras que se tratarán en la parte dedicada al polimorfismo.

El término *toreo* es casi desconocido en Apan, lo que se explica por la circunstancia de que, para vender pulque en las pulquerías, se requiere una licencia expedida por las autoridades municipales y, para vender pulque casero, no. Su producción es pequeña y se vende entre vecinos sin la necesidad de “torear” o sobornar a las autoridades. Por esta razón, *toreo* sólo fue respondida por un solo informante (el número 31) en forma activa, mientras que los otros tres lo hicieron de forma pasiva. Este informante pertenece a la tercera generación y, aunque no le gusta mucho el pulque, si le interesa su historia y folklore pues considera que, gracias a esta bebida, Apan tiene un lugar distinguido en el mapa de México.

El porcentaje de denominaciones generalizadas de establecimientos (60%) superó al de las no generalizadas (40%).



### 11. Acciones relacionadas con el cultivo del maguey, la producción de pulque y su consumo

Dentro de este campo semántico hubo 1 denominación totalmente conocida, 2 muy conocidas, 4 de conocimiento superior al medio, 2 de conocimiento medio, 9 poco conocidas (grupo mayoritario) y 2 casi desconocidas. No hubo denominaciones desconocidas. Estos resultados pueden verse en el siguiente cuadro:

GRUPO Y CLASE DE DENOMINACIÓN	DENOMINACIONES CORRESPONDIENTES Y NÚMERO DE INFORMANTES	CONCEPTO AL QUE CORRESPONDEN LAS DENOMINACIONES
Grupo 1 denominaciones totalmente conocidas: 1.	raspar, 40	123. Raspar
Grupo 2 Denominaciones muy conocidas 2.	curar <sup>1</sup> , 39 enguixarse, 35	111. Curar <sup>1</sup> 115. Enguixar <sup>8</sup>
Grupo 3 Denominaciones conocidas: 4.	capar, 32 fermentar, 32 alacranazo, 29 pulquear, 27	109. Capar 116. Fermentar 105. Alacranazo 121. Pulquear
Grupo 4 Denominaciones de conocimiento medio: 2.	picar, 23 curar <sup>2</sup> , 21	120. Picar 112. Curar <sup>2</sup>
Grupo 5 Denominaciones poco conocidas: 9.	despumar, 19 medir, 18 alzar, 18 añejar, 17 despuntar, 17 quebrar, 17 flamear, 16 tallar, 15 chacualear, 11	113. Despumar 119. Medir 106. Alzar 108. Añejar 114. Despuntar 122. Quebrar 117. Flamear 124. Tallar 110. Chacualear
Grupo 6 Denominaciones casi desconocidas: 2.	amacollar, 9 hacerse camino, 6	107. Amacollar 118. Hacerse camino
Grupo 7 Denominaciones desconocidas: 0.		

La denominación *raspar* representa una realidad con la que están en contacto sólo los tlachiqueros, quienes trabajan diariamente al maguey para la extracción del aguamiel. Por esta circunstancia, llama la atención el hecho de que todos los informantes la conozcan, hecho que evidencia la penetración lingüística que han logrado algunos términos de la cultura del pulque en sectores tan diversos de la

<sup>8</sup> *Enguixar* y *guixe* son denominaciones con ortografía castellana de *gixi*. [giʃi.].

sociedad de Apan. *Curar*<sup>1</sup>, y *enguixarse* son también parte de este arraigo, por lo que se ubicaron entre los términos muy conocidos.

En situación parecida están *capar* y *fermentar*, realidades con las que sólo los tlachiqueros y mayordomos están en contacto; sin embargo, en Apan se ubicaron entre las denominaciones de conocimiento superior al medio al igual que *pulquear* y *alacranazo*, que son términos de uso común entre los bebedores de pulque.

Aunque *curar*<sup>2</sup> (preparar pieles de chivo, cerdo o res, que serán usadas como recipientes para producir o transportar pulque) es una acción relacionada con la fabricación de las tinas llamada *toros* (Véase el campo “Utensilios para la producción de pulque”) y *picar* sólo lo realizan los tlachiqueros, ambas denominaciones son conocidas por poco más de la mitad de los encuestados.

*Alzar*, *añejar*, *despumar*, *despuntar*, *medir*, *quebrar* y *tallar* son acciones que realizan cotidianamente los tlachiqueros y mayordomos, se colocaron entre las denominaciones poco conocidas por los apanences. Lo mismo ocurrió con *flamear* y *chacualear*, acciones relacionadas con el consumo de pulque, las cuales, por esta circunstancia, sólo son familiares entre consumidores.

Con un porcentaje de 55%, las denominaciones no generalizadas quedaron arriba de las generalizadas, que lograron un 45%.

### Termino fuera de campo semántico

Un solo término no puede constituir por si mismo un campo semántico, pues éste es un conjunto formado por los co-hipónimos directos de un mismo supraordinado (Berruto, Gaetano, *La semántica*, pág. 106) que agrupa a conceptos con relaciones estructurales o semánticas; sin embargo, la palabra *pulquero*, en su segunda acepción (persona a la que le gusta beber pulque), se incluyó en esta investigación porque forma parte del léxico estudiado y denomina con mayor precisión a las personas que gustan de beber pulque.

Por el número de respuestas obtenido, *pulquero*<sup>2</sup> se ubica entre las denominaciones de conocimiento superior al medio y dentro de las denominaciones generalizadas:

GRUPO Y CLASE DE DENOMINACIÓN	DENOMINACIONES CORRESPONDIENTES Y NUMERO DE INFORMANTES	CONCEPTO AL QUE CORRESPONDEN LAS DENOMINACIONES
Grupo 1 denominaciones totalmente conocidas: 0.		
Grupo 2 Denominaciones muy conocidas: 0.		
Grupo 3 Denominaciones de conocimiento superior al medio: 1.	<i>pulquero</i> <sup>2</sup> , 32	125. <i>Pulquero</i> <sup>2</sup>
Grupo 4 Denominaciones de conocimiento medio: 0.		
Grupo 5 Denominaciones poco conocidas: 0.		
Grupo 6 Denominaciones casi desconocidas: 0.		
Grupo 7 Denominaciones desconocidas: 0.		

Otras respuestas que no alcanzaron a ser consideradas denominaciones correspondientes fueron *borracho*, *briago*, *pulquerísimo*, *empulcado* y *teporocho*, de las cuales se hablará en la parte dedicada al polimorfismo.

### 5.1.2. Resumen de resultados

A manera de resumen, en el siguiente cuadro se presentan los resultados por grupo, sin distinguir a qué campo semántico pertenecen. Este resumen permitirá conocer con mayor precisión el grado de conocimiento que tiene de las denominaciones correspondientes los informantes del municipio de Apan.

Grupo, clase de denominación y cantidad	Número de informantes que proporcionaron la denominación correspondiente, denominaciones proporcionadas y cantidad (entre paréntesis).
Grupo 1 Denominaciones totalmente conocidas: 5.	40: maguey, mixiote, penca, curado, raspar; (5).
Grupo 2 Denominaciones muy conocidas: 21.	39: aguamiel, escamoles, pulque, vaso, pulquería, curar <sup>1</sup> ; (6). 38: quiote, tina, barril, pulquero <sup>1</sup> , tinacal; (5). 37: raspador; (1). 36: magueyera, acocote; (2) 35: jícara, rayuela, enguixarse, (3). 34: tlachiquero; (1) 33: chinicuiles, castaña, prueba; (3)
Grupo 3 Denominaciones de conocimiento superior al medio: 16.	32: jarra, pulcata, capar, fermentar, pulquero <sup>2</sup> ; (5). 31: maguey cenizo, xoma; (2). 30: mayordomo; (1). 29: púa, pulque serenado, dominó, alacranazo; (4). 28: piña, ayate; (2). 27: huevo de maguey, pulquear; (2).
Grupo 4 Denominaciones de conocimiento medio: 17.	25: maguey capón, semilla, muñeca, punta del pulque, xaxtle, acocotero; (6). 24: meyolote, mezontete, cuarterón; (3). 23: zacate, picar; (2). 22: maguey cimarrón, miel de maguey; (2). 21: pulque perro, catrina, curar <sup>2</sup> ; (3). 20: mezal; (1).
Grupo 5 Denominaciones poco conocidas: 32.	19: maguey ayoteco, nopalillo, pulque fuerte, despumar; (4). 18: estropajo, chalupa, medir, alzar; (4). 17: maguey manso, tanda, jicarero, vencidas, añejar, despuntar, quebrar; (7). 16: maguey perro, cuero, flamear; (3). 15: maguey saltado, tallar; (2). 13: gusanos de maguey, contrapunta, pulque blanco, cuba, jarro de compadres; (5). 12: gusanos blancos, zaranda; (2). 11: mechichihual, pulque de bigote, pulque suavazón, tongolele, chacualcar; (5).
Grupo 6 Denominaciones casi desconocidas: 52.	10: mecuates, amate, mecate, pulque muñeco, tlachique, chivato; (6). 9: almácigo, reata, colambre, reina, tornillo, amacollar; (6). 7: almácigo, maguey de planta, gualumbos, chinocuiles, mexixi, toro, versa, chivo; (8). 6: punta, camión, viola, hacerse camino; (4). 5: metzal, tuba, tornillo chico, tripa, casilla; (5). 4: magueyal, xité, cardón, bachichas, asientos, copalochtli, xixi, chabela, sangre de conejo, toreos; (10). 3: gusano blanco de maguey, gusano blanco cuaresmeño, pulque borracho, cacariza; (4). 2: pino, jáquima, meocuiles, Isabel dormida, tepulquín, cacaricita; (6). 1: pulquito, champagne blanco del rey Carol de Rumania, rentoy; (3)
Grupo 7 Denominaciones desconocidas: 1.	0: cocuiza; (1).

Al examinar este cuadro, salta a la vista, por un lado, que la mayoría de las 144 denominaciones correspondientes se ubica en el grupo de las denominaciones casi desconocidas, al que le sigue el grupo de las denominaciones que quedaron como poco conocidas. Por otro lado, se tiene que sólo hay 5 denominaciones totalmente conocidas y 1 desconocida.

Las restantes denominaciones se repartieron entre las denominaciones muy conocidas, las denominaciones de conocimiento superior al medio y las de conocimiento medio.

Concentrando lo anterior en el grupo de las denominaciones generalizadas y en el de denominaciones no generalizadas, resulta que éstas representan el 58% de las 144 denominaciones consideradas, con lo que superan a las generalizadas, que obtuvieron un 41%. La denominación desconocida representa un 1%.

Al examinar lo que ocurre en todos y cada uno de los campos semánticos en cuanto a las denominaciones generalizadas y las no generalizadas, los resultados son parecidos: éstas predominan en 7 campos<sup>9</sup> y las generalizadas en 5 de ellos<sup>10</sup>. En un campo (4. Utensilios para la producción del pulque.) ambas denominaciones alcanzaron un 50%.

Sobre el desconocimiento de algunas denominaciones correspondientes, y cuando se ha considerado pertinente, se han señalado diversas circunstancias que lo han propiciado: pregunta mal elaborada, falta de contacto del hablante con el referente y desaparición de éste.

---

<sup>9</sup> 1. Tipos de magueyes pulqueros, 3. Productos derivados del maguey, 6. Tipos de pulque, 7. Recipientes para depositar, vender o servir el pulque, 9. Juegos practicados en las pulquerías y 11. Acciones relacionadas con el cultivo del maguey, la producción del pulque y su consumo.

<sup>10</sup> 2. El maguey y sus partes, 5. Ingredientes para fermentar o aderezar el pulque, 8. Oficios derivados del cultivo del maguey, de la elaboración del pulque o de su venta, 10. Establecimientos donde se produce o vende pulque y la denominación fuera de campo semántico.

La desaparición de las cosas que los vocablos designan es quizá, en opinión de H. López Morales ("Vitalidad del léxico", p. 530), la causa de que un término llegue a desaparecer en una comunidad lingüística. López Morales señala 3 etapas en este proceso:

"a) pérdida creciente de frecuencia, b) circunscripción a los inventarios pasivos, y c) desaparición total. La primera de las etapas es, sin duda, la más compleja, pues hay que tomar en cuenta la variación diafásica, en aquellos casos, naturalmente, en que la palabra en cuestión se maneje en varios estilos lingüísticos. Que un término comience a ser usado muy esporádicamente, que su presencia se limite a un estilo de habla particular, que se comprenda, pero que no se actualice nunca en el discurso oral o escrito, son etapas de debilitamiento que suelen conducir a la tumba" (p. 529).

En el caso del léxico del maguey, el pulque y la pulquería esto es aplicable por el hecho de que el cultivo del maguey y el consumo del pulque decrecen año con año, lo que ocasiona que cada vez menos hablantes conozcan este léxico.

Para casos de desconocimiento que las circunstancias mencionadas no explican, el concepto de *adopción*, empleado por Coseriu para explicar el cambio lingüístico, puede ayudar, adaptado, a comprender por qué algunos hablantes desconocen ciertas denominaciones.

Coseriu (*Diacronía, sincronía e historia*, Cap. III) distingue tres fases en el proceso de cambio lingüístico: *innovación*, que es "todo aquello en que lo hablado por el hablante –en cuanto modo lingüístico– se aleja de los modelos existentes en la lengua por la que se establece el coloquio" (p. 78); *adopción*, que es la "aceptación de una innovación, por parte del oyente, como modelo para ulteriores expresiones" (p. 78) y *difusión o generalización de una innovación*, o sea, "una serie de adopciones sucesivas" (p. 80).

En relación con la adopción, Coseriu sostiene que "no es reproducción mecánica, sino que es siempre selección" (p.86). Más adelante, especifica que "una adopción corresponde siempre a una *necesidad expresiva*; necesidad que puede ser cultural, social, estética o funcional. El oyente adopta lo que no sabe, lo que le satisface

estéticamente, le conviene socialmente o le sirve funcionalmente. La “adopción” es, por lo tanto, un acto de cultura, de gusto y de inteligencia práctica" (p. 87).

Adaptando y aplicando estos conceptos –en especial el de *adopción* al estudio léxico que aquí se presenta, se puede decir que del caudal léxico de una lengua o de una comunidad lingüística, el hablante adopta e incorpora a su caudal léxico personal las unidades con las cuales va a satisfacer una necesidad expresiva (cultural, social, estética o funcional). Cuando muchos hablantes hacen lo mismo, la unidad léxica se difunde y, con ello, se mantiene viva. Por ejemplo, en el caso del concepto 40. **Acocote**, 36 informantes conocieron la denominación correspondiente y 4 la ignoraron. De éstos, podría decirse que no han tenido la necesidad de adoptarla. Otro ejemplo: la denominación correspondiente del concepto 67. **Tepulquín** fue proporcionada solamente por 2 informantes. Los restantes 38 es muy probable que no hayan tenido la necesidad de adoptarla y, en consecuencia, no la conocen.



### 5.1.3. Incidencia de las variables género, generación y nivel de escolaridad en el conocimiento de las denominaciones correspondientes.

El grado en el que estas tres variantes determinan el conocimiento de la denominación correspondiente se va a estudiar con base en el porcentaje de hablantes que conoce cada denominación. Se recurre al porcentaje debido a que no es igual el número de informantes de cada género, de cada generación ni de cada nivel de estudios, lo cual impide hacer comparaciones. La expresión del número de informantes en porcentajes, en cambio, sí lo permite.

En cada variable se van a considerar los siguientes aspectos:

#### A. Denominaciones conocidas.

1. Denominaciones con porcentajes mayoritarios iguales en los dos géneros las tres generaciones o los tres niveles de escolaridad.

2. Denominaciones con porcentajes mayoritarios iguales en dos generaciones o en dos niveles de escolaridad.

3. Denominaciones con porcentajes mayoritarios en un género, una generación o un nivel de escolaridad.

#### B. Denominaciones desconocidas

1. Denominaciones desconocidas por los dos géneros, las tres generaciones o los tres niveles de escolaridad.

2. Denominaciones totalmente desconocidas por las dos generaciones o los tres niveles de escolaridad.

3. Denominaciones totalmente desconocidas por un género, una generación o un nivel de escolaridad.

Los resultados se presentan en cuadros en los que se registra el porcentaje mayoritario que alcanzó cada denominación en cada variable, los porcentajes inferiores al mayoritario, los porcentajes iguales y la mayor diferencia porcentual en el caso de las variables generación y nivel de escolaridad. Diferencias porcentuales altas indican menor conocimiento de la denominación y diferencias porcentuales bajas indican mayor conocimiento de la denominación en el género, generación o nivel de escolaridad en el que ocurran y en relación con el porcentaje mayoritario.

Los porcentajes mayoritarios se presentan en primer lugar, en orden decreciente y marcados con el signo +; los porcentajes inferiores al mayoritario van seguidos de un paréntesis, dentro del cual se señalan los puntos porcentuales de diferencia que los separan del porcentaje mayoritario, con el signo – a continuación; los porcentajes iguales se marcan con el signo =. Ejemplo:

Entre las denominaciones con porcentaje mayoritario en la segunda generación, se encuentra *Pulque serenado*, que se registró de la siguiente manera en el cuadro correspondiente:

Denominaciones correspondientes	Porcentajes de la segunda generación	Porcentajes de la primera generación	Porcentajes de la tercera generación	Mayor diferencia porcentual
12. Pulque serenado	92 % +	53 % (39-)	82 % (10-)	39

De acuerdo con este registro, la denominación *Pulque serenado* alcanzó el más alto porcentaje de conocimiento en la segunda generación, dentro de la cual el 92 % de los informantes la proporcionó. Con este porcentaje, la segunda generación supera a la primera, en la que el 53 % de los interrogados la conoció, y a la tercera, en la que fue la respuesta del 82 % de los encuestados. Comparando estos dos últimos porcentajes con el mayoritario, se observa que el de la primera generación presenta una diferencia de 39 puntos porcentuales con el mayoritario y, el de la tercera, una diferencia de 10 puntos. La mayor diferencia porcentual es de 39 puntos.

## 5.1.3.1. Incidencia del género

De los 40 informantes, 24 pertenecen al género masculino y 16 al femenino<sup>11</sup>. Dentro de esta variable, las denominaciones conocidas fueron 144 y las desconocidas, 8.

## A. Denominaciones conocidas: 144.

Dentro de este grupo, 9 denominaciones fueron conocidas por porcentajes mayoritarios iguales de informantes en los dos géneros; 89 alcanzaron un porcentaje mayor de conocimiento dentro del género masculino y 45, dentro del género femenino.

## 1. Denominaciones conocidas por un porcentaje mayoritario igual de informantes masculinos y femeninos: 9.

Denominaciones	Porcentajes de informantes masculinos	Porcentaje de informantes femeninos
1. Maguey	100 %	100 %
2. Mixiote	100 %	100 %
3. Penca	100 %	100 %
4. Curado	100 %	100 %
5. Raspar	100 %	100 %
6. Enguixarse	87 %	87 %
7. Acocotero	62 %	62 %
8. Pulque muñeco	25 %	25 %
9. Tornillo Chico	12 %	12 %

<sup>11</sup> Número de informantes masculinos y porcentaje correspondiente (1, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 16, 17, 18, 20, 22, 24, 26, 27, 28, 29, 31, 33, 35, 37, 38, 39 y 40): 24 (100%), 23 (96%), 22 (92%), 21(87%), 20(83%), 19 (79%), 18 (75%), 17 (71%), 16 (67%), 15 (62%), 14 (58%), 13 (54%), 12(50%), 11 (46%), 10 (42%), 9 (37%), 8 (33%), 7 (29%), 6 (25%), 5(21%), 4 (17%), 3 (12%), 2 (8%) y 1 (4%).

Número de informantes femeninas y porcentaje correspondiente (2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 15, 19, 21, 23, 25, 30, 32, 34 y 36): 16 (100%), 15 (94%), 14 (87%), 13 (81%), 12 (75%), 11 (69%), 10 (62%), 9 (56%), 8 (50%), 7 (44%), 6 (37%), 5 (31%), 4 (25%), 3(19%), 2 (12%) y 1 (6%).

1.2. Denominaciones conocidas por un porcentaje mayoritario de informantes masculinos: 89.

Denominaciones	Porcentajes de informantes masculinos	Porcentaje de informantes femeninos
1. Aguamiel	100 % +	94 % (6-)
2. Pulque	100 % +	94 % (6-)
3. Pulquería	100 % +	94 % (6-)
4. Escamoles	100 % +	94 % (6-)
5. Quiote	100 % +	87 % (13 -)
6. Tina	100 % +	87 % (13-)
7. Barril	100 % +	87 % (13-)
8. Magueyera	100 % +	75 % (12 -)
9. Pulquero <sup>1</sup>	96 % +	94 % (2-)
10. Tinacal	96 % +	94 % (2-)
11. Acocote	96 % +	81 % (15-)
12. Rayuela	96 % +	75 % (21-)
13. Jicara	92 % +	81 % (11-)
14. Tlachiquero	92 % +	75 % (17-)
15. Xoma	87 % +	62 % (25-)
16. Alacranazo	87 % +	50 % (37-)
17. Castaña	83 % +	81 % (2-)
18. Pulcata	83 % +	75 % (8-)
19. Capar	83 % +	75 % (8-)
20. Fermentar	83 % +	75 % (8-)
21. Dominó	83 % +	56 % (27-)
22. Mayordomo	79 % +	69 % (10-)
23. Púa	79 % +	62 % (17-)
24. Punta del pulque	79 % +	37 % (42-)
25. Muñeca	79 % +	37 % (42-)
26. Piña	75 % +	62 % (13-)
27. Ayate	75 % +	62 % (13-)
28. Maguey capón	75 % +	44 % (31-)
29. Meyolote	75 % +	37 % (38-)
30. Semilla	71 % +	50 % (21-)
31. Mezontete	71 % +	44 % (27 -)
32. Xaxtle	67 % +	56 % (11-)
33. Cuarterón	67 % +	50 % (17-)
34. Picar	67 % +	44 % (23-)
35. Mezal	62 % +	31 % (31-)
36. Miel de maguey	62 % +	44 % (18-)
37. Pulque perro	62 % +	37 % (25-)
38. Catrina	62 % +	37 % (25-)
39. Nopalillo	62 % +	25 % (37-)
40. Pulque fuerte	62 % +	25 % (37-)
41. Vencidas	62 % +	12 % (50-)
42. Maguey cimarrón	58 % +	50 % (8 -)
43. Alzar	58 % +	25 % (33-)
44. Tanda	58 % +	19 % (39-)
45. Estropajo	54 % +	31 % (23-)
46. Chalupa	54 % +	31 % (23-)
47. Medir	54 % +	31 % (23-)

Denominaciones	Porcentajes de informantes masculinos	Porcentaje de informantes femeninos
48. Añejar	54 % +	25 % (29 -)
49. Quebrar	54 % +	25 % (29 -)
50. Maguey Perro	50 % +	25 % (25-)
51. Maguey manso	46 % +	37 % (9-)
52. Maguey Saltado	46 % +	25 % (21-)
53. Despuntar	46 % +	37 % (9-)
54. Jicarero	46 % +	37 % (9-)
55. Cuba	46 % +	12 % (34-)
56. Tallar	42 % +	31 % (11-)
57. Mechichihual	42 % +	6 % (36-)
58. Zaranda	33 % +	25 % (8- )
59. Contrapunta	33 % +	31 % (2-)
60. Pulque blanco	33 % +	31 % (2-)
61. Gusanos Blancos	33 % +	25 % (8- )
62. Tongolele	33 % +	19 % (14-)
63. Mecuate	33 % +	12 % (21-)
64. Pulque suavazón	29 % +	25 % (4-)
65. Chacualear	29 % +	25 % (4-)
66. Chivato	29 % +	19 % (10-)
67. Almárcigo	25 % +	19 % (6- )
68. Reata	25 % +	6 % (19-)
69. Colambre	25 % +	19 % (6- )
70. Amacollar	25 % +	19 % (6- )
71. Maguey de planta	21 % +	12 % (9-)
72. Gualumbo	21 % +	12 % (9-)
73. Chinocuilis	21 % +	12 % (9-)
74. Versa	21 % +	12 % (9-)
75. Punta	21 % +	6 % (15-)
76. Viola	17 % +	12 % (5-)
77. Metzal	17 % +	6 % (11-)
78. Cardón	12 % +	6 % (6-)
79. Bachichas	12 % +	6 % (6-)
80. Asiento	12 % +	6 % (6-)
81. Sangre de Conejo	12 % +	6 % (6-)
82. Toreo	12 % +	6 % (6-)
83. Gusano blanco cuaresmeño	12 % +	0 % (12-)
84. Cacariza	8 % +	6 % (2-)
85. Xixi	8 % +	6 % (2-)
86. Isabel dormida	8 % +	0 % (8 -)
87. Meocuiles	8 % +	0 % (8- )
88. Rentoy	4 % +	0 % (4-)
89. Champagne blanco del rey Carol de Rumania	4 % +	0 % (4-)

## 2. Denominaciones conocidas por un porcentaje mayoritario de informantes femeninos:

45.

Denominaciones	Porcentajes de informantes femeninas	Porcentaje de informantes masculinos
1. Vaso	100 % +	96 % (4-)
2. Curar <sup>1</sup>	100 % +	96 % (4-)
3. Raspador	94 % +	92 % (2-)
4. Prueba	94 % +	75 % (19-)
5. Pulquero <sup>2</sup>	93 % +	71 % (22-)
6. Chinicuales	87 % +	79 % (8-)
7. Maguey cenizo	87 % +	71 % (16-)
8. Jarra	81 % +	79 % (2-)
9. Huevo de maguey	81 % +	58 % (23-)
10. Pulque serenado	75 % +	71 % (4-)
11. Pulquear	75 % +	62 % (13-)
12. Zacate	75 % +	46 % (29-)
13. Curar <sup>2</sup>	56 % +	50 % (6-)
14. Despumar	56 % +	42 % (14-)
15. Flamear	56 % +	29 % (27-)
16. Maguey ayoteco	50 % +	46 % (4-)
17. Cuero	44 % +	37 % (7-)
18. Gusanos de maguey	44 % +	25 % (19-)
19. Jarro de compadres	44 % +	25 % (19-)
20. Mecate	37 % +	17 % (20-)
21. Pulque de bigote	31 % +	25 % (6-)
22. Amate	31 % +	21 % (10-)
23. Tlachique	31 % +	21 % (10-)
24. Reina	31 % +	17 % (14-)
25. Almacigo	25 % +	21 % (4-)
26. Tornillo	25 % +	21 % (4-)
27. Hacerse camino	25 % +	8 % (17-)
28. Casilla	25 % +	4 % (21-)
29. Chivo	19 % +	17 % (2-)
30. Mexixi	19 % +	17 % (2-)
31. Toro	19 % +	17 % (2-)
32. Camión	19 % +	12 % (2-)
33. Magueyal	19 % +	8 % (11-)
34. Tripa	19 % +	8 % (11-)
35. Tuba	19 % +	8 % (11-)
36. Copalochtli	19 % +	4 % (15-)
37. Xité	19 % +	4 % (15-)
38. Chabela	12 % +	8 % (4-)
39. Gusanos blancos de maguey	12 % +	4 % (8-)
40. Pulque borracho	12 % +	4 % (8-)
41. Pino	12 % +	0 % (12-)
42. Cacaricita	6 % +	4 % (2-)
43. Jáquima	6 % +	4 % (2-)
44. Tepulquín	6 % +	4 % (2-)
45. Pulquito	6 % +	0 % (6-)

## B. Denominaciones desconocidas: 8.

1. Denominaciones totalmente desconocidas por los dos géneros (1): *Cocuiza*.

2. Denominaciones totalmente desconocidas sólo por informantes masculinos: 2.

Denominaciones	Porcentajes de informantes masculinos	Porcentaje de informantes femeninos
1. Pino	0 %	12 %
2. Pulquito	0 %	6 %

3. Denominaciones totalmente desconocidas sólo por informantes femeninas: 5.

Denominaciones	Porcentaje de informantes femeninos	Porcentajes de informantes masculinos
1. Gusano blanco cuaresmeño	0 %	12 %
2. Meocuiles	0 %	8 %
3. Isabel dormida	0 %	8 %
4. Champagne Blanco del rey Carol de Rumania	0 %	4 %
5. Rentoy	0 %	4 %

En los cuadros precedentes, se observa claramente que el género masculino supera ampliamente al femenino en el conocimiento de las denominaciones correspondientes del léxico del maguey, el pulque y la pulquería: en 89 denominaciones, el género masculino alcanzó porcentajes mayoritarios de conocimiento y en 45, el femenino. Esta supremacía se evidencia también por el número total de denominaciones conocidas por el 100 % de los informantes masculinos (13 por el género masculino y 7 por el femenino), y el número de voces que sólo desconocen los hombres (3 el género masculino y 6 el femenino).

Este resultado no es sorprendente si se toma en cuenta que desde la época prehispánica sólo los hombres preparaban y distribuían el pulque para preservar su carácter ritual y su consumo restringido, que exigía un riguroso control.

Durante el Virreinato se establecen las primeras pulquerías instaladas al aire libre, donde las mujeres son las encargadas de la venta del pulque. Hombres y mujeres asistían a esos sitios sin restricciones; sin embargo, una vez que estos comercios se regularizaron y ubicaron en locales cerrados, dejaron paulatinamente de atenderlos las damas y su acceso al salón principal donde bebían los caballeros se les restringió. También durante la época colonial y hasta las dos primeras décadas del siglo XX, las mujeres tenían prohibido ingresar a los tinacales y el oficio de tlachiquero era exclusivo de hombres.

En la actualidad la situación ha cambiado. La igualdad de género se ha reflejado en la gran mayoría de actividades económicas y la industria del pulque no se ha quedado atrás. En Apan es común que las mujeres vendan y consuman pulque en las rancherías y que en la cabecera municipal hombres y mujeres convivan al tomarse un jarro o vaso de pulque en el “El purgatorio”, una de las pulquerías locales. En Hidalgo en general, y en Apan en particular, tampoco es inusual que cantinas o pulquerías sean atendidas por mujeres y que, en algunos casos, sean ellas las propietarias, situación que contrasta con lo que ocurre en los tinacales, que continúan siendo territorio masculino en donde sólo se admiten damas de visita.

El léxico de una determinada actividad no es exclusivo de un género, pero es evidente que quienes la realizan directamente o se involucran en ella durante mayor tiempo, dominan mejor sus términos. Precisamente es lo que ocurre en el léxico objeto de este estudio.



### 5.1.3.2. Incidencia de la generación

La primera generación consta de 17 informantes; la segunda, de 12; y, la tercera, de 11<sup>12</sup>.

#### A. Denominaciones conocidas.

En este caso de incidencia, hubo 5 denominaciones con porcentajes mayoritarios del 100 % en las tres generaciones. Fuera de estas 5 denominaciones, las restantes alcanzaron porcentajes mayoritarios sólo en una generación. En la segunda generación obtuvieron porcentajes mayoritarios de conocimiento 70 denominaciones; en la tercera, 43 y en la primera, 15.

1. Denominaciones conocidas por porcentajes mayoritarios iguales de informantes en las tres generaciones: 5.

Como ya se indicó, en los 5 casos el 100 % de los informantes conoció las denominaciones.

Denominaciones correspondientes	Porcentajes de la primera generación	Porcentajes de la segunda generación	Porcentajes de la tercera generación
1. Maguey	100%	100%	100%
2. Mixiote	100%	100%	100%
3. Penca	100%	100%	100%
4. Curado	100%	100%	100%
5. Raspar	100%	100%	100%

<sup>12</sup> Número de informantes de la primera generación y porcentaje correspondiente (1 al 17), 17 (100%), 16 (94%), 15 (88%), 14 (82%), 13 (76%), 12 (70%), 11(65%), 10 (59%), 9 (53%), 8(47%), 7(41%), 6(35%), 5 (29%), 4(23%), 3(18%), 2(12%), 1 (6%).

Número de informantes de la segunda generación y porcentaje correspondiente (18 al 29): 12 (100%), 11 (92%), 10 (83%), 9 (75%), 8 (67%), 7 (58%), 6 (50%), 5 (42%), 4 (33%), 3 (25%), 2 (17%), 1(8%).

Número de informantes de la tercera generación y porcentaje correspondiente (30 al 40): 11(100%), 10(91%), 9 (82%), 8 (73%), 7 (64%), 6 (54%), 5 (45%), 4 (36%), 3 (27%), 2 (18%), 1 (9%).

2. Denominaciones conocidas por porcentajes mayoritarios iguales de informantes en dos generaciones: 12.

Denominaciones correspondientes	Porcentajes de la primera generación	Porcentajes de la segunda generación	Porcentajes de la tercera generación	Puntos porcentuales de diferencia
1. Escamoles	94 % (6-)	100 % =	100 % =	6
2. Pulque	94 % (6-)	100 % =	100 % =	6
3. Pulquería	94 % (6-)	100 % =	100 % =	6
4. Curar <sup>1</sup>	94 % (6-)	100 % =	100 % =	6
5. Aguamiel	100 % =	100 % =	90 % (10-)	10
6. Vaso	100 % =	100 % =	90 % (10-)	10
7. Quiote	88 % (12)	100 % =	100 % =	12
8. Tina	88 % (12-)	100 % =	100 % =	12
9. Tinacal	88 % (12-)	100 % =	100 % =	12
10 Raspador	82 % (18-)	100 % =	100 % =	18
11. Chinicuiles	82 % (1-)	83 % +	82 % (1-)	1
12. Reata	18 % (15-)	33 % +	18 % (15-)	15

3. Denominaciones conocidas por un porcentaje mayoritario de informantes de una generación: 128.

La generación con más denominaciones mayoritarias fue la segunda con 70 denominaciones. Le siguen la tercera con 43 y la primera con 15.

a. Denominaciones de la segunda generación: 70.

Denominaciones correspondientes	Porcentajes de la segunda generación	Porcentajes de la primera generación	Porcentajes de la tercera generación	Mayor diferencia porcentual
1. Pulquero <sup>1</sup>	100 % +	94 % (6-)	90 % (10-)	10
2. Mayordomo	100 % +	59 % (41-)	73 % (27-)	41
3. Ayate	100 % +	65 % (35-)	45 % (55-)	55
4. Magueyera	92 % +	88 % (4-)	90 % (2-)	4
5. Rayuela	92 % +	82 % (10-)	90 % (2-)	8
6. Tlachiquero	92 % +	76 % (16-)	90 % (2-)	16
7. Castaña	92 % +	70 % (22-)	90 % (2-)	22
8. Prueba	92 % +	70 % (22-)	90 % (2-)	22
9. Capar	92 % +	65 % (27-)	90 % (2-)	27
10. Fermentar	92 % +	76 % (16-)	73 % (19-)	19
11. Xoma	92 % +	59 % (33-)	90 % (2-)	33
12. Pulque serenado	92 % +	53 % (39-)	82 % (10-)	39
13. Muñeca	92 % +	53 % (39-)	45 % (47-)	47
14. Chinicuiles	83 % +	82 % (1-) =	82 % (1-) =	1
15. Jarra	83 % +	82 % (1-)	73 % (10-)	10
16. Pulcata	83 % +	82 % (1-)	73 % (10-)	10
17 Maguey cenizo	83 % +	76 % (7-)	73 % (10-)	10
18. Dominó	83 % +	82 % (1-)	45 % (38-)	38
19. Semilla	83 % +	47 % (36-)	64 % (19-)	36
20. Picar	83 % +	35 % (48-)	64 % (19-)	19
21. Alzar	83 % +	18 % (65-)	45 % (38-)	65
22. Alacranazo	75 % +	70 % (5-)	73 % (2-)	5
23. Maguey capón	75 % +	59 % (16-)	45 % (30-)	30
24. Xaxtle	75 % +	47 % (28-)	73 % (2-)	28
25. Pulque perro	75 % +	29 % (46-)	64 % (11-)	46
26. Chalupa	75 % +	23 % (52-)	45 % (30-)	41
27. Añejar	75 % +	23 % (52-)	36 % (39-)	39
28. Piña	75 % +	70 % (5-)	64 % (11-)	11
29. Acocotero	67 % +	65 % (2-)	54 % (13-)	13
30. Mezal	58 % +	35 % (23-)	54 % (4-)	23
31. Estropajo	58 % +	35 % (23-)	45 % (13-)	23
32. Medir	58 % +	35 % (23-)	45 % (13-)	23
33. Jicarero	58 % +	29 % (29-)	45 % (13-)	29
34. Despuntar	58 % +	29 % (29-)	36 % (22-)	29
35. Quebrar	58 % +	35 % (23-)	36 % (22-)	25
36. Flamear	58 % +	35 % (23-)	27 % (31-)	31
37. Tallar	58 % +	29 % (29-)	27 % (31-)	31
38. Tlachique	58 % +	18 % (40-)	0 % (58-)	58
39. Maguey manso	50 % +	35 % (15-)	45 % (5-)	15
40. Zaranda	50 % +	18 % (32-)	27 % (23-)	32
41. Amate	50 % +	12 % (38-)	18 % (32-)	38

Denominaciones correspondientes	Porcentajes de la segunda generación	Porcentajes de la primera generación	Porcentajes de la tercera generación	Mayor diferencia porcentual
42. Pulque muñeco	50 % +	12 % (38-)	18 % (32-)	38
43. Jarro de compadres	42 % +	23 % (19-)	36 % (6-)	19
44. Gusanos blancos	42 % +	18 % (24-)	36 % (6-)	24
45. Mechichihual	42 % +	23 % (19-)	18 % (24-)	24
46. Pulque de bigote	42 % +	23 % (19-)	18 % (24-)	24
47. Tongolele	42 % +	18 % (24-)	27 % (15-)	25
48. Pulque suavazón	33 % +	23 % (10-)	27 % (6-)	10
49. Chacualear	33 % +	23 % (10-)	27 % (6-)	10
50. Reata	33 % +	18 % (15-) =	18 % (15-) =	15
51. Hacerse camino	33 % +	12 % (21-)	0 % (33-)	33
52. Gualumbos	33 % +	12 % (21-)	9 % (24-)	24
53. Mexixi	33 % +	12 % (21-)	9 % (24-)	24
54. Versa	33 % +	6 % (27-)	18 % (15-)	27
55. Chivo	33 % +	0 % (33-)	27 % (6-)	33
56. Cardón	33 % +	0 % (33-) =	0 % (33-) =	33
57. Toro	25 % +	18 % (7-)	9 % (16-)	16
58. Tuba	25 % +	6 % (19-)	9 % (16-)	19
59. Casilla	25 % +	6 % (19-)	9 % (16-)	19
60. Asientos	25 % +	0 % (25-)	9 % (16-)	25
61. Magueyal	17 % +	6 % (11-)	9 % (8-)	11
62. Bachichas	17 % +	6 % (11-)	9 % (8-)	11
63. Xixi	17 % +	6 % (11-)	9 % (8-)	11
64. Toreo	17 % +	6 % (11-)	9 % (8-)	11
65. Cacariza	17 % +	6 % (11-)	0 % (17-)	17
66. Cacaricita	17 % +	0 % (17-) =	0 % (17-) =	17
67. Pino	8 % +	6 % (2-)	0 % (8-)	8
68. Jáquima	8 % +	6 % (2-)	0 % (8-)	8
69. Meocuiles	8 % +	6 % (2-)	0 % (8-)	8
70. Isabel dormida	8 % +	6 % (2-)	0 % (8-)	8

## b. Denominaciones de la tercera generación: 43.

Denominaciones correspondientes	Porcentajes de la tercera generación	Porcentajes de la primera generación	Porcentajes de la segunda generación	Mayor diferencia porcentual
1. Barril	100 % +	94 % (6-)	98 % (2-)	6
2. Acocote	100 % +	82 % (18-)	92 % (8-)	18
3. Jícara	100 % +	76 % (24-)	92 % (8-)	24
4. Enguixarse	91 % +	88 % (3-)	83 % (8-)	8
5. Huevo de maguey	91 % +	47% (44-)	75 % (16-)	44
6. Cuarterón	91 % +	29 % (62-)	75 % (15-)	62
7. Mezontete	82 % +	41 % (41-)	67 % (15-)	41
8. Punta del pulque	82 % +	47 % (35-)	67 % (15-)	35
9. Maguey cimarrón	82 % +	41% (41-)	50 % (32-)	41
10. Meyolote	73 % +	59 % (14-)	50 % (23-)	23
11. Catrina	73 % +	53 % (20-)	33 % (40-)	40
12. Maguey perro	73 % +	18 % (55-)	42 % (31-)	55
13. Curar <sup>2</sup>	65 % +	41 % (24-)	58 % (7-)	24
14. Despumar	64 % +	29 % (35-)	58 % (6-)	35
15. Tanda	64 % +	29 % (35-)	42 % (22-)	35
16. Vencidas	64 % +	29 % (35-)	42 % (22-)	35
17. Cuero	64 % +	29 % (35-)	33 % (31-)	35
18. Nopalillo	54 % +	41 % (13-)	50 % (4-)	13
19. Maguey saltado	54 % +	23 % (31-)	42 % (12-)	31
20. Cuba	54 % +	12 % (42-)	42 % (12-)	42
21. Amacollar	54 % +	12 % (42-)	8 % (46-)	46
22. Almácigo	54 % +	0 % (54-)	8 % (46-)	54
23. Pulque blanco	45 % +	18 % (27-)	42 % (3-)	27
24. Chivato	45 % +	6 % (39-)	33 % (12-)	39
25. Reina	45 % +	12 % (33-)	17 % (28-)	33
26. Tornillo	45 % +	18 % (27-)	8 % (37-)	37
27. Mecate	36 % +	18 % (18-)	25 % (11-)	18
28. Mecuates	27 % +	23 % (4-)	25 % (2-)	4
29. Almácigo	27 % +	23 % (4-)	17 % (10-)	10
30. Colambre	27 % +	18 % (9-)	25 % (2-)	9
31. Maguey de planta	27 % +	6 % (21-)	25 % (2-)	21
32. Punta	27 % +	6 % (21-)	17% (10-)	21
33. Metzal	27 % +	0 % (27-)	17% (10-)	27
34. Camión	18 % +	12 % (6-)	17 % (1-)	6
35. Xité	18 % +	6 % (12-)	8 % (10-)	12
36. Chabela	18 % +	6 % (12-)	8 % (10-)	12
37. Sangre de conejo	18 % +	0 % (18-)	17 % (1-)	18
38. Gusano blanco de maguey	18 % +	6 % (12-)	0 % (18-)	18
39. Gusano blanco cuaresmeño	18 % +	0 % (18-)	8 % (0-)	18
40. Pulque borracho	9 % +	6 % (3-)	8 % (1-)	3

Denominaciones correspondientes	Porcentajes de la tercera generación	Porcentajes de la primera generación	Porcentajes de la segunda generación	Mayor diferencia porcentual
41. Tepulquín	9 %+	0 % (9-)	8 % (1-)	9
42. Champagne blanco del rey Carol de Rumania	9 %+	0 % (9-)	0 % (9-)	9
43 Rentoy	9 %+	0 % (9-) =	0 % (9-) =	9

### 3. Denominaciones de la primera generación: 15.

Denominaciones correspondientes	Porcentajes de la primera generación	Porcentajes de la segunda generación	Porcentajes de la tercera generación	Mayor diferencia porcentual
1. Pulquero <sup>2</sup>	88 % +	67 % (21-)	82 % (1-)	21
2. Pulquear	82 % +	33 % (49-)	64 % (18-)	49
3. Púa	76 % +	75 % (1-)	64 % (12-)	12
4. Zacate	65 % +	42 % (23-)	64 % (1-)	23
5. Miel de maguey	59 % +	50 % (9-)	45 % (14-)	14
6. Maguey ayoteco	59 % +	42 % (17-)	36 % (23-)	23
7. Pulque fuerte	59 % +	58 % (1-)	18 % (41-)	41
8. Gusanos de maguey	59 % +	25 % (34-)	0 % (59-)	59
9. Contrapunta	47 % +	25 % (22-)	18 % (29-)	29
10. Chinocuilés	23 % +	8 % (15-)	18 % (5-)	5
11. Viola	18 % +	17 % (1-)	9 % (9-)	9
12. Tornillo chico	18 % +	8 % (10-)	9 % (9-)	9
13. Tripa	18 % +	8 % (10-)	9 % (9-)	10
14. Copalochtli	12 % +	8 % (4-)	9 % (3-)	4
15. Pulquito	6 % +	0 % (6-) =	0 % (6-) =	6

## B. Denominaciones desconocidas.

1. Denominación totalmente desconocida por las tres generaciones: *cocuiza*.

2. Denominaciones totalmente desconocidas por 2 generaciones: 5.

a. Denominaciones totalmente desconocidas por la primera y la segunda: 2.

Denominaciones correspondientes	Porcentajes de la primera generación	Porcentajes de la segunda generación	Porcentajes de la tercera generación
1. Champagne blanco del rey Carol de Rumania	0 %	0 %	9 % +
2. Rentoy	0 %	0 %	9 % +

b. Denominaciones totalmente desconocidas por la primera y la tercera: 2.

Denominaciones correspondientes	Porcentajes de la primera generación	Porcentajes de la tercera generación	Porcentajes de la segunda generación
1. Cardón	0 %	0 %	33 %
2. Cacaricita	0 %	0 %	17 %

c. Denominaciones totalmente desconocidas por la segunda y la tercera: 1.

Denominación correspondiente	Porcentaje de la segunda generación	Porcentaje de la tercera generación	Porcentaje de la primera generación
1. Pulquito	0 %	0 %	6 %

## 3. Denominaciones desconocidas totalmente por una generación: 4.

## a. Denominaciones desconocidas por la primera: 7.

Denominaciones correspondientes	Porcentajes de la primera generación	Porcentajes de la segunda generación	Porcentajes de la tercera generación
1. Almácigo	0 %	8 %	54 %
2. Metzal	0 %	17 %	27 %
3. Gusano blanco cuaresmeño	0 %	8 %	18 %
4. Asientos	0 %	25 %	9 %
5. Sangre de conejo	0 %	17 %	18 %
6. Tepulquín	0 %	8 %	9 %
7. Chivo	0 %	33 %	27 %

## b. Denominación desconocida por la segunda: 1.

Denominación correspondiente	Porcentaje de la segunda generación	Porcentaje de la primera generación	Porcentaje de la tercera generación
1. Gusano blanco de maguey	0 %	6 %	18 %

## c. Denominaciones desconocidas por la tercera: 8.

Denominaciones correspondientes	Porcentajes de la tercera generación	Porcentajes de la primera generación	Porcentajes de la segunda generación
1. Pino	0 %	6 %	8 %
2. Gusanos de maguey	0 %	59 %	25 %
3. Jáquima	0 %	6 %	8 %
4. Meocuiles	0 %	6 %	8 %
5. Tlachique	0 %	18 %	58 %
6. Isabel dormida	0 %	6 %	8 %
7. Cacariza	0 %	6 %	17 %
8. Hacerse camino	0 %	12 %	33 %

Al analizar los cuadros de resultados se puede observar que la segunda generación (70 porcentajes mayoritarios) superó en el conocimiento de las denominaciones a la tercera (43 porcentajes mayoritarios) y primera generación (15 porcentajes mayoritarios). Este resultado llama la atención ya que fue la tercera



generación y no la segunda la que participó más cercanamente con el auge pulquero y por lo tanto debería estar más familiarizada con todo lo relacionado al maguey, al pulque y a la pulquería. Una explicación de este resultado puede ser el hecho de que actualmente el gobierno del estado, con la colaboración de la iniciativa privada<sup>13</sup>, ha tratado de revivir la producción del pulque y su consumo en nuestro país. Siendo el municipio de Apan antaño la cuna de la mayor y mejor producción pulquera, su población económicamente activa está interesada en participar en las actividades de difusión, producción y comercialización del pulque, que representan una fuente importante de trabajo para la región. En el ámbito turístico, están las visitas guiadas a las haciendas pulqueras y museos del pulque de la región; en el comercial, venta de artesanías elaboradas con fibra de maguey y productos derivados de éste, principalmente el pulque, y en el empresarial, hoteles y restaurantes para el turismo, plantas de envasado de pulque y agencias de viajes.

---

<sup>13</sup> Hay que señalar que algunas universidades han realizado actividades de difusión sobre el pulque. La Autónoma de Chapingo en el 2006 montó en sus instalaciones la exposición titulada *El maguey y el pulque, Herramientas agrícolas y utensilios tradicionales del tinacal*, acompañada con una publicación del mismo título; en el 2009, la UNAM divulgó el cartel *El pulque en el olvido*, y en 2010, la revista *Proceso* publicó el número especial del Bicentenario *Los rostros de lo PROHIBIDO, alcohol, prostitución, vagos y fantasmas*, en el que se habla sobre el pulque y las pulquerías.

### 5.1.3.3. Incidencia de la escolaridad

Para el estudio de esta incidencia, los informantes se agrupan en tres niveles de escolaridad: nivel básico (12 informantes), nivel medio (14 informantes) y nivel superior (14 informantes<sup>14</sup>).

#### A. Denominaciones conocidas.

Dentro de estas denominaciones hay 5 con un porcentaje mayoritario del 100 % en los tres niveles de escolaridad y 12 que alcanzaron ese mismo porcentaje en 2 niveles.

Las restantes denominaciones lograron un porcentaje mayoritario sólo en un nivel.

1. Denominaciones conocidas por porcentajes mayoritarios iguales de informantes en los tres niveles de escolaridad: 5

Denominaciones correspondientes	Porcentajes del nivel básico	Porcentajes del nivel medio	Porcentajes del nivel superior
1. Maguey	100%	100%	100%
2. Mixiote	100%	100%	100%
3. Penca	100%	100%	100%
4. Curado	100%	100%	100%
5. Raspar	100%	100%	100%

<sup>14</sup> Número de informantes de nivel básico y porcentajes correspondientes (15, 16, 17, 26, 28, 29, 30, 34, 35, 38, 39 y 40): 12 (100 %), 11 (92 %), 10 (83 %), 9 (75 %), 8 (67 %), 7 (58 %), 6 (50 %), 5 (42 %), 4 (33%), 3 (25 %), 2 (17 %), 1 (8 %).

Número de informantes de nivel medio y porcentajes correspondientes (3, 4, 7, 8, 20, 21, 22, 23, 25, 25, 27, 31, 32 y 33): 14 (100 %), 12 (86 %), 11 (78 %), 10 (71 %), 9 (64 %), 8 (57 %), 7 (50 %), 6 (43%), 5 (36 %), 4 (28 %), 3 (21 %), 2 (14 %), 1 (7 %).

Número de informantes de nivel superior y porcentajes correspondientes (1, 2, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18, 19, 36 y 37): 14 (100 %), 12 (86 %), 11 (78 %), 10 (71 %), 9 (64 %), 8 (57 %), 7 (50 %), 6 (43%), 5 (36 %), 4 (28 %), 3 (21 %), 2 (14 %), 1 (7 %).

2. Denominaciones conocidas por porcentajes mayoritarios iguales de informantes en 2 niveles: 12.

Denominaciones correspondientes	Porcentajes del nivel básico	Porcentajes del nivel medio	Porcentajes del nivel superior	Mayor diferencia porcentual
1. Aguamiel	92 % (-8)	100 % =	100 % =	8
2. Escamoles	100 % =	100 % =	93 % (7-)	7
3. Vaso	100 % =	100 % =	93 % (7-)	7
4. Pulquería	100 % +	100 % +	93 % (7-)	7
5. Curar <sup>1</sup>	100 % =	100 % =	93 % (7-)	7
6. Pulque	92 % (8-)	100 % =	100 % =	8
7. Tina	100 % =	100 % =	86 % (14-)	14
8. Quiote	100 % =	100 % =	86 % (14-)	14
9. Dominó	58 % (20-)	78 % =	78 % =	20
10. Tallar	50 % =	50 % =	14 % (38-)	38
11. Tuba	8 % (6-)	14 % =	14 % =	6
12. Jáquima	0 % (7-)	7 % =	7 % =	7

3. Denominaciones conocidas por porcentajes mayoritarios de informantes en un nivel: 127.

El nivel básico fue el que acumuló más denominaciones (75) con porcentajes mayoritarios. Le sigue el nivel medio con 42 denominaciones y el superior con 10.

a. Denominaciones del nivel básico: 75.

Denominaciones correspondientes	Porcentajes del nivel básico	Porcentajes del nivel medio	Porcentajes del nivel superior	Mayor diferencia porcentual
1. Barril	100 %+	93 % (7-) =	93 % (7-) =	7
2. Tinacal	100 %+	93 % (7-) =	93 % (7-) =	7
3. Raspador	100 %+	93 % (7-)	86 % (14-)	14
4. Acocote	100 %+	93 % (7-)	78 % (22-)	22
5. Enguixarse	100 %+	93 % (7-)	71 % (29-)	22
6. Jícara	100 %+	86 % (14-)	78 % (22-)	22
7. Castaña	100 %+	86 % (14-)	64 % (36-)	36
8. Mayordomo	100 %+	86 % (14-)	43 % (57-)	
9. Huevo de maguey	100 %+	86 % (14-)	21 % (79-)	79
10. Rayuela	100 % +	78 % (22-)	86 % (14-)	22
11. Xoma	100 % +	78 % (22-)	57 % (43-)	43
12. Tlachiquero	100 % +	71 % (29-)	86 % (14-)	
13. Prueba	100 % +	78 % (22-)	71 % (29-)	29
14. Capar	100 % +	71 % (29-) =	71 % (29-) =	29
15. Xaxtle	100 % +	64 % (36-)	28 % (72-)	72
16. Cuarterón	100 % +	64 % (36-)	21 % (79-)	79
17. Meyolote	100 % +	50 % (50-)	36 % (64-)	64
18. Pulcata	92 % +	86 % (6-)	64 % (28-)	28
19. Mezontete	92 % +	71 % (21-)	21 % (71-)	71
20. Semilla	92 % +	64 % (19-)	36 % (56-)	56
21. Picar	92 % +	64 % (28-)	21 % (71)	71
22. Pulcata	92 % +	86 % (6-)	64 % (28-)	28
23. Pulque perro	92 % +	57 % (35-)	14 % (78-)	78
24. Maguey perro	92 % +	28 % (64-)	7 % (85-)	85
25. Muñeca	83 % +	64 % (28-)	43 % (40-)	40
26. Punta del pulque	92 % +	71 % (21-)	28 % (64-)	64
27. Nopalillo	83 % +	50 % (33-)	14 % (69-)	69
28. Alacranazo	75 % +	71 % (4-) =	71 % (4-) =	4
29. Maguey capón	75 % +	71 % (4-)	43 % (32-)	34
30. Mezal	75 % +	57 % (18-)	21 % (54-)	54
31. Maguey cimarrón	75% +	57 % (18 -)	36 % (39 -)	39
32. Tanda	75 % +	43 % (32-)	14 % (61-)	61
33. Alzar	75 % +	43 % (32-)	21 % (54-)	54
34. Maguey saltado	75 % +	28 % (47-)	14 % (61-)	61
35. Despumar	67 % +	57 % (10-)	21 % (46-)	46
36. Medir	67 % +	57 % (10-)	14 % (53-)	53
37. Chalupa	67 % +	50 % (17-)	21 % (46-)	46
38. Maguey ayoteco	67 % +	36 % (31-)	43 % (24-)	31
39. Maguey manso	67 % +	50 % (17-)	14 % (53-)	53
40. Cuero	67 % +	36 % (31-)	21 % (46-)	46

Denominaciones correspondientes	Porcentajes del nivel básico	Porcentajes del nivel medio	Porcentajes del nivel superior	Mayor diferencia porcentual
41. Curar <sup>2</sup>	58 % +	57 % (1-)	50 % (8-)	8
42. Añejar	58 % +	57 % (1-)	14 % (44-)	44
43. Catrina	58 % +	50 % (8-)	50 % (8-)	8
44. Despuntar	58 % +	50 % (8-)	21 % (37-)	37
45. Mechichihual	50 % +	28 % (22-)	7 % (43-)	43
46. Cuba	50 % +	28 % (22-)	21 % (29-)	29
47. Pulque blanco	50 % +	21 % (29-)	28 % (22-)	29
48. Tongolele	42 % +	28 % (14-)	14 % (28-)	28
49. Mecuates	42 % +	28 % (14-)	7 % (35-)	35
50. Gusanos blancos	42 % +	21 % (21-)	28 % (14-)	21
51. Pulque suavezón	42 % +	21 % (21-) =	21 % (21-) =	21
52. Amacollar	42 % +	21 % (21-)	7 % (35-)	35
53. Colambre	42 % +	21 % (21-)	7 % (35-)	35
54. Reina	42 % +	21 % (21-)	7 % (35-)	35
55. Almacigo	42 % +	14 % (28-)	0 % (42-)	42
56. Chacuallear	33 % +	28 % (5-)	21 % (12-)	12
57. Chivato	33 % +	28 % (5-)	14 % (19-)	19
58. Almacigo	33 % +	14 % (19-)	21 % (12-)	19
59. Metzal	33 % +	7 % (26-)	0 % (33-)	33
60. Chivo	25 % +	14 % (11-) =	14 % (11-) =	11
61. Camión	25 % +	14 % (11-)	7 % (18-)	18
62. Xixi	25 % +	7 % (18-)	0 % (25-)	25
63. Asientos	17 % +	14 % (3-)	0 % (17-)	17
64. Chabela	17 % +	14 % (3-)	0 % (17-)	17
65. Sangre de conejo	17 % +	14 % (3-)	0 % (17-)	17
66. Tornillo chico	17 % +	14 % (3-)	7 % (10-)	10
67. Tripa	17 % +	14 % (3-)	7 % (10-)	10
68. Casilla	17 % +	7 % (10-)	14 % (3-)	3
69. Gusano blanco de maguey	17 % +	7 % (10-)	0 % (17-)	17
70. Gusano blanco cuaresmeño	17 % +	7 % (10-)	0 % (17-)	17
71. Meocuiles	8 % +	0 % (8-)	7 % (1-)	8
72. Tepulquín	8 % +	7 % (1-)	0 % (8-)	1
73. Pulquito	8 % +	0 % (8-) =	0 % (8-) =	8
74. Champagne blanco del rey Carol de Rumania	8 % +	0 % (8-) =	0 % (8-) =	8
75. Rentoy	8 % +	0 % (8-) =	0 % (8-) =	8

## b. Denominaciones del nivel medio: 42.

Denominaciones correspondientes	Porcentajes del nivel medio	Porcentajes del nivel básico	Porcentajes del nivel superior	Mayor diferencia porcentual
1. Pulquero <sup>1</sup>	100 %+	92 % (8)	93 % (7-)	8
2. Chinicuiles	93 %+	92 % (1-)	64 % (29-)	29
3. Ayate	93 %+	58 % (35-)	57 % (36-)	36
4. Jarra	86 %+	83 % (3-)	71 % (15-)	15
5. Pulque serenado	86 %+	83 % (3-)	50 % (36-)	36
6. Piña	86 %+	67 % (19-)	57 % (29-)	29
7. Maguey cenizo	86 %+	83 % (3-)	64 % (22-)	22
8. Púa	78 %+	67 % (11-)	71 % (7-)	11
9. Acocotero	78 %+	67 % (11-)	43 % (35-)	35
10. Miel de maguey	64 %+	58 % (6-)	43 % (21-)	21
11. Quebrar	64 %+	50 % (14-)	14 % (50-)	50
12. Estropajo	64 %+	42 % (22-)	28 % (36-)	36
13. Flamear	57 %+	33 % (24-)	28 % (29-)	29
14. Jicarero	57 %+	25 % (32-)	43 % (14-)	32
15. Zaranda	50 %+	33 % (17-)	7 % (43-)	43
16. Jarro de compadres	50 %+	25 % (25-)	21 % (29-)	29
17. Gusanos de maguey	50 %+	8 % (42-)	36 % (14-)	42
18. Amate	50 %+	8 % (42-)	14 % (36-)	42
19. Pulque de bigote	43 %+	17 % (26-)	21 % (22-)	26
20. Tlachique	43 %+	17 % (26-)	14 % (29-)	29
21. Reata	43 %+	17 % (26-)	7 % (36-)	36
22. Contrapunta	36 %+	33 % (3-)	28 % (8-)	8
23. Pulque Muñeco	36 %+	33 % (3-)	7 % (29-)	29
24. Mexixi	36 %+	8 % (28-)	7 % (29-)	29
25. Gualumbos	36 %+	0 % (36-)	14 % (22-)	36
26. Tornillo	28 %+	25 % (3-)	14 % (14-)	14
27. Versa	28 %+	25 % (3-)	0 % (28)	28
28. Toro	28 %+	8 % (20-)	14 % (14-)	20
29. Hacerse camino	28 %+	0 % (28-)	14 % (14-)	28
30. Xité	28 %+	0 % (28-)	0 % (28-)	28
31. Toreo	28 %+	0 % (28-)	0 % (28-)	28
32. Maguey de planta	21 %+	17 % (4-)	4 % (7-)	7
33. Punta	21 %+	17 % (4-)	7 % (14-)	14
34. Viola	21 %+	8 % (13-)	14 % (7-)	13
35. Cardón	21 %+	0 % (21-)	7 % (14-)	21
36. Bachichas	21 %+	0 % (21-)	7 % (14-)	21
37. Magueyal	14 %+	8 % (6-)	7 % (7-)	7
38. Copalochtli	14 %+	8 % (6-)	7 % (7-)	7
39. Pulque borracho	14 %+	0 % (14-)	7 % (7-)	14
40. Pino	14 %+	0 % (14-)	0 % (14-)	14
41. Cacariza	14 %+	0 % (14-)	7 % (7-)	14
42. Cacaricita	14 %+	0 % (14-)	0 % (14-)	14

## c. Denominaciones del nivel superior: 10.

Denominaciones correspondientes	Porcentajes del nivel superior	Porcentajes del nivel básico	Porcentajes del nivel medio	Mayor diferencia porcentual
1. Magueyera	93 % +	92 % (1-)	86 % (7-)	7
2. Pulquero <sup>2</sup>	93 % +	58 % (35-)	86 % (7-)	35
3. Fermentar	93 % +	58 % (35-)	86 % (7-)	35
4. Pulquear	71 % +	67 % (4-)	64 % (7-)	7
5. Zacate	71 % +	58 % (13-)	43 % (28-)	28
6. Pulque fuerte	57 % +	42 % (15-)	43 % (14-)	14
7. Vencidas	50 % +	33 % (17-)	43 % (7-)	17
8. Mecate	43% +	8 % (35-)	21 % (22-)	35
9. Chinocuilés	28 % +	17 % (11-)	7 % (21-)	21
10. Isabel dormida	14 % +	0 % (14-)	0 % (14-)	14

## B Denominaciones desconocidas.

1. Denominación totalmente desconocida por los tres niveles: *cocuiza*.

2. Denominaciones totalmente desconocidas por 2 niveles: 8.

a. Denominaciones totalmente desconocidas por el nivel básico y medio: 1.

Denominaciones correspondientes	Porcentajes del nivel básico	Porcentajes del nivel medio	Porcentajes del nivel superior
Isabel dormida	0 %	0 %	14 %

b. Denominaciones totalmente desconocidas por el nivel básico y el superior: 4.

Denominaciones correspondientes	Porcentajes del nivel básico	Porcentajes del nivel superior	Porcentajes del nivel medio
1. Xité	0 %	0 %	28 %
2. Toreo	0 %	0 %	28 %
3. Pino	0 %	0 %	14 %
4. Cacarcita	0 %	0 %	14 %

c. Denominaciones totalmente desconocidas por el nivel medio y el superior: 3.

Denominaciones correspondientes	Porcentajes del nivel medio	Porcentajes del nivel superior	Porcentajes del nivel básico
1. Pulquito	0 %	0 %	8 %
2. Champagne blanco del rey Carol de Rumania	0 %	0 %	8 %
3. Rentoy	0 %	0 %	8 %

3. Denominaciones desconocidas totalmente por un nivel: 18.

a. Denominaciones desconocidas solo por el nivel básico: 7.

Denominaciones correspondientes	Porcentajes del nivel básico	Porcentajes del nivel medio	Porcentajes del nivel superior
1. Gualumbos	0 %	6 %	50 %
2. Hacerse camino	0 %	28 %	14 %
3. Cardón	0 %	21 %	7 %
4. Bachichas	0 %	21 %	7 %
5. Pulque borracho	0 %	14 %	7 %
6. Cacariza	0 %	14 %	7 %
7. Jáquima	0 %	7 %	7 %

b. Denominaciones desconocidas solo por el nivel medio: 1.

Denominaciones correspondientes	Porcentajes del nivel medio	Porcentajes del nivel básico	Porcentajes del nivel superior
1. Meocuiles	0 %	8 %	7 %



## c. Denominaciones desconocidas sólo por el nivel superior (10):

Denominaciones correspondientes	Porcentajes del nivel superior	Porcentajes del nivel básico	Porcentajes del nivel medio
1. Almárcigo	0 %	42 %	14 %
2. Metzal	0 %	33 %	7 %
3. Versa	0 %	25 %	28 %
4. Xixi	0 %	25 %	7 %
5. Gusano blanco de maguey	0 %	17 %	7 %
6. Gusano blanco cuaresmeño	0 %	17 %	7 %
7. Chabela	0 %	17 %	14 %
8. Sangre de conejo	0 %	17 %	14 %
9. Asientos	0 %	17 %	14 %
10. Tepulquín	0 %	8 %	7 %

El análisis de estos resultados evidencia que los informantes del nivel básico superan ampliamente a los de los niveles medio y superior en el conocimiento de las denominaciones correspondientes. Este resultado es congruente por el hecho de que muchos de los informantes del nivel básico se relacionan directa o indirectamente con las actividades del sector primario, dentro de las cuales la agricultura es la más favorecida en el municipio. El pulque sigue siendo una bebida muy popular entre los campesinos de Apan, que lo consumen como bebida energética y para refrescarse mientras realizan sus faenas. Es una práctica muy común entre ellos el tener un “perro”, “perrito” o “maguey perro” en los linderos de sus terrenos agrícolas para producir diariamente el pulque que beben e invitar a los amigos y familiares con los que comparten su jornada de trabajo.

Otra razón de peso para validar este resultado es que en la producción y consumo del pulque en pequeña y mediana escala participan mayormente personas de clase baja, que en el mejor de los casos tienen un nivel básico de estudios. Al preparar el pulque en sus casas para autoconsumo y para su venta, este léxico no les es ajeno. En este tipo de producción de pulque se involucra toda la familia, pero los hijos que logran cursar mayores niveles de estudios emigran en busca de mejores oportunidades de vida y, al desvincularse de esta labor, olvidan mucho del léxico de los tlachiqueros y pulqueros.

Una tercera razón para explicar el resultado es la siguiente: a partir de los años ochentas, en México y en el resto del mundo, ha crecido enormemente la popularidad del tequila. Esta bebida que al igual que el pulque era considerada antaño bebida para gente pobre, ha escalado muchos peldaños en la escala social y desplazado al pulque como bebida nacional. Por ello, no es sorprendente que los informantes que tienen estudios de educación media y superior se identifiquen más con el tequila o la cerveza, bebidas que están de moda, y no acostumbren tomar pulque, por lo que desconocen mucho de su léxico.

En cuanto a las denominaciones desconocidas, el nivel superior acumuló 17; el básico, 12 y el medio, 5. Era de esperar que el nivel superior desconociera más denominaciones ya que es el que está en menos contacto con todo lo referente al maguey, el pulque y la pulquería. Lo que sorprende es que el nivel básico, que es el que está en mayor contacto, desconozca más denominaciones que el nivel medio. Quizá no haya una explicación que abarque a las 12 denominaciones desconocidas y sea necesario buscar explicaciones para cada una.

## 5.2. El polimorfismo.

Lope Blanch define al polimorfismo “como la concurrencia de dos o más formas lingüísticas –ya sean fonéticas, gramaticales o léxicas que alternan libremente para desempeñar una misma función” (“*En torno al polimorfismo*”, p.7). Este concepto, en el sentido amplio en que lo emplea su autor, será aplicado en esta investigación.

En cuanto al análisis que se hará de las respuestas, es necesario precisar lo siguiente:

a) Con el propósito de no entrar en la discusión sobre el concepto de palabra, asumo la posición de Ambrosio Rabanales en el sentido de “considerar cada respuesta como una unidad léxica, un “término” en el sentido de la lógica, como cráneo, espina dorsal, restaurante de tercera categoría, etc.” (“*Competencia léxica del santiaguino culto*”, p. 126)

b) Todas las respuestas que no sean la denominación correspondiente del concepto por el que se pregunta se considerarán sus sinónimos en un sentido amplio, posición que adoptó Rabanales en el estudio que se acaba de citar:

“Para una comprensión más exacta de lo que ocurre con los sinónimos hay que explicar que hemos contabilizado como tales algunos términos que son sólo variantes fonéticas, morfológicas o cuasisintácticas, y algunas respuestas erróneas, que en un cálculo estricto deberían quedar fuera. Si no los excluimos fue porque, en conjunto, no distorsionan mayormente la verdad”. (Rabanales, p.137)

También hay que tomar en cuenta lo expresado por Lope Blanch en relación con la variedad de formas para designar el concepto “leporino”: “Lo más interesante es advertir que todas estas formas, aparentemente bien diferentes guardan una estrecha relación conceptual” (“*“Leporino”: sobre geografía lingüística de México*”, p. 137)

Al analizar el polimorfismo se busca apreciar la variedad de formas con que los informantes denominaron o intentaron denominar el concepto por el que se les preguntó. No se pretende valorar lo correcto o incorrecto de las respuestas, lo cual, en cierta forma, ya se hizo en el apartado precedente. Se trata de un análisis cuantitativo, que pondrá de manifiesto qué conceptos cuentan sólo con una variante y cuáles

obtuvieron más de una. Acerca de este concepto, en el *Diccionario de Lingüística* de Dubois (s. v. *variante*) se señala que “en L. HJELMSLEV la *variante* es una forma de expresión diferente a otra en cuanto a la forma, pero que no supone un cambio de contenido en relación a esta otra”. También se denominará a la variante *respuesta efectiva* para oponerla a la respuesta  $\emptyset$ . Ninguno de los 125 conceptos por los que se preguntó se quedó sin respuesta. Los informantes proporcionaron un total de 507 diferentes variantes o respuestas efectivas para ellos.

Los resultados se presentan reuniendo los conceptos de acuerdo con el número de variantes obtenidas (1 a 13). A su vez, las variantes con que cuenta cada uno se reúnen en 7 grupos con base en el número de informantes que las proporcionó:

Grupo 1. Variantes totalmente conocidas. Variantes proporcionadas por 40 informantes (5 casos).

Grupo 2. Variantes muy conocidas. Variantes que proporcionaron entre 33 y 39 informantes (21 casos).

Grupo 3. Variantes de conocimiento superior al medio. Variantes que proporcionaron entre 27 y 32 informantes (16 casos).

Grupo 4. Variantes de conocimiento medio. Variantes que proporcionaron entre 20 y 26 informantes (18 casos).

Grupo 5. Variantes de conocimiento inferior al medio. Variantes que proporcionaron entre 11 y 19 informantes (39 casos).

Grupo 6. Variantes poco conocidas. Variantes que proporcionaron entre 2 y 10 informantes (148 casos).

Grupo 7. Variantes individuales. Variantes proporcionadas sólo por un informante (260 casos).

Esta presentación se hace en cuadros (A a la N) cuya primera columna corresponde a los conceptos y las restantes a los grupos en que se ubican las variantes. En cada cuadro sólo aparecerán los grupos que cuentan con variantes. Se consignan los casos con respuesta  $\emptyset$  para comparar y evaluar mejor los resultados. Este tipo de respuesta apareció en 113 de los 125 conceptos que integran el cuestionario.

En cada cuadro se tratarán, si el material contenido en él lo permite, los siguientes aspectos:

*Campos semánticos.* Campos o campo con mayor número de conceptos en el cuadro.

*Clases de variantes.* Se mencionarán las 3 clases que contengan el mayor número de variantes. Si el caso lo amerita, se mencionarán otras clases.

*Respuestas mayoritarias.* Respuestas que en cada concepto alcanzaron la más alta frecuencia. En unos casos es una respuesta efectiva y, en otros, una respuesta  $\emptyset$ . Se indica el total de uno y otro tipo de respuesta en el cuadro.

*Rango de las respuestas mayoritarias.* Frecuencia más baja y frecuencia más alta que alcanzaron tanto la respuesta efectiva como la respuesta  $\emptyset$ .

*Diferencia entre la frecuencia de la respuesta mayoritaria y la de la respuesta inmediata inferior.* Caso con la menor diferencia y caso con la mayor diferencia, sea la respuesta mayoritaria una variante o sea una respuesta  $\emptyset$ .

*Observaciones.* Casos fuera de los aspectos anteriores, que merezcan comentario.

Hecho esto, se pasará a hacer un examen global de algunos de estos aspectos y de otros en la respuesta efectiva y en la respuesta  $\emptyset$ .

#### 5.2.1. Los resultados.

##### 5.2.1.1. Conceptos sin respuesta en todos los informantes: 0.

En todos los conceptos hubo alguna respuesta aunque no fuera la correspondiente al concepto por el que se preguntó.

##### 5.2.1.2. Conceptos con variante única.

Se trata de conceptos en los cuales hubo sólo una respuesta efectiva, sin respuesta  $\emptyset$  o con ella.

**Cuadro A**

Conceptos con variante única, sin respuesta Ø, por parte de todos los informantes: 4.

## Variantes

Concepto	Grupo 1 40 informantes
12. Maguey.	maguey
18. Mixiote.	mixiote
19. Penca.	penca
122. Raspar.	raspar

*Campos semánticos.* Con excepción de *raspar* (campo de las acciones), las variantes aquí consideradas pertenecen al campo del maguey y sus partes.

*Clases de variantes.* Las 4 variantes pertenecen al grupo de variantes totalmente conocidas.

**Cuadro B**

Conceptos con variante única y respuesta Ø: 16.

## Variantes

Conceptos	Grupo 2 33-39 inf.	Grupo 3 27-32 inf.	Grupo 4 20-26 inf.	Grupo 5 11-19 inf.	Grupo 6 2-10 inf.	Grupo 7 1 informante
29. Escamoles.	39: escamoles.					Ø
102. Pulquería.	39: pulquería.					Ø
87. Vaso.	39: vaso.					Ø
71. Barril.	38: barril.				2: Ø.	
103. Tinacal.	38: Tinacal.				2: Ø.	
45. Raspador.	37: raspador.				3: Ø.	
96. Rayuela.	35: rayuela				5: Ø.	
115. Enguixar.	35: enguixarse.				5: Ø.	
88. Viola.	34: Ø.				6: viola.	
41. Castaña.	33: castaña.				7: Ø.	
89. Xoma.		31: xoma.			9: Ø.	
95. Dominó.		29: dominó.		11: Ø.		
120. Picar.			23: picar.	17: Ø.		
44. Cuarterón.			24: cuarterón.	16: Ø.		
75. Catrina.			21: catrina.	19: Ø.		
2. Maguey ayoteco.			21: Ø.	19: maguey ayoteco.		

*Campos semánticos.* El campo que cuenta con más conceptos (5) es el de los recipientes, al cual pertenecen los ítems 87. **Vaso**, 71. **Barril**, 88. **Viola**, 89. **Xoma** y 75. **Catrina**.

*Clases de variantes.* El grupo de variantes más numeroso es el 2 (variantes muy conocidas, 9 casos), luego del cual viene el 4 (variantes de conocimiento medio, 3 casos). El grupo 3 (variantes de conocimiento superior al medio, 2 casos) ocupa el tercer sitio.

*Respuestas mayoritarias.* Exceptuando los conceptos 88. **Viola** y 2. **Maguey ayoteco**, cuya respuesta mayoritaria fue  $\emptyset$ , los restantes 14 tienen como respuesta mayoritaria a una respuesta efectiva: *escamoles*, *pulquería*, *vaso*, *barril*, *tinacal*, *raspador*, *rayuela*, *enguixarse*, *castaña*, *xoma*, *dominó*, *picar*, *cuarterón* y *catrina*.

*Rango de la frecuencia de las respuestas mayoritarias.* El de las respuestas efectivas mayoritarias oscila entre 21 (*catrina*) y 39 (*escamoles*); el de las respuestas  $\emptyset$  va de 21 (Concepto 2. **Maguey ayoteco**) a 34 (88. **Viola**).

*Diferencia entre la frecuencia de la respuesta mayoritaria y la de la inmediata inferior.* La diferencia más estrecha es de 2 tantos y ocurre entre las respuestas *catrina* (21 casos) y  $\emptyset$  (19) del concepto 75. **Catrina** por un lado y, por el otro, entre  $\emptyset$  (21 casos) y *maguey ayoteco* (19) del concepto 2. **Maguey ayoteco**. La diferencia más amplia (38 tantos) sucede en 3 casos: *escamoles* (concepto 29. **Escamoles**), *pulquería* (39. **Pulquería**) y *vaso* (87. **Vaso**), variantes cuya respuesta inmediata es  $\emptyset$  (1 caso).

*Observaciones.* No hubo respuestas efectivas individuales, pero si respuestas  $\emptyset$  de esta clase (3).

## 5.2.1.3. Conceptos con denominación polimórfica

El polimorfismo es un fenómeno que se observa en todas las lenguas, Lope Blanch señala que “es una de las características más notables de las hablas mexicanas” (“*En torno al polimorfismo*”, p. 7), y se presenta como consecuencia natural de su realización. “Si toda lengua está en constante movimiento, en continuo proceso de cambio, cada innovación que en ella surja deberá mantenerse en lucha, en concurrencia, con la forma preexistente durante un período de tiempo más o menos largo, muchas veces secular, de ahí el polimorfismo inevitable de toda lengua” (“*En torno al polimorfismo*”, p. 14).

Los conceptos que en este apartado se presentan son aquéllos que cuentan con dos o más variantes. Para apreciar con mayor claridad los resultados, como ya se indicó, se incluye en cada caso el número de informantes que no respondieron. Estos conceptos fueron ciento cinco, (105 = 84 %).

**Cuadro C**

Conceptos con 2 variantes: 25.

## Variantes

Concepto.	Grupo 1 40 inf.	Grupo 2 33-39 inf.	Grupo 3 27-32 inf.	Grupo 4 20-26 inf.	Grupo 5 11-19 inf.	Grupo 6 2-10 inf.	Grupo 7 1 inf.
58. Pulque curado.	curado.						preparado de sabor.
24. Aguamiel.		39. aguamiel.					miel de maguey.
38. Pulque.		39: pulque.					pulquito.
111. Curar <sup>1</sup> .		39: curar.					preparar.
46. Tina.		38: tina.					tinacal; ø.
93. Pulquero <sup>1</sup> .		38: pulquero.					patrón; ø.
28. Cocuiza.		38: ø.					agua de maguey; savia.
72. Cacaricita.		37: ø.				2: cacaricita.	jarra.
94. Tlachiquero.		34: tlachiquero.				5: raspador.	ø.
73. Cacariza.		34: ø.				3: cacariza, jarra.	
86. Tripa.		34: ø.				5: tripa.	flauta.
82. Prueba.		33: prueba.				4: ø. 3: muestra.	
74. Camión.		33: ø.				6: camión.	vitrolero.
79. Jarra.			32: jarra.			6: ø. 2: caldereta.	
39. Xité.			32: ø.			4: xité. xixi.	
77. Chivo.			32: ø.			7: chivo.	chivatón.
3. Maguey cenizo.			31: maguey cenizo.			8: ø.	carricillo.
105. Alacranazo.			29: alacranazo.			10: Ø	escorpión.
25. Amate.			28: ø.			10: amate. 2: mixiote.	
31. Huevo de maguey.			27: huevo de maguey.		13: ø.		criadillas de maguey.
50. Muñeca.				25: muñeca.	14: ø		mono.
8. Maguey perro.				23: ø.	16: maguey perro.		el del patrón.
107. Añejar.				21: ø.	17: añejar.	2: podrir.	
36. Mezal.				20: mezal.	16: ø.	4: mezal.	
42. Chalupa.				20: ø.	18: chalupa.	2: jicara.	



*Campos semánticos.* Tanto del campo de los productos derivados del maguey como el de los recipientes, proviene la mayoría de conceptos registrados aquí. Pertenecen al primero (7 casos) los siguientes: 24. **Aguamiel**, 38. **Pulque**, 28. **Cocuiza**, 39. **Xité**, 25. **Amate**, 31. **Huevo de maguey** y 36. **Mezal**. Son parte del campo de los recipientes (7 casos): 72. **Cacaricita**, 73. **Cacariza**, 86. **Tripa**, 82. **Prueba**, 74. **Camión**, 79. **Jarra** y 77. **Chivo**.

*Clases de variantes.* El mayor número de variantes corresponde al grupo 7 (variantes individuales, 17 casos), después del cual queda el grupo 6 (variantes poco conocidas, 16). A continuación queda el grupo 2 (variantes muy conocidas, 7 casos). Sólo hubo una variante totalmente conocida: *curado*.

*Respuestas mayoritarias.* Las respuestas efectivas (14 casos) superaron en número a las respuestas  $\emptyset$ . La lista de las primeras está integrada por *curado*, *aguamiel*, *pulque*, *curar*, *tina*, *pulquero*<sup>1</sup>, *tlachiquero*, *prueba*, *jarra*, *maguey cenizo*, *alacranazo*, *huevo de maguey*, *muñeca* y *mezal*. Los conceptos cuya respuesta mayoritaria fue  $\emptyset$  son los siguientes: 28. **Cocuiza**, 72. **Cacaricita**, 73. **Cacariza**. 86. **Tripa**, 74. **Camión**, 39. **Xité**, 77. **Chivo**, 25. **Amate**, 8. **Maguey perro**, 107. **Añejar** y 42. **Chalupa**.

*Rango de la frecuencia de las respuestas mayoritarias.* Las respuestas efectivas presentan un rango que va de 20 (*mezal*) a 40 (*curado*). En el caso de las respuestas  $\emptyset$ , la frecuencia más baja corresponde al concepto 47. **Chalupa** (20 casos) y la más alta al concepto 28. **Cocuiza** (38 casos).

*Diferencia entre la frecuencia de la respuesta mayoritaria y la de la inmediata inferior.* La menor diferencia es de 2 tantos y ocurre en el concepto 42. **Chalupa**, en el cual la respuesta  $\emptyset$  fue dada por 20 informantes y la variante *chalupa*, por 18. La mayor diferencia se presenta en el concepto 58. **Pulque curado**, que tiene a la variante *curado* con 40 respuestas frente a *preparado de sabor* con 1, por lo cual la diferencia entre ambas es de 39.

*Observaciones.* Entre los conceptos aquí considerados, se encuentra **Cocuiza**, cuya denominación correspondiente ignoraron todos los informantes. En su lugar, uno contestó *agua de maguey* y otro, *savia*.

### Cuadro D

Conceptos con 3 variantes: 16.

#### Variantes

Concepto	Grupo 2 33-39 inf.	Grupo 3 27-32 inf.	Grupo 4 20-26 inf.	Grupo 5 11-19 inf.	Grupo 6 2-10 inf.	Grupo 7 1 inf.
23. Quiote.	38: quiote.					gualumbo, ocote.
81. Jícara.	35: jícara.				3: Ø	cajete, guaje.
53. Champagne blanco del rey Carol de Rumania.	34: ø.				4: curado	champagne blanco del rey Carol de Rumania, pulque borracho.
55. Copalochtlí.	34: ø.				4: copalochtlí.	curado, jarabe de maguey.
92. Mayordomo.		30: mayordomo.			8: ø.	patrón, mayor.
69. Versa.		30: ø.			7: versa. 2: ración.	ganancia.
63. Pulque serenado.		29: pulque serenado.			8: ø. 2: reposado.	tónico.
26. Ayate.		28: ayate.			10: ø.	mecapales, tilma.
83. Reina.		28: ø.			9: reina. 2: jarra.	caldereta.
76. Chivato.		27: ø.			10: chivato. 2: tarro.	jarra.
54. Contrapunta.			25: Ø	13: contrapunta.		del despacho, despuntar.
16. Meyolote.			24: meyolote.	11: ø.	4: corazón.	tronco.
30. Estropajo.			23: zacate.	18: estropajo.		ixcapul, ø.
62. Pulque perro.			21: pulque perro.	17: ø.		pulque macho, pulque pegador.
112. Curar <sup>2</sup> .			21: curar.	15: curtir.	3: ø.	preparar.
99. Vencidas.				17: vencidas. 14: fuercitas.	9: ø.	dominadas.

*Campos semánticos.* El campo de los tipos de pulque domina sobre los demás con los siguientes 6 conceptos: 53. **Champagne blanco del rey Carol de Rumania**, 55. **Copalochtlí**, 63. **Pulque serenado**, 69 **Versa**, 54. **Contrapunta** y 62. **Pulque perro**.

*Clases de variantes.* Por el número de casos acumulados (24) el grupo 7 (variantes individuales) queda en primer lugar. Viene a continuación el grupo 6 (variantes poco conocidas, 10 casos) y luego el grupo 5 (variantes de conocimiento inferior al medio, 5 casos). Con sólo 2 variantes, el grupo 2 (variantes muy conocidas) queda en último lugar.

*Respuestas mayoritarias.* Entre las que son respuestas efectivas (10 casos), están las siguientes: *quiote*, *jícara*, *mayordomo*, *pulque serenado*, *ayate*, *meyolote*, *zacate*, *pulque perro* y *curar*. Las que son respuesta  $\emptyset$  (6 casos) pertenecen a los siguientes conceptos: 53. **Champagne blanco del rey Carol de Rumania**, 55. **Copalochtli**, 69. **Versa**, 83. **Reina**, 76. **Chivato** y 54. **Contrapunta**.

*Rango de la frecuencia de las respuestas mayoritarias.* El de las que son respuestas efectivas va de 17 (*vencidas*) a 38 (*quiote*); el de las que son respuesta  $\emptyset$  queda entre 25 (concepto 54. **Contrapunta**) y 34 (conceptos 53. **Champagne blanco del rey Carol de Rumania** y 55. **Copalochtli**).

*Diferencia entre la frecuencia de la respuesta mayoritaria y la de la inmediata inferior.* La diferencia más baja es de tres tantos y ocurre entre las variantes *vencidas* (17 casos) y *fuercitas* (14) del concepto 98. **Vencidas**; la más alta es de 37 y se produce entre *quiote* (38 casos) y *gualumbo* y *ocote* (1 caso cada una) del concepto 23. **Quiote**.

*Observaciones.* Entre las variantes incluidas en este cuadro, comienza a aparecer *curado*, la cual se da como respuesta en varios conceptos no sólo en el 58. **Pulque curado**. Aquí aparece entre las variantes de los conceptos 53. **Champagne blanco del rey Carol de Rumania** (4 casos) y en el 55. **Copalochtli** (1 caso).

También aquí aparecen 3 casos de concurrencia de variantes. Se trata de *zacate* y *estropajo* en el concepto 30. **Estropajo**; *curar* y *curtir* en el concepto 112. **Curar**<sup>2</sup>; *vencidas* y *fuercitas* en el concepto 99. **Vencidas**.

**Cuadro E**  
Conceptos con 4 variantes: 18.

Variantes

Concepto	Grupo 2 33-39 inf.	Grupo 3 27-32 inf.	Grupo 4 20-26 inf.	Grupo 5 11-19 inf.	Grupo 6 2-10 inf.	Grupo 7 1 inf.
13. Magueyera.	36: magueyera.				4: magueyal.	plántio, huerta de maguey.
40. Acocote.	36: acocote.					ayocote, guaje, cuerno, Ø.
27. Chinicuiles.	33: chinicuiles.				7: chinocuiles. 4: gusano de maguey.	gusanos rojos.
101. Pulcata.		32: pulcata.			5: ø.	congá, atorón, expendio de pulque.
109. Capar.		32: capar.			5: ø.	degollar, descorazonar, podar.
116. Fermentar.		32: fermentar.			5: ø.	agriar, procesar, cocer.
84. Tornillo.		28: ø.			9: tornillo.	litro, tarro, caracol.
121. Pulquear.		27: pulquear.			10: ø.	empulcarse, tomar, pistear.
90. Acocotero.			25: acocotero.	12: ø.		comerciante de campo, campesino, agricultor.
80. Jarro de compadres.			22: ø.	13: jarro de compadres.	3: tres alegres compadres.	castigador, tercia.
124. Tallar.			22: ø.	15: tallar.		raspar, trillar, ixtlear.
117. Flamear.			21: ø.	16: flamear.		empulcarse, chupar, tomar cóxcoro.
7. Maguey manso.			20: ø.	17: maguey manso.		maguey de pulque, maguey macho, maguey criollo.
48. Zaranda.				19: ø. 12: zaranda.	4: coladera. 3: colador. 2: hamero.	
113. Despumar.				19: despumar. 16: ø.	3: limpiar.	colar, despuntar espuma.
106. Alzar.				18: alzar. 18: ø.	2: chupar el aguamiel.	raspar, levantar el aguamiel.
114. Despuntar.				18: ø. 17: despuntar.	3: traspalear. 2: cortar.	cortar el pulque
43. Colambre.				16: cuero. 13: Ø	9: colambre. 2: tina.	ubres.

*Campos semánticos.* El campo más numeroso (8 casos) es el de las acciones relacionadas con la siembra del maguey, la producción del pulque y su consumo, al que pertenecen los siguientes conceptos: 109. **Capar**, 116. **Fermentar**, 121. **Pulquear**, 123. **Tallar**, 117. **Flamear**, 113. **Despumar**, 106. **Alzar** y 114. **Despuntar**.

*Clases de variantes.* El grupo 7 (variantes individuales, 41 casos) queda a la cabeza; tras él se ubica el 6 (variantes poco usadas, 13 casos); luego viene el 5 (variantes de uso inferior al medio, 9 casos) y, en último lugar, se sitúa el 2 (variantes muy usadas, 3 casos).

*Respuestas mayoritarias.* Las respuestas efectivas (10 casos) son más numerosas que las respuestas  $\emptyset$  (7 casos). Son respuestas efectivas: *maguquera, acocote, chinicuiles, pulcata, capar, fermentar, pulquear, acocotero, despumar, alzar y cuero*. La respuesta  $\emptyset$  mayoritaria se presenta en los siguientes conceptos: 84. **Tornillo**, 80. **Jarro de compadres**, 123. **Tallar**, 117. **Flamear**, 7. **Maguey manso**, 48. **Zaranda** y 114. **Despuntar**. Hay que señalar que en el concepto 106. **Alzar**, tanto la respuesta efectiva como la respuesta  $\emptyset$  son mayoritarias (18 casos cada una).

*Rango de la frecuencia de las respuestas mayoritarias.* Las respuestas efectivas mayoritarias alcanzaron un rango que va de 16 (*cuero*) a 36 (*maguquera* y *acocote*). En lo que concierne a las respuestas  $\emptyset$  mayoritarias, el límite menor del rango es de 18 (conceptos 106. **Alzar** y 114. **Despuntar**) y el mayor, de 28 (concepto 84. **Tornillo**).

*Diferencia entre la frecuencia de la respuesta mayoritaria y la de la inmediata inferior.* La menor diferencia (1 tanto) ocurre en el concepto 114. **Despuntar**, en el cual la respuesta  $\emptyset$  fue proporcionada por 18 informantes y la variante *despuntar*, por 17. Es en el concepto 40. **Acocote** donde se alcanza la mayor diferencia (35 tantos). Se da entre *acocote* (36 casos) y *ayocote, guaje, cuerno* y respuesta  $\emptyset$ , respuestas individuales.

*Observaciones.* En el concepto 13. **Maguquera**, concurren 2 variantes morfológicas: *maguquera* y *maguqyal*. En el concepto 27. **Chinicuiles**, aparecen 2 variantes fonéticas: *chinicuiles* y *chinocuiles*. En el concepto 40. **Acocote**, *ayocote* no es variante fonética de *acocote*, sino respuesta errónea ya que *ayocote* es la denominación de una especie de frijol.

## Cuadro F

Conceptos con 5 variantes: 19.

## Variantes

Concepto	Grupo 3 27-32 inf.	Grupo 4 20-26 inf.	Grupo 5 11-19 inf.	Grupo 6 2-10 inf.	Grupo 7 1 inf.
85. Tornillo chico.	31: ø.			5: tornillo chico.	torriquete, tarrito, tornillete, caracol.
104. Toreo.	31: ø.			4: toreo. 2: casero.	pulquería clandestina, por debajito, pulcata clandestina.
22. Punta.	29: púa.			6: punta. 4: ø. 2: puya. 2: espina	espina grande.
21. Piña.	28: piña.			9: ø.	corazón de maguey, piña del mezonte, jimada, mezonte.
5. Maguey capón.		25: capón.	11: ø.		capado, muerto, maguey preparado, maguey en proceso.
65. Punta del pulque.		25: punta del pulque.	12: ø.	3: semilla del pulque.	primera echada, pie del pulque, pulque puntero.
70. Xaxtle.		25: xaxtle.		10: ø. 3: asiento.	residuos, nata del pulque, rezago.
17. Mezontete.		24: mezontete.		8: ø. 6: mezonte.	tronco, sotol, muñigas.
107. Amacollar.		24: ø.		9: amacollar. 4: trasplantar.	magueyar, mecatear, plantar.
37. Miel de maguey.		22: miel de maguey.	14: ø.		melaza de maguey, miel de aguamiel, melaza, dulce de aguamiel.
49. Cardón.			19: nopalillo. 16: ø.	4: cardón	sábila, nopalachiche, abrojo.
52. Bachichas.			19: ø. 12: xaxtle.	4: bachichas. 4: asientos.	babas del pulque, techi.
35. Mexixi.			19: ø.	10: guixe. 7: mexixi. 2: xixi.	ixtle, pulpa.
97. Rentoy.			19: ø.	9: conquián. 4: baraja. 4: brisca. 3: albures.	rentoy.
119. Medir.			18: medir. 17: Ø.	2: llenar.	completar la carga, recargar, transpalear.
10. Tanda.			17: tanda. 14: ø.	4: magueyes en producción. 3: magueyes productivos	magueyes pulqueros, magueyes en explotación.
91. Jicarero.			17: jicarero. 11: ø.	8: pulquero. 3: cantinero.	pulcato, despachador.
78. Cuba.			16: ø. 13: cuba.	6: embudo. 5: tuba.	caldereta, embudo de madera.
9. Maguey saltado.			15: maguey saltado. 14: ø.	7: maguey con quiote.	maguey virgen, maguey crispado, maguey pasado.

*Campos semánticos.* Con 3 conceptos cada uno, 3 campos fueron los más numerosos: partes del maguey (conceptos 21. **Piña**, 22. **Punta** y 17. **Mezontete**), tipos de pulque (52. **Bachichas**, 65. **Punta del pulque** y 70. **Xaxtle**) y tipos de magueyes (5. **Maguey capón**, 9. **Maguey saltado** y 10. **Tanda**).

*Clases de variantes.* El grupo que acumuló más variantes fue el 7 (variantes individuales, 51 casos). Después de él viene el 6 (variantes poco conocidas, 29) y a

continuación el 5 (variantes de conocimiento inferior al medio, 7). El grupo menos numeroso es el 3 (variantes de conocimiento superior al medio, 2 casos).

*Respuestas mayoritarias.* Las respuestas efectivas con más alta frecuencia (12 casos) fueron las siguientes: *púa*, *piña*, *magüey capón*, *punta del pulque*, *xaxtle*, *mezontete*, *miel de magüey*, *nopalillo*, *medir*, *tanda*, *jicarero* y *magüey saltado*. Las respuestas  $\emptyset$  mayoritarias ocurrieron en 7 conceptos: 85. **Tornillo chico**, 104. **Toreo**, 107. **Amacollar**, 52. **Bachichas**, 35. **Mexixi**, 97. **Rentoy** y 73. **Cuba**.

*Rango de la frecuencia de las respuestas mayoritarias.* El de las respuestas efectivas va de 15 (*magüey saltado*) a 29 (*púa*); el de las respuestas  $\emptyset$  mayoritarias queda entre 16 (concepto 78. **Cuba**) y 31 (conceptos 85. **Tornillo chico** y 104. **Toreo**).

*Diferencia entre la frecuencia de la respuesta mayoritaria y la de la inmediata inferior.* La menor diferencia fue de 1 y se presentó en 2 conceptos: 119. **Medir** (*medir*, 18 respuestas;  $\emptyset$ , 17) y 9. **Magüey saltado** (*magüey saltado*, 15;  $\emptyset$ , 14). La mayor diferencia (27 tantos) apareció en el concepto 104. **Toreo** ( $\emptyset$ , 31 casos; *toreo*, 4).

*Observaciones.* En este grupo de conceptos con 5 variantes, concurren las variantes léxicas *cardón* y *nopalillo* (concepto 49. **Cardón**), y *bachichas* y *asientos* (concepto 52. **Bachichas**). También concurren las variantes fonéticas *cuba* y *tuba* (concepto 78. **Cuba**).

**Cuadro G**  
Conceptos con 6 variantes: 5.  
Variantes

Concepto	Grupo 3 27-32 inf.	Grupo 4 20-26 inf.	Grupo 5 11-19 inf.	Grupo 6 2-10 inf.	Grupo 7 1 inf.
125. Pulquero <sup>2</sup> .	32: pulquero.			8: borracho. 4: briago. 3: pulquerísimo. 2: empulcado.	teporocho.
61. Pulque muñeco.		25: $\emptyset$ .		10: pulque muñeco.	pulque impuro, pulque sintético, pulque artificial, pulque de mono, pulque apestoso.
15. Mechichihual.		20: $\emptyset$ .	11: mechichihual.	3: espina de magüey. 2: espinas. 2: púas.	puntillas, puyas.
20. Pino.			19: $\emptyset$ . 16: piña.	2: pino.	corazón, cajete, gollete, jicama.
33. Mecate.			16: lazo.	9: reata. 8: cuerda. 6: mecate. 5: $\emptyset$ .	reatas de lechuguilla, sogá.

*Campos semánticos.* El campo del maguey y sus partes cuenta con 2 conceptos (15. **mechichihual** y 20. **Pino**). Cuentan con 1 el de los oficios (125. **Pulquero**<sup>2</sup>), el de los tipos de pulque (61. **Pulque muñeco**) y el de productos derivados del maguey (33. **Mecate**).

*Clases de variantes.* El grupo 7 (variantes individuales) concentra el mayor número de respuestas (14 unidades). En segundo lugar está el grupo 6 (variantes poco conocidas, 13 casos) y en tercero, el 5 (variantes de conocimiento inferior al medio, 3 casos).

*Respuestas mayoritarias.* La respuesta  $\emptyset$  fue mayoritaria en 3 conceptos: 61. **Pulque muñeco**, 15. **Mechichihual** y 20. **Pino**. En cambio, la respuesta efectiva lo fue sólo en el caso de las variantes *pulquero* y *lazo*.

*Rango de la frecuencia de las respuestas mayoritarias.* En el caso de las respuestas efectivas, va de 16 (*lazo*) a 32 (*pulquero*). En cuanto a las respuestas  $\emptyset$ , el límite inferior del rango es 19 (concepto 20. **Pino**) y el superior 25 (61. **Pulque muñeco**).

*Diferencia entre la frecuencia de la respuesta mayoritaria y la de la inmediata inferior.* La menor diferencia (3 tantos) se encuentra en el concepto 20. **Pino**, en el cual la respuesta  $\emptyset$  fue dada por 19 informantes y la respuesta efectiva *piña*, por 16. En el concepto 125. **Pulquero**<sup>2</sup> se presenta la diferencia mayor (24) al contar la variante *pulquero* con 32 respuestas y la variante *borracho* con 8.

*Observaciones.* El concepto 33. **Mecate** presenta concurrencia de diversas variantes léxicas: *lazo*, *reata*, *cuerda*, *mecate* y *soga*.



**Cuadro H**  
Conceptos con 7 variantes: 8.

Variantes

Concepto	Grupo 4 20-26 inf.	Grupo 5 11-19 inf.	Grupo 6 2-10 inf.	Grupo 7 1 inf.
51. Semilla.	25: semilla.	11: ø.		piecito, punta, punta del pulque, xaxtle, pulque semillero, pulque de punta.
4. Maguey cimarrón.	22: cimarrón.	12: ø.	3: silvestre.	serrano, criollo, nativo, xamini, trompillo.
47. Toro.		19: ø.	7: toro. 6: tina de cuero. 3: tina. 2: cuero.	tinaja, la madrina, tina curtida.
6. Maguey de planta.		18: ø	7: maguey de planta. 6: maguey entero. 4: maguey tierno. 2: maguey virgen.	maguey sin raspa, maguey criollo, maguey joven.
98. Tongolele.		17: ø 11: tongolele	6: ladrillo. 3: tabique.	aro, rayuela, tabla, lanzadera.
122. Quebrar.		17: quebrar. 14: ø	2: desmagueyar. 2: desmontar. 2: arrancar.	tirar, cortar, tirar el maguey.
1. Almacigo.		16: ø	9: almacigo. 7: almacigo. 3: vivero. 2: sembradío.	magueyeras, transplantes, criadero.
57. Pulque blanco.		13: blanco. 11: natural	5: puro. 5: ø. 2: virgen. 2: del bueno..	normal, sin curar.

*Campos semánticos.* El campo de los tipos de maguey es el que cuenta aquí con más conceptos. Son 3: 4. **Maguey cimarrón**, 6. **Maguey de planta** y 1. **Almacigo**. Los restantes conceptos corresponden a un campo diferente cada uno: utensilios para la producción del pulque (concepto 47. **Toro**), ingredientes (51. **Semilla**), tipos de pulque (57. **Pulque blanco**), juegos (98. **Tongolele**) y acciones (122. **Quebrar**).

*Clases de variantes.* El grupo 7 (variantes individuales) comprende el mayor número de respuestas (28). El grupo 6 (variantes poco conocidas), que reúne a 21 variantes, ocupa el segundo lugar. Menos numerosos son el grupo 5 (variantes de conocimiento inferior al medio, 4 casos) y el 4 (variantes de conocimiento medio, 2 casos).

*Respuestas mayoritarias.* Tanto la respuesta mayoritaria efectiva como la respuesta mayoritaria  $\emptyset$  fueron proporcionadas por el mismo número de informantes: 4. Son respuestas efectivas: *semilla*, *cimarrón*, *quebrar* y *blanco*. La respuesta mayoritaria  $\emptyset$  ocurre en los conceptos 43. **Toro**, 6. **Maguey de planta**, 97. **Tongolele** y 1. **Almacigo**.

*Rango de la frecuencia de las respuestas mayoritarias.* El de las respuestas efectivas tiene un límite inferior de 13 (*blanco*) y un superior de 25 (*semilla*). El de las respuestas  $\emptyset$  oscila entre 16 (concepto 1. **Almácigo**) y 19 (47. **Toro**).

*Diferencia entre la frecuencia de la respuesta mayoritaria y la de la inmediata inferior.* La menor diferencia (2 tantos) sucede entre las variantes *blanco* (13 casos) y *natural* (11) del concepto 57. **Pulque blanco**. Entre la variante *semilla* (25 casos) y la respuesta  $\emptyset$  (11) del concepto 51. **Semilla**, se localiza la mayor diferencia (14 tantos).

*Observaciones.* En el concepto 1. **Almácigo** concurren las variantes fonéticas *almácigo* y *almárcigo*.

**Cuadro I**  
Conceptos con 8 variantes: 4

Concepto	Variantes				
	Grupo 3 27-32 inf.	Grupo 4 20-26 inf.	Grupo 5 11-19 inf.	Grupo 6 2-10 inf.	Grupo 7 1 inf.
32. Jáquima.	31: $\emptyset$			2: cincha. 2: lomera. 2: braguero. 2: mecapal. 2: jáquima.	cincho, faja, gamarras.
59. Pulque de bigote.		20: $\emptyset$ .	11: pulque de bigote.	3: pulque espumoso.	pulque con baba, pulque babosito, pulque dulce, baba de perico, pulque de bebé, pulque del bueno.
56. Isabel dormida.			18: $\emptyset$ . 14: curado.	4: chabela 2: Isabel dormida.	curado de refresco, margarita, curado de barrilito, catrina, campechano.
34. Meocuiles.			13: gusanos de maguey. 12: gusanos blancos	4: $\emptyset$ . 3: gusano blanco de maguey. 3: gusano blanco cuaresmeño. 2: meocuiles.	gusano cuaresmeño, nixtamales, gusano de maguey cuaresmeño.

*Campos semánticos.* El campo de los productos derivados del maguey comprende 2 conceptos (32. **Jáquima** y 34. **Meocuiles**), al igual que el de los tipos de pulque (conceptos 59. **Pulque de bigote** y 56. **Isabel dormida**).

*Clases de variantes.* Las variantes del grupo 7 (variantes individuales) son las más numerosas (17 casos). Tras éstas, están las del grupo 6 (variantes poco conocidas, 11 casos) y luego las del grupo 5 (variantes de conocimiento inferior al medio, 4 casos).

*Respuestas mayoritarias.* La respuesta  $\emptyset$  mayoritaria se impuso a la efectiva en 3 conceptos: 32. **Jáquima**, 59. **Pulque de bigote** y 56. **Isabel dormida**. La única respuesta efectiva mayoritaria fue *gusanos de maguey* en el concepto 34. **Meocuiles**.

*Rango de la frecuencia de las respuestas mayoritarias.* El límite inferior de la respuesta  $\emptyset$  fue 18 (concepto 56. **Isabel dormida**) y el superior, 31 (concepto 32. **Jáquima**). En el caso de la respuesta efectiva, no puede establecerse rango por tratarse de un solo caso.

*Diferencia entre la frecuencia de la respuesta mayoritaria y la inmediata inferior.* La mínima diferencia (1) ocurre en el concepto 34. **Meocuiles**, en el cual la variante *gusanos de maguey* acumuló 13 respuestas y la variante *gusanos blancos*, 12. Es en el concepto 32. **Jáquima** donde se presenta la máxima diferencia (29 tantos) ya que la respuesta  $\emptyset$  fue proporcionada por 31 hablantes y las inmediatas inferiores (*cincha*, *lomera*, *braguero*, *mecapal* y *jáquima*) sólo por dos cada una.

*Observaciones.* En el concepto 34. **Meocuiles**, 7 de las 8 variantes efectivas son respuestas sintagmáticas en las que aparece la palabra *gusano*. Esto se debe a que dicha palabra forma parte de la oración con la que se preguntó por la denominación del concepto ("¿Qué nombre reciben los gusanos blancos de maguey?").

Las voces *cincha*, *lomera*, *braguero*, *mecapal*, *cincho*, *faja* y *gamarras*, proporcionadas en el concepto 32. **Jáquima** en lugar de *jáquima*, son voces de un campo semántico que podría ser el de "adminículos para sujetar o ceñir", pero no son sus sinónimos ya que no ciñen o sujetan lo mismo.

**Cuadro J**  
Conceptos con 9 variantes: 4.

Variantes					
Concepto	Grupo 3 27-32 inf.	Grupo 4 20-26 inf.	Grupo 5 11-19 inf.	Grupo 6 2-10 inf.	Grupo 7 1 inf.
67. Tepulquín.	28: ø.			3: pulque borracho. 2: tepulquín.	tequipul, pulque tequilero, alipus, pulque combinado, pulque envinado, curado, bomba.
11. Gualumbo.		22: quiotes.		7: gualumbos. 5: ø. 4: quiotito. 3: manitas.	palmas, flor de maguey, quiotes de manitas, quiotes de maguey, flor de quiote.
68. Tlachique.		21: ø.		10: tlachique. 2: semilla.	cuatero, pulque suave, pulque dulce, pulque blanco, pulque natural, pulque tierno, pulque fuerte.
14. Mecuate.			13: ø.	10: mecuates. 8: hijitos. 3: hijos. 3: retoños. 2: crías.	maguey chico, hijos del maguey, hijuelos, ahijando.

*Campos semánticos.* Dos conceptos (11. **Gualumbo** y 14. **Mecuate**) pertenecen al campo del maguey y sus partes; otros dos (67. **Tepulquín** y 68. **Tlachique**), al de tipos de pulque.

*Clases de variantes.* La mayoría de variantes (23) concentradas en este cuadro pertenecen al grupo 7 (variantes individuales). Quedan en segundo sitio las variantes del grupo 6 (variantes poco conocidas, 12 casos). Del grupo 4 (variantes de conocimiento medio) sólo existe un caso: *quiotes*.

*Respuestas mayoritarias.* La respuesta ø mayoritaria se presenta en 3 conceptos: 67. **Tepulquín**, 68. **Tlachique** y 14. **Mecuate**; en contraste, la respuesta efectiva mayoritaria fue una sola: *quiotes*, en el concepto 11. **Gualumbo**.

*Rango de la frecuencia de las respuestas mayoritarias.* El de la respuesta mayoritaria ø parte de 13 (concepto 14. **Mecuate**) y llega a 28 (67. **Tepulquín**). Por haber sólo un caso de respuesta efectiva mayoritaria, no se puede establecer un rango.

*Diferencia entre la frecuencia de la respuesta mayoritaria y la de la inmediata inferior.* La mínima diferencia (3 tantos) se presenta entre la respuesta ø (13 casos) y la variante *meocules* (10 casos) del concepto 14. **Mecuate**. La máxima diferencia (25

tantos) se localiza en el concepto 67. **Tepulquín**, en el cual la respuesta  $\emptyset$  alcanzó una frecuencia de 28 y la variante *pulque borracho* fue proporcionada sólo por 3 informantes.

*Observaciones.* Llama la atención que, en el concepto 11. **Gualumbo**, 22 informantes hayan respondido *quiotes* (denominación (en singular) del tallo en cuyo extremo florece el *gualumbo*) no obstante que al preguntarse por el concepto 23. **Quiote**, 38 respondieron *quiote*, lo cual puede deberse a que en este caso se preguntó mediante una fotografía y en el caso de **Gualumbo**, no.

Para obtener la denominación del concepto 14. **Mecuete** (retoño del maguey que se transplanta para reproducción), también se empleó una fotografía. Por este medio, sólo 10 informantes proporcionaron *mecuete* y los restantes respondieron *hijitos*, *hijos*, *retoños*, *crías*, *maguey chico*, *hijos del maguey*, *hijuelos* y *ahijando*, respuestas que son una muestra de cómo un informante que ignora una denominación ofrece la más parecida.

**Cuadro K**  
Conceptos con 10 variantes: 2.

Variantes				
Concepto	Grupo 4 20-26 inf.	Grupo 5 11-19 inf.	Grupo 6 2-10 inf.	Grupo 7 1 inf.
110. Chacualear.	21: $\emptyset$	11: chacualear.	2: gorgorear.	hasta el fondo, hidalguense, hasta el full, atascarse, trago de caballo, atragantarse, sorber, tomar el gañote.
60. Pulque fuerte.		19: pulque fuerte.	6: $\emptyset$ . 3: pulque pegador. 3: pulque del bueno. 3: pulque semillero. 2: pulque embriagante. 2: pulque fermentado. 2: pulque perro.	pulque puntero, pulque muy bueno, pulque maduro.

*Campos semánticos.* El concepto 110. **Chacualear** se encuentra en el campo de las acciones; el 60. **Pulque fuerte**, está incluido en el campo de los tipos de pulque.

*Clases de variantes.* Puede observarse que el grupo 7 (variantes individuales) es el que acumuló el mayor número de variantes (11). En segundo sitio queda el 6 (variantes poco conocidas, 7 casos), luego del cual se ubica el 5 (variantes de conocimiento inferior al medio, 3 casos).

*Respuestas mayoritarias.* En el concepto 110. **Chacualear** es la respuesta Ø (21 casos) y en el concepto 60. **Pulque fuerte**, la variante *pulque fuerte* (19 casos).

*Rango de la frecuencia de las respuestas mayoritarias.* No se puede establecer por haber sólo una respuesta Ø y una respuesta efectiva.

*Diferencia entre la frecuencia de la respuesta mayoritaria y la inmediata inferior.* La menor diferencia (10 tantos) se observa entre la respuesta Ø (21 casos) y la variante *chacualear* (11 casos) del concepto 110. **Chacualear**. En cambio, entre *pulque fuerte* (19 casos) y la respuesta Ø (6 casos) del concepto 60. **Pulque fuerte**, ocurre la mayor diferencia (13 tantos).

*Observaciones.* Por la denominación de **Chacualear** se preguntó así: "¿A la manera de tomar un vaso de pulque de un solo trago con juego de garganta que hace un ruido característico, se le llama...?". El contener esta pregunta la frase "de un solo trago" seguramente motivó las respuestas "hasta el fondo", "hasta el *full*", "atascarse", "atragantarse" e "hidalguense". Esta última alude al "echarse un hidalgo", acción en la que dos bebedores se toman de un solo trago la bebida alcohólica contenida en un recipiente, antes de lo cual dicen "Vamos a echarnos un hidalgo y chin chin el que deje algo".

La respuesta *gorgorear* es errónea. Significa "Hacer quiebros con la voz en la garganta, especialmente en el canto", DRAE, s. v. *gorgoritear*.

### Cuadro L Conceptos con 11 variantes: 1.

#### Variantes

Concepto	Grupo 5 11-19 inf.	Grupo 6 2-10 inf.	Grupo 7 1 inf.
66. Sangre de conejo	17: ø.	7: curado. 6: curado de tuna. 4: sangre de conejo.	curado de tapón, tapón, pulque de tuna, pulque fuerte, pulque de tochtli, curado de tuna de ardilla, curado de jarabe de tuna almizcleña, pulque curado de tapona.

*Campos semánticos.* El único concepto de este cuadro pertenece al campo de los tipos de pulque.

*Clases de variantes.* Nuevamente el grupo 7 (variantes individuales), por el número de variantes (18), se coloca en el primer lugar y el 6 (variantes poco conocidas, 3 casos), en el segundo.

*Respuestas mayoritarias.* La única es respuesta Ø.

*Rango de la frecuencia de las respuestas mayoritarias.* Por haber sólo una respuesta mayoritaria es imposible fijar rangos.

*Diferencia entre la frecuencia de la respuesta mayoritaria y la de la inmediata inferior.* Entre la respuesta mayoritaria Ø (17 casos) y la inmediata inferior *curado* (7 casos), hay 10 puntos diferenciales.

*Observaciones.* La pregunta correspondiente a este concepto se presentó así: "¿Como le dicen al pulque curado preparado con tuna roja y azúcar?", de ahí que varias respuestas contengan los elementos "curado", "tuna" y "pulque".

La respuesta *pulque de tochtli* contiene la palabra "tochtli", "conejo" en náhuatl.

**Cuadro M**  
Conceptos con 12 variantes: 2.

Variantes

Concepto	Grupo 5 11-19 inf.	Grupo 6 2-10 inf.	Grupo 7 1 inf.
64. Pulque suavezón.	12: ø. 11: pulque suavezón.	4: pulque suavécito. 3: pulque suave. 2: pulque dulce.	pulque rebajado, pulque amielado, pulque ligero, chafamex, pulque tierno, pulque simple, pulque delgado, pulque natural.
118. Hacerse camino.	19: ø.	6: hacerse camino. 4: abrir cara. 2: abrir camino. 2: hacer puertas al maguey	podar, abrir calle, hacer brecha al maguey, despencar, carear, recortar al maguey, abrir puertas, hacer cara.

*Campos semánticos.* El concepto 64. **Pulque suavezón** forma parte del campo de los tipos de pulque; el 118. **Hacerse camino** es integrante del de las acciones.

*Clase de variantes.* Nuevamente aquí los grupos 6 (variantes individuales, 16 casos) y 5 (variantes poco conocidas, 7 casos) son los que cuentan con más variantes.

*Rango de las respuestas mayoritarias.* El límite inferior es 12 (respuesta Ø del concepto 64. **Pulque suavezón**) y el superior, 19 (respuesta Ø del concepto 118. **Hacerse camino**).

*Diferencia entre la frecuencia de la respuesta mayoritaria y la inmediata inferior.* La mínima (1) se localiza en el concepto 64. **Pulque suavezón**, en el cual la respuesta Ø fue proporcionada por 12 informantes y la inmediata *pulque suavezón*, por 6; la máxima (13 tantos) se estableció entre la respuesta Ø (19 casos) y la variante *hacerse camino* del concepto 118. **Hacerse camino**.

*Observaciones.* La respuesta individual *chafamex* (concepto 64. **Pulque suavezón**) es una muestra de la creatividad de hablantes que prefieren inventar la respuesta antes que admitir que la ignoran.

**Cuadro N**  
Conceptos con 13 variantes: 1.

Variantes

Concepto	Grupo 5 11-19 inf.	Grupo 6 2-10 inf.	Grupo 7 1 inf.
99. Casilla.	16: ø.	5: casilla. 4: cabaña. 4: pulquería. 3: pulcata. 2: expendio.	pulquería ambulante, tinacalito, cachimba, chocita, changarrito, casita, piquera, casucha.

*Campos semánticos.* El único concepto de este cuadro se encuentra entre los pertenecientes al campo de los establecimientos donde se vende o se produce el pulque.

*Clases de variantes.* Con 8 respuestas, el grupo 7 (variantes individuales) quedó arriba del 6 (variantes poco conocidas, que abarca 5 respuestas).

*Respuestas mayoritarias.* La única de este cuadro es respuesta Ø.



*Rango de las respuestas mayoritarias.* Como sólo hay una respuesta, no se puede establecer un rango.

*Diferencia entre la frecuencia de la respuesta mayoritaria y la de la inmediata inferior.* Entre la respuesta  $\emptyset$  (16 casos) y la variante *casilla* (5 casos) hay 11 puntos diferenciales.

*Observaciones.* La denominación correspondiente *casilla* sólo fue conocida por 5 informantes. De los 35 restantes, 16 no contestaron y los demás respondieron con 12 términos diferentes, relacionados en mayor o menor grado con el concepto **Casilla** (excepto la voz *cachimba* "pipa para fumar").

Como ya se había indicado, después del análisis anterior, se pasará a un examen global de algunos de los aspectos vistos en ese análisis y de otros más no tratados en él. Dicho análisis se efectuará, por un lado, en las respuestas efectivas y, por el otro, en las respuestas  $\emptyset$ .

### 5.2.2. Análisis global de resultados.

#### 5.2.2.1. Las respuestas efectivas.

Los encuestados proporcionaron un total de 507 diferentes respuestas de este tipo, las cuales se registran en el Apéndice II.

Los aspectos que de ellas se van a examinar son los siguientes: a. conocimiento de las respuestas, b. relación inversa entre el número de conceptos y el número de respuestas, c. respuestas mayoritarias, d. respuestas únicas, e. respuestas individuales, f. respuestas léxicas y respuestas sintagmáticas, g. concurrencias y h. origen de las respuestas léxicas.

*a. Conocimiento de las respuestas.* Las 507 diferentes respuestas obtenidas se distribuyen de la siguiente manera en los 7 grupos ya referidos antes:

GRUPOS	NÚMERO DE RESPUESTAS	PORCENTAJE
1. Respuestas totalmente conocidas.	5	1%
2. Respuestas muy conocidas.	21	4%
3. Respuestas de conocimiento superior al medio.	16	3%
4. Respuestas de conocimiento medio.	18	4%
5. Respuestas de conocimiento inferior al medio.	39	8%
6. Respuestas poco conocidas.	148	29%
7. Respuestas individuales.	260	51%
TOTAL	507	100%

Lo primero que resalta de estos resultados es que las respuestas de carácter individual representan un poco más de la mitad del total de respuestas efectivas obtenidas. En el lado opuesto están las respuestas totalmente conocidas que, con 5 casos, equivalen sólo el 1% del total.

Si se suma el número de respuestas obtenidas por los cuatro primeros grupos, se obtiene un total de 60, que equivale a un 12%; si se hace lo mismo con las respuestas de los tres grupos restantes, el resultado es 447, cantidad que representa un 88%. Llamando a las respuestas de los primeros cuatro grupos "respuestas de conocimiento generalizado" y las de los grupos restantes de "conocimiento no generalizado", se tiene que el 12% de las 507 diferentes respuestas obtenidas es de conocimiento generalizado y el restante 88% es de conocimiento no generalizado.

Se puede considerar también sólo el número de respuestas de los dos últimos grupos para decir que la mayoría de respuestas (80%) es de conocimiento muy bajo al ser unas poco conocidas (148 casos, 29%) y otras de conocimiento individual (260 casos, 51%).

*b. Relación inversa entre el número de respuestas efectivas y el número de conceptos.* Existe una relación casi inversa entre el número de respuestas efectivas y el número de conceptos que las obtuvieron. Con algunas excepciones, un menor número de respuestas por concepto corresponde a más conceptos y un mayor número de respuestas, a menos conceptos, lo cual puede apreciarse en el siguiente cuadro:

NÚMERO DE RESPUESTAS	NÚMERO DE CONCEPTOS	CUADRO CORRESPONDIENTE
1	20	A y B
2	25	C
3	16	D
4	18	E
5	19	F
6	5	G
7	8	H
8	4	I
9	4	J
10	2	K
11	1	L
12	2	M
13	1	N

Se puede observar, por ejemplo, que mientras los casos con 2 respuestas se presentan en 25 conceptos, sólo hay un concepto con 13 respuestas. Tanto Teresa Carranza ("Léxico del vestuario, p. 171) como A. Rabanales ("Competencia léxica", p.135) detectan esta misma relación en sus respectivos estudios.

*c. Respuestas efectivas mayoritarias.* En todos los conceptos existe una respuesta que alcanzó la mayor frecuencia, la cual aquí se ha denominado "respuesta mayoritaria". Esta respuesta, que puede ser una respuesta efectiva o una respuesta  $\emptyset$ , presenta diferentes frecuencias en cada concepto y puede guardar una diferencia amplia o estrecha con la respuesta inmediata inferior. El estudio de estos factores, sin duda alguna, contribuye a precisar el grado de conocimiento del léxico del maguey, el pulque y la pulquería.

Con excepción del concepto 105. **Alzar** (Cuadro E), que tuvo dos respuestas mayoritarias de igual frecuencia (*alzar* y  $\emptyset$ , con 18 casos cada una), 73 conceptos (58% de los 125 por cuya denominación se preguntó) cuentan con una respuesta efectiva mayoritaria y 51 (41%), con una respuesta  $\emptyset$  mayoritaria.

*Rango de frecuencia.* El rango de frecuencia alcanzado por las 73 respuestas efectivas mayoritarias va de 13 respuestas en 2 conceptos (57. **Pulque blanco** en el Cuadro H y 34. **Meocules** en el Cuadro I) a 40 respuestas en 5 conceptos (12. **Maguey**,

18. **Mixiote**, 19. **Penca** y 22. **Raspar** en el Cuadro A, y 58. **Pulque curado** en el Cuadro C).

*Respuesta inmediata inferior.* Con excepción de los 4 casos de respuesta única (Cuadro A), llama la atención que en 52 de los 73 casos de respuestas efectivas mayoritarias la respuesta inmediata inferior haya sido únicamente respuesta  $\emptyset$  y que sólo en 17 haya sido otra respuesta efectiva. Ejemplos de lo primero en el Cuadro C: concepto 82. **Prueba** (*prueba,  $\emptyset$* ), 79. **Jarra** (*jarra,  $\emptyset$* ), 3. **Magüey Cenizo** (*magüey cenizo,  $\emptyset$* ), 105. **Alacranazo** (*alacranazo,  $\emptyset$* ), 31. **Huevo de magüey** (*huevo de magüey,  $\emptyset$* ), 50. **Muñeca** (*muñeca,  $\emptyset$* ) y 36. **Mezal** (*mezal,  $\emptyset$* ). También en el Cuadro C hay casos en que la respuesta inmediata inferior es una respuesta efectiva: concepto 58. **Pulque curado** (*curado, preparado de sabor*), 24. **Aguamiel** (*aguamiel, miel de magüey*), 38. **Pulque** (*pulque, pulquito*), etc.

En 3 de los 52 conceptos en los que la respuesta inmediata inferior fue  $\emptyset$ , esta respuesta aparece acompañada de respuestas efectivas. Se trata de los conceptos 46. **Tina** ( $\emptyset$  y *tinacal*) y 93. **Pulquero**<sup>1</sup> ( $\emptyset$  y *patrón*) del Cuadro C y 40. **Acocote** ( $\emptyset$  y *ayocote, guaje y cuerno*) del Cuadro E.

*Respuesta mayoritaria y respuesta correspondiente.* De estas 73 respuestas efectivas mayoritarias, 66 son denominaciones correspondientes que se esperaban. Ejemplos en el Cuadro H: concepto 51. **Semilla** (*semilla*), 4. **Magüey cimarrón** (*cimarrón*), 122. **Quebrar** (*quebrar*) y 57. **Pulque blanco** (*blanco*).

Las restantes 7 respuestas no son denominaciones correspondientes esperadas. Con excepción de *quiote*, todas son sinónimos de esa denominación, que a veces aparece como respuesta inmediata inferior, lo cual puede apreciarse en el siguiente cuadro:

CONCEPTOS	RESPUESTA MAYORITARIA	RESPUESTA INMEDIATA INFERIOR	CUADRO
22. Punta.	púa	punta	F
30. Estropajo.	zacate	estropajo	D
11. Gualumbo.	quiotes	gualumbos	J
49. Cardón.	nopalillo	∅	F
43. Colambre.	cuero	∅	E
33. Mecate.	lazo	reata	G
34. Meocuil.	gusano blanco de maguey	gusanos blancos	I

*d. Respuestas únicas.* En 20 (16%) de los 125 conceptos por cuya denominación se preguntó, se obtuvo una sola respuesta. Dentro de estas respuestas únicas, está un grupo formado por *maguey*, *mixiote*, *penca* y *raspar* (Cuadro A), contestación que dieron los 40 informantes sin proporcionar ninguna otra. Aunque para *maguey* existe el sinónimo *pita* y para *penca*, *hoja*, los encuestados no los dieron como respuesta. En cuanto a *mixiote*, carece de sinónimo y, en el caso de *raspar*, ninguno recurrió a un verbo de significado similar.

Otro grupo de respuestas efectivas únicas está formado por las que van acompañadas de respuesta ∅ (16 casos), la cual es mayoritaria sólo en los conceptos 88. **Viola** y 2. **Maguey ayoteco** (Cuadro B). La diferencia de puntos que separa a la respuesta efectiva de la respuesta ∅ es amplia en el caso de las respuestas *vaso*, *barril*, *tinacal*, *raspado*, *rayuela*, *enguixarse*, y *castaña*, respuestas que pertenecen al grupo de las muy conocidas. También es amplia en *xoma* y *dominó*, respuestas de conocimiento superior al medio, y en *viola*, respuesta poco conocida. En cambio, es estrecha en el caso de las respuestas *picar*, *cuarterón* y *catrina* (respuestas de conocimiento medio) y *maguey ayoteco* (respuesta de conocimiento inferior al medio).

*e. Respuestas individuales.* La cantidad de esta clase de respuestas (260, 51%) superó por dos puntos porcentuales al número alcanzado por las respuestas con frecuencia superior a 1 (247 casos, 49%).

El número de conceptos que cuenta con respuestas individuales es de 95 (76% de los 125). Estos conceptos presentan desde un mínimo de 1 respuesta de este tipo hasta un máximo de 8, lo cual puede observarse en el siguiente cuadro, en el que también se indica el porcentaje que representan en relación con los 40 informantes, la cantidad de conceptos que cuentan con el número de respuestas indicado y un ejemplo.

NÚM. DE RESPUESTAS INDIVIDUALES POR CONCEPTO	PORCENTAJE (EN RELACIÓN CON 40 INF.)	CANTIDAD DE CONCEPTOS QUE CUENTAN CON EL NÚMERO DE RESPUESTAS INDICADO	EJEMPLO CONCEPTO Y RESPUESTAS INDIVIDUALES
1	2.5%	29	58. Pulque curado: preparado de sabor (Cuadro C).
2	5.0%	21	28. Cocuiza: agua de maguey, savia (Cuadro C).
3	7.5%	25	40. Acocote: ayocote, guaje, cuerno (Cuadro E).
4	10.0%	7	85. Tornillo chico: torriquete, tarrito, tornillete, caracol (Cuadro F).
5	12.5%	4	4. Maguey cimarrón: serrano, criollo, nativo, xamini, trompillo (Cuadro H).
6	15.0%	2	51. Semilla: piccito, punta, punta del pulque, xaxtle, pulque semillero, pulque de punta (Cuadro H).
7	17.5%	2	67. Tepulquín: tequipul, pulque tequilero, alipus, pulque combinado, pulque envinado, curado, bomba (Cuadro J).
8	20.0%	5	99. Casilla: pulquería ambulante, tinacalito, cachimba, chocita, changarrito, casita, piquera, casucha (Cuadro N).

La relación entre el número de respuestas individuales y la cantidad de respuestas que no lo son puede ser de mayoría o de minoría. Por ejemplo, en el concepto 61. **Pulque muñeco** (Cuadro G), la relación es de mayoría: hay 5 diferentes respuestas individuales (*pulque impuro*, *pulque sintético*, *pulque artificial*, *pulque de mono* y *pulque apestoso*) y sólo una (*pulque muñeco*) proporcionada por más de un informante. En contraste, la relación es de minoría en el concepto 60. **Pulque fuerte** (Cuadro K), que cuenta con 3 diferentes respuestas individuales (*pulque puntero*, *pulque muy bueno* y *pulque maduro*) y 7 distintas respuestas con frecuencia superior a 1 (*pulque fuerte*, *pulque pegador*, *pulque del bueno*, *pulque semillero*, *pulque embriagante*, *pulque fermentado* y *pulque perro*).

En cuanto a la correspondencia entre la respuesta individual y el concepto al que se refiere, hay dos casos en que la respuesta individual es la denominación correspondiente del concepto por el que se preguntó. Se trata de *champagne blanco del rey Carol de Rumania* (concepto 53. **Champagne blanco del rey Carol de Rumania**, Cuadro D) y *rentoy* (Concepto 97. **Rentoy**, Cuadro F). En los restantes casos, la

respuesta individual puede estar semánticamente relacionada con el concepto o puede no tener relación, es decir, ser una respuesta errónea. Ejemplos de lo primero son *plantío* y *huerta de maguey* en el caso del concepto 13. **Magueyera** (Cuadro E) y *empulsarse*, *tomar* y *pistear*, respuestas individuales del concepto 120. **Pulquear** (Cuadro E). Ejemplos de respuestas individuales erróneas son *ayocote* para el concepto 40. **Acocote** (Cuadro E), *congá* para el concepto 100. **Pulcata** (Cuadro E) y *nata del pulque* para el concepto 70. **Xaxtle** (Cuadro F).

La respuesta individual surge del hablante que no conoce bien el concepto o que lo desconoce y que prefiere contestar algo a manifestar que ignora la denominación. En su afán por contestar, unas veces construye la respuesta con elementos de la pregunta; otras, busca una respuesta que se aproxime lo más que se pueda a lo preguntado. También puede inventar, como en el caso de *chafamex* (Concepto 64. **Pulque suavezón**, Cuadro M).

*f. Respuestas léxicas y respuestas sintagmáticas.* Se consideran aquí sólo los 61 casos (12% de las 507 diferentes respuestas registradas) en los que el encuestado contestó con un sintagma en lugar de hacerlo con la palabra de la que dispone el concepto para ser nombrado. Por lo tanto, quedan fuera las respuestas sintagmáticas dadas a conceptos como el 59. **Pulque de bigote** (Cuadro I) o el 66. **Sangre de conejo** (Cuadro L), que no disponen de una palabra para nombrarlos.

Estos 61 sintagmas se reparten en 31 conceptos (24% de los 125), en los que pueden aparecer dentro de un rango de 1 a 6, distribución que puede observarse en el siguiente cuadro:

NÚMERO DE SINTAGMAS POR CONCEPTO	NÚMERO DE CONCEPTOS QUE CUENTAN CON EL NÚMERO DE SINTAGMAS INDICADO	PORCENTAJE de conceptos en relación con 31	EJEMPLOS CONCEPTO Y SINTAGMAS
1	19	61%	90. Acocotero: comerciante de campo (Cuadro E).
2	4	13%	14. Mecuate: maguey chico, hijos del maguey (Cuadro J).
3	2	6%	103. Toreo: pulquería clandestina, por debajito, pulcata clandestina (Cuadro F)
4	4	13%	109. Chacualear: hasta el fondo, hasta el <i>full</i> , trago de caballo, tomar al gañote.
5	0	0%	No hubo.
6	2	6%	66. Tlachique: pulque suave, pulque dulce, pulque blanco, pulque natural, pulque tierno, pulque fuerte (Cuadro J).
	TOTAL 31		

Aquí también se puede observar que, conforme aumenta el número de sintagmas por concepto, tiende a decrecer la cantidad de conceptos que cuentan con ellos.

En cuanto al número de hablantes que proporcionó un determinado sintagma, el rango de la frecuencia va de 1 a 13 informantes, tal y como se muestra en el siguiente cuadro:

Frecuencia del sintagma	Porcentaje en relación con el total de informantes (40).	Número de sintagmas con la frecuencia indicada	Ejemplos: concepto y sintagma.
1	2.5%	51	57. Bachichas: babas del pulque (Cuadro F).
3	7.5%	5	67. Tepulquín: pulque borracho (Cuadro j).
4	10.0%	2	10. Tanda: magueyes en producción (Cuadro F).
6	15.0%	1	47. Toro: tina de cuero (Cuadro H).
12	30.0%	1	34. Meocuiles: gusanos blancos (Cuadro J).
13	32.5%	1	34. Meocuiles: gusanos de maguey (Cuadro J).

En los conceptos con más de un sintagma, éstos pueden presentar la misma frecuencia (56 conceptos) o pueden tener una diferente (5 conceptos). Ejemplo de lo primero es el caso del concepto 66. **Tlachique** (Cuadro J), que cuenta con 6 sintagmas con frecuencia de 1. Ejemplo de lo segundo es el concepto 34. **Meocuiles** (Cuadro I),



que tiene un sintagma con frecuencia de 13 (*gusanos de maguey*), uno con frecuencia de 12 (*gusanos blancos*), 2 con frecuencia de 3 (*gusano blanco de maguey* y *gusano blanco cuaresmeño*) y 2 con frecuencia de 1 (*gusano cuaresmeño* y *gusano de maguey cuaresmeño*). Sólo en este concepto, un sintagma (*gusanos de maguey*, proporcionado por 13 informantes) fue respuesta mayoritaria.

En lo que concierne al número de respuestas sintagmáticas y respuestas léxicas por concepto, tenemos lo siguiente: en 3 de los 61 conceptos considerados (24. **Aguamiel**, 27. **Chinicuiles** y 28. **Cocuiza**) hubo igual número de respuestas de uno y otro tipo; en 4 conceptos (10. **Tanda**, 34. **Meocuiles**, 66. **Tlachique** y 113. **Despuntar**) hubo más respuestas sintagmáticas que léxicas y, en los restantes 24, la respuesta léxica superó en número a la sintagmática.

*g. Concurrencias.* Se presentan aquí los casos de conceptos que fueron nombrados por sinónimos registrados en el diccionario o por variantes fonéticas o morfológicas de una de las denominaciones.

Concepto	Concurrencia
1. Almacigo	almácigo (9), Almacigo (7)
52. Bachichas	bachichas (4), asientos (4)
49. Cardón	cardón (4), nopalillo (19)
43. Colambre	colambre (9), cuero (16)
78. Cuba	cuba (13), tuba (5)
27. Chinicuiles	chinicuiles (33), chinocuiles (7)
30. Estropajo	estropajo (18), zacate (24)
13. Magueyera	magueyera (36), magueyal (4)
33. Mecate	lazo (16), reata (9), cuerda (8), mecate (6), sogá (1).
36. Mezal	mezal (20), metzal (5)
22. Púa	púa (29), punta (6)
39. Pulque	pulque (39), pulquito (1)
102. Pulquería	pulquería (39), pulcata (32)
39. Xité	xité (4), xixi (4)

Como puede observarse en el cuadro, el número de conceptos en que hay casos de concurrencia son poco numerosos (14), sobre todo si se considera que se extrajeron de un corpus de 507 variantes y 125 conceptos. Este hecho me permite concluir que:

a) Entre la comunidad de Apan, existen conceptos con mucha vitalidad lingüística<sup>15</sup>, como en el caso de *pulque* y *magueyera* que no obstante haber obtenido los porcentajes más altos de respuesta, se encuentran en concurrencia con *pulquito* y *magueyal* respectivamente, acepciones con porcentajes muy bajos, pero que los informantes conocen y usan de forma indistinta.

b) En el lado opuesto están las concurrencias que tiene porcentajes bajos de respuesta, como *xité* y/o *xixi* que alcanzaron el mismo número de contestaciones y *cuero* y/o *colambre*, donde *cuero* se usa más que colambre. Ambas ejemplifican el hecho de que cuando un objeto es poco usado o desaparece, su denominación tiende también a olvidarse y con el paso del tiempo puede desaparecer del léxico activo.

c) Otras concurrencias son el resultado de la coexistencia de dos culturas como en los casos de *estropajo* y/o *zacate*, *mecate* y/o *reata*, *bachichas* y/o *asiento* y *nopalillo* y/o *cardón*.

d) Unas concurrencias más como *almácigo* y/o *almárcigo*, *cuba* y/o *tuba*, *chinicuiles* y/o *chinocuiles* o *mezal* y/o *metzal*, surgen debido a errores de audición que se producen alguna vez en palabras generalmente poco conocidas, y que originan la confusión del sonido emitido con otros, más o menos semejante que se cree oír (Menéndez Pidal, *Manual de gramática histórica*, pp. 10-20)

#### *h. Origen de las variantes léxicas*

Cuando los españoles llegaron a México hallaron diversas culturas y lenguas. Estas lenguas vernáculas han convivido a partir de entonces con la lengua de los conquistadores, que desde 1554 se convirtió en la lengua oficial de la Nueva España. (Maynes Vidal y Ojeda Rosado, *Los nahuatlismos en el léxico español de la cocina Mexicana en la zona de la Ciudad de México*, p. 39). Con los primeros contactos entre españoles y los antiguos habitantes de México, la lengua castellana, que ya contaba con elementos de otras lenguas, empieza a incorporar términos de las lenguas nativas, principalmente del náhuatl. Por esta razón, no es extraño que en el léxico de una

---

<sup>15</sup> Véase apartado 3.1. Índice de conocimiento de denominaciones.

comunidad dedicada a la siembra del maguey, a la elaboración y venta del pulque existan palabras de origen tan diverso como, por ejemplo, del latín, el náhuatl, el árabe, el francés o del otomí. Este hecho es el reflejo más evidente de la evolución de una lengua viva que se ha enriquecido con el aporte léxico de las culturas con las que ha entrado en contacto.

Para la investigación se consideraron exclusivamente las respuestas léxicas (280), que surgieron de los 125 conceptos por los que se preguntó. Entre paréntesis se señala qué palabras son consideradas mexicanismos por el DRAE, por Santamaría o por ambos. Cuando el significado que se consigna en el DRAE o en Santamaría no corresponde al que tiene la palabra dentro del léxico del maguey, el pulque y la pulquería se señala.

#### 1. Palabras de origen latino (131):

Abrojo, agriar, agricultor, aguamiel, ahijando, alzar, añejar, asiento, asientos, atorón (Mex. Santamaría), bomba, briago, cabaña, caldereta, campesino, cantinero, capar, caracol, cardón, carear, casero, casilla, casita, castaña, castigador, casucha, cincha, cincho, cocer, coladera, colador, colambre, colar, contrapunta, corazón, cortar, criadero, crías, cuba, cuerda, cuerno, cuero, curado (Mex. Santamaría), curar<sup>1</sup> (Mex. Santamaría), curar<sup>2</sup>, curtir, degollar, descorazonar, desmontar, despumar, despuntar, dominadas, embudo, escorpión, espina, espinas, expendio, faja, fermentar, flamear (Mex. Pasar un objeto por la flama Santamaría), fuercitas, harnero, hidalguense, hijitos, hijos, hijuelos, ladrillo, lanzadera, lazo, limpiar, llenar, lomera, manitas, mayor, mayordomo (Méx. Santamaría), medir, melaza, muestra, palmas, patrón, piecito, pino, piña, piquera (Mex. Santamaría), plantar, plantío, podar, podrir, preparar, procesar, prueba (Méx. maroma, Santamaría), púa, púas, pulpa, punta, puntillas, puya, puyas, quebrar, **ración**, rayuela (Méx. Santamaría), reata, recargar, reina, residuos, savia, sembradío, sogá, sorber, tabla, tallar, terciá, tina, tinaja, tónico, toreo, tornillete, tornillo (Méx. Santamaría), **toro** (Méx. Bóvido, salvaje o doméstico, macho adulto del ganado vacuno, Santamaría), traspalear, trasplantar, trasplantes, trillar, tronco, tuba (Por cuba), ubres, vaso, **vencidas**, **versa** (Mex. De *versar*, vulgarismo por servir en el sentido de poner café u otra bebida a comensales o parroquianos, Santamaría), vitrolero, vivero.

## 2. Palabras de origen náhuatl (58):

Acocote, acocotero, amate, ayate, ayocote, cajete, chinicuiles, chinocuiles, copalochtli, cuatero, chacualear, empulcado, empulcarse, escamoles, guaje, ixtle, ixtlear, jícama, jícara, jicarero, jimada, mecapal, mecapales, mecate, mechichihual, mecuatear, mecuates, meocuiles, metzal, meyolote, mezal, mezonte, mezontete, mixiote, nixtamales, nopalillo, ocote, pulcata, pulcato, pulque, pulquear, pulquería, pulquerísimo, pulquero<sup>1</sup>, pulquero<sup>2</sup>, pulquito, quiote, quiotes, quiotitos, sotol, tepulquín, tequipul, tilma, tlachique, tlachiquero, xaxtle, xoma, zacate.

## 3. Palabras de origen incierto (33):

Alipús (Méx. DRAE), amacollar, aro, arrancar, atascarse (Méx. Enfermar el ganado por comer maíz o beber agua, Santamaría), atragantarse, bachichas (Méx. DRAE y Santamaría), baraja, cacaricita (Méx. Santamaría), cacariza (Méx. Santamaría), catrina (Méx. Bien vestido, engalanado, DRAE y Santamaría), chivato (Méx. por chivo, o cabrón Santamaría), chivatón (Méx. por chivo, o cabrón Santamaría), chivo (Méx. Sinónimo de cabrito, Santamaría), conquián (Méx. Santamaría), despancar, ixcapul, múñigas (por boñiga), nopalachiche, penca, pistear, rentoy, retoños, rezago (Méx. Conjunto de cartas reservadas, Santamaría), semilla (Méx. Santamaría), tarrito, tarro, techi, tirar, tomar, torriquete, tripa (Méx. Tripa de buey, nombre vulgar de una planta silvestre del país, Santamaría), viola (Méx. El violín del juego de villar, Santamaría).

## 4. Palabras de otros orígenes (10):

Barril: Del gascón.

Blanco: Germano.

Campechano: Maya (Méx. Campeche, ciudad de México, DRAE y Santamaría).

Chabela: (Méx. diminutivo familiar de Isabel de origen hebreo).

Gamarra: Euskera (Perteneiente o relativo a la lengua vasca. hablada en ciertas regiones).

Margarita: Griego.

Muñeca: Prerrománico.

Picar: Celtolatina.

Tapón: Franco.

Tongolele: Polinesio.

Zaranda: Persa.

## 5. Palabras de origen árabe (9):

Alacranazo, albures, almácigo, almárcigo, jáquima, jarra, mono (Mex. Santamaría),  
sábila, tabique.

## 6. Palabras de origen francés (8):

Brisca, camión (Méx. Santamaría), cuarterón, chalupa (Méx. Canoa o embarcación, DRAE y  
Santamaría), despachador, dominó, gollete, litro.

## 7. Palabras con origen dudoso (9):

Borracho: Quizá del catalán.  
Braguero: Del galo latino *braca*, quizá de origen germano.  
Chocita: Del gallego o portugués.  
Estropajo: Quizá de *estopa*, de origen latino.  
Flauta. Quizá del provenzal *flauta*.  
Ganancia: Quizá del gótico *ganan*.  
Raspar, raspador: Quizá del germano *raspar, raspador*.  
Tanda: Quizá del árabe *damdah*.

## 8. Palabras de origen antillano (6):

Desmagueyar, maguey, magueyal, magueyar, magueyera, magueyeras.

## 9. Palabras de origen otomí o hñahñu (6):

Enguixar, gualumbo, guixe, mexixi, xité, xixi.

## 10. Palabras de origen mixto (4):

Chafamex: (De *chafa*, de mala calidad y *México*).  
Teporocho (Del chino *té*, y del latín *octo*, (Méx.)<sup>16</sup>  
Tinacal (Del latín *tina* y el náhuatl *calli*) (Méx. Santamaría)

---

<sup>16</sup> *Teporocho*, se señala como mexicanismo debido a que Armando Ramírez explica en su libro *Chin chin el teporocho* que el vocablo derivó de la costumbre de estos borrachines de “curarse la cruda” con un té de hojas. Éste costaba, hace ya varios lustros, diez centavos, más se dice que por la Lagunilla había un grupo que exigía se les vendiera en ocho. “Ya vienen los que quieren el té por ocho”, [...] Y de allí les quedó el nombre. (Ramírez, op. cit. contraportada)

Tinacalito (Del latín *tina* y el náhuatl *calli*)

11. Palabras onomatopéyicas (3)

**Changarrito** (Méx. Tendejón, tienda pequeña, DRAE, y Santamaría), **chupar**, (DRAE americanismo, mex. Santamaría), **gorgorear** (Méx., Hacer quiebros con la voz en la garganta, Santamaría)

12. Bantú (Grupo de lengua afines habladas en África ecuatorial), (2)

**Cachimba** (Méx. Cabo o resto del puro, DRAE)

**Congal** (Méx. Prostíbulo, DRAE y Santamaría)

## 5.2.2.2. Respuestas Ø.

Ya se mencionó que en 51 conceptos (41% de los 125) la respuesta mayoritaria fue Ø. Esta cantidad no es despreciable y muestra el grado de desconocimiento del léxico por el que se preguntó.

*Rango de frecuencia.* Estos casos de respuesta mayoritaria Ø alcanzaron frecuencias que van desde 12 en el concepto 64. **Pulque suavezón** (Cuadro M) hasta 38 en el concepto 28. **Cocuiza** (Cuadro C). Hay que resaltar que dentro del rango de frecuencias de 20 a 38 se encuentran 34 de los 51 conceptos con respuesta mayoritaria Ø, hecho que también pone de manifiesto el reducido conocimiento que los informantes poseen de los conceptos por los que se preguntó.

*Respuesta inmediata inferior.* Con excepción de 11 conceptos (por ejemplo, el 28. **Cocuiza** (Cuadro C), el 67. **Tepulquín** (Cuadro J) o el 66. **Sangre de conejo** (Cuadro L)), la respuesta inmediata inferior de la respuesta Ø es la denominación correspondiente. Ejemplos: 88. **Viola**: *viola* (Cuadro B), 123. **Tallar**: *tallar* (Cuadro C), 103. **Toreo**: *toreo* (Cuadro F).

*Diferencia entre la respuesta Ø y la respuesta inmediata inferior.* La máxima diferencia es de 35 puntos y ocurrió en el concepto 72. **Cacaricita** (Cuadro C), en el que la respuesta Ø fue proporcionada por 37 informantes y *cacaricita*, respuesta inmediata inferior, por 2. La mínima diferencia se encuentra en el concepto 2. **Magüey ayoteco** (Cuadro B), en el cual la frecuencia de la respuesta Ø es 21 y la de la respuesta inmediata inferior, *magüey ayoteco*, 19, por lo que la diferencia entre ambas es de 2.

### 5.2.3. Incidencia de las variables género, generación y nivel de escolaridad en el polimorfismo

Para analizar el polimorfismo en función de las variables género, edad y nivel de escolaridad de los informantes, se tomarán en cuenta sólo las variantes que cumplan con los siguientes requisitos:

1. Tener once respuestas como mínimo.
2. Contar con porcentaje mayoritario de 50 % como mínimo en alguno de los géneros, alguna de las generaciones o alguno de los niveles escolares.
3. Existir veinte (20) puntos porcentuales de diferencia como mínimo entre el porcentaje mayoritario y cada uno de los restantes.

De esta manera, se podrá observar con mayor claridad qué variantes son más usadas por alguno de los géneros, alguna de las generaciones o alguno de los niveles de escolaridad.

Los resultados obtenidos se presentan en cuadros, en donde los porcentajes mayoritarios se registran de mayor a menor. Los minoritarios llevan entre paréntesis los puntos porcentuales de diferencia que les corresponde en relación con el porcentaje mayoritario.



## 5.2.3.1. Incidencia del género.

De las 27 variantes que cumplen con los requisitos arriba indicados, en 21 (77.77%) el género masculino obtuvo porcentajes mayoritarios y en 6 (22.22%) el género femenino, lo cual se presenta en los siguientes cuadros:

**Cuadro A**

## Porcentajes mayoritarios del género masculino (21).

No. Prog.	Concepto	Variantes y número de casos	Porcentajes del género masculino	Porcentajes del género femenino
1.	13. Magueyera.	<i>magueyera (36)</i>	100 % +	75 % (-25)
2.	105. Alacranazo.	<i>alacranazo (29)</i>	87 % +	50 % (-37)
3.	50. Muñeca.	<i>muñeca (25)</i>	79 % +	37 % (-42)
4.	65. Punta del pulque.	<i>punta del pulque (25)</i>	75 % +	44 % (-31)
5.	5. Maguey capón.	<i>maguey capón (25)</i>	75 % +	44 % (-31)
6.	16. Meyolote.	<i>meyolote (24)</i>	75 % +	37 % (-38)
7.	51. Semilla.	<i>semilla (25)</i>	71 % +	50 % (-21)
8.	17. Mezontete.	<i>mezontete (24)</i>	71 % +	44 % (-27)
9.	62. Pulque perro.	<i>pulque perro (21)</i>	62 % +	37 % (-35)
10.	35. Mezal.	<i>mezal (20)</i>	62 % +	31 % (-31)
11.	49. Cardón.	<i>nopalillo (19)</i>	62 % +	37 % (-25)
12.	60. Pulque fuerte.	<i>pulque fuerte (19)</i>	62 % +	25 % (-37)
13.	99. Vencidas.	<i>vencidas (17)</i>	62 % +	12 % (-50)
14.	106. Alzar.	<i>alzar (18)</i>	58 % +	25 % (-23)
15.	10. Tanda.	<i>tanda (17)</i>	58 % +	19 % (-39)
16.	119. Medir.	<i>medir (18)</i>	54 % +	31 % (-23)
17.	42. Chalupa.	<i>chalupa (18)</i>	54 % +	31 % (-23)
18.	30. Estropajo.	<i>estropajo (18)</i>	54 % +	31 % (-23)
19.	122. Quebrar.	<i>quebrar (17)</i>	54 % +	25 % (-29)
20.	108. Añejar.	<i>añejar (17)</i>	54 % +	25 % (-29)
21.	8. Maguey perro.	<i>maguey perro (16)</i>	50 % +	25 % (-25)

**Cuadro B**

Porcentajes mayoritarios del género femenino (6).

No. Prog.	Concepto	Variantes y número de casos	porcentajes del género femenino	porcentajes del género masculino
1.	125. Pulquero <sup>2</sup> .	<i>pulquero (32)</i>	94 % +	71 % (-23)
2.	31. Huevo de maguey.	<i>huevo de maguey (27)</i>	81 % +	58 % (-23)
3.	30. Estropajo.	<i>zacate (23)</i>	81 % +	58 % (-23)
4.	117. Flamear.	<i>flamear(16)</i>	56 % +	29 % (-26)
5.	99. Vencidas.	<i>fuercitas (14)</i>	56 % +	17 % (-39)
6.	56. Isabel dormida.	<i>curado (14)</i>	50 % +	25 % (-25)

El predominio del género masculino sobre el femenino puede explicarse por el hecho de que el hombre tiene acceso a todo lo relacionado con el maguey, el pulque y la pulquería; el acceso de la mujer, en cambio, es restringido.

## 5.2.3.2. Incidencia de la generación.

Dentro de esta variable, fueron 18 las variantes que se ajustaron a los requisitos que se señalaron para ser tomadas en cuenta. La segunda generación, con 11 variantes (61.11%) es la que acaparó mayor número; la sigue la tercera con 6 (33.33%) variantes y sólo con 1 aparece la primera, resultados que se pueden apreciar en los siguientes cuadros.

**Cuadro C**

Porcentajes mayoritarios de la segunda generación (11).

No. Prog.	Concepto	Variante y número de casos	Porcentajes de la 2da. generación	Porcentajes de la 1ra. generación	Porcentajes de la 3ra. generación
1.	92. Mayordomo.	<i>mayordomo (30)</i>	100 % +	59 % (-41)	73 % (-27)
2.	26. Ayate.	<i>ayate (28)</i>	100 % +	65 % (-35)	45 % (-55)
3.	50. Muñeca.	<i>muñeca (25)</i>	92% +	53% (-39)	45% (-47)
4.	106. Alzar.	<i>alzar (18)</i>	83% +	18% (-65)	45% (-38)
5.	42. Chalupa.	<i>chalupa (18)</i>	75 % +	23 % (-52)	45 % (-30)
6.	108. Añejar.	<i>añejar (17)</i>	75 % +	23 % (-52)	36 % (-39)
7.	114. Despuntar.	<i>despuntar (17)</i>	58 % +	29 % (-29)	36 % (-22)
8.	122. Quebrar.	<i>quebrar (17)</i>	58 % +	35 % (-23)	36 % (-22)
9.	117. Flamear.	<i>flamear (16)</i>	58 % +	35 % (-23)	27 % (-31)
10.	124. Tallar.	<i>tallar (15)</i>	58 % +	29 % (-29)	27 % (-31)
11.	48. Zaranda.	<i>zaranda (12)</i>	50 % +	18 % (-32)	27 % (-33)

**Cuadro D**

Porcentajes mayoritarios de la tercera generación (6).

No. Prog.	Concepto	Variante y número de casos	Porcentajes de la 3ra. generación	Porcentajes de la 1ra. generación	Porcentajes de la 2da. generación
1.	4. Maguey cimarrón	<i>maguey cimarrón (22)</i>	82 % +	41 % (-41)	60 % (-22)
2.	8. Maguey perro	<i>maguey perro (16)</i>	73 % +	18 % (-55)	42 % (-31)
3.	99. Vencidas	<i>vencidas (19)</i>	64 % +	29 % (-35)	42 % (-22)
4.	10. Tanda.	<i>tanda (19)</i>	64 % +	29 % (-35)	42 % (-22)
5.	43. Colambre	<i>cuero (16)</i>	64 % +	29 % (-35)	33 % (-31)
6.	52. Bachichas	<i>xaxtle (12)</i>	54 % +	12 % (-42)	33 % (-21)

**Cuadro E**

Porcentajes mayoritarios de la primera generación (1).

No. Prog.	Concepto	Variante y número de casos	Porcentajes de la 1ra. generación	Porcentajes de la 2da. generación	Porcentajes de la 3ra. generación
1.	34. Meocuiles	<i>gusanos de maguey (13)</i>	59 % +	25 % (-34)	0 % (-59)

Se esperaba que la tercera generación fuera la que tuviera más variantes con porcentajes mayoritarios, pero es la segunda. El que la mayoría de variantes en que la segunda generación predominó (6) pertenezca al campo de las acciones pudiera sugerir alguna razón.

No sorprende que la primera generación sólo haya alcanzado un porcentaje mayoritario ya que cada vez se aleja más de lo relacionado con el maguey, el pulque y la pulquería.

## 5.2.3.3. Incidencia de la escolaridad.

Las variantes que cumplieron con los requisitos señalados para ser consideradas dentro de esta variable fueron 27. Los informantes del nivel básico alcanzaron porcentajes mayoritarios en 20 variantes (74.07%) y los del nivel medio, en 5 (18.51%). En 2 casos, 2 niveles de escolaridad compartieron el porcentaje mayoritario, todo lo cual se consigna en los siguientes cuadros:

**Cuadro F**

## Porcentajes mayoritarios del nivel básico (20).

No. Prog.	Concepto	Variante y número de casos	Porcentajes del nivel básico	Porcentajes del nivel medio	Porcentajes del nivel superior
1.	82. Prueba	<i>prueba (33)</i>	100 % +	71 % (29-)	78 % (22-)
2.	109. Capar	<i>capar (32)</i>	100 % +	71 % (29-)	71 % (29-)
3.	3. Maguey cenizo	<i>maguey cenizo (31)</i>	100 % +	71 % (29-)	64 % (36-)
4.	70. Xaxtle	<i>xaxtle (25)</i>	100 % +	64 % (36-)	28 % (72-)
5.	16. Meyolote	<i>meyolote (24)</i>	100 % +	50 % (50-)	36 % (65-)
6.	51. Semilla	<i>semilla (25)</i>	92 % +	64 % (28-)	36 % (56-)
7.	17. Mezontete	<i>mezontete (24)</i>	92 % +	71 % (21-)	21 % (71-)
8.	62. Pulque perro	<i>pulque perro (21)</i>	92 % +	57 % (35-)	14 % (78-)
9.	8. Maguey perro	<i>maguey perro (16)</i>	92 % +	28 % (-64)	7 % (-85)
10.	65. Punta del pulque	<i>punta del pulque (25)</i>	83 % +	57 % (26-)	28 % (55-)
11.	49. Cardón	<i>nopalillo (19)</i>	83 % +	50 % (33-)	14 % (69 -)
12.	4. Maguey cimarrón	<i>maguey cimarrón (22)</i>	75 % +	50 % (25-)	43 % (32-)
13.	106. Alzar	<i>alzar (18)</i>	75 % +	43 % (32-)	21 % (54-)
14.	10. Tanda.	<i>tanda (17)</i>	75 % +	43 % (-32)	14 % (-61)
15.	9. Maguey saltado	<i>maguey saltado (15)</i>	75 % +	28 % (47-)	14 % (61-)
16.	43. Colambre	<i>cuero (16)</i>	67 % +	36 % (31-)	21 % (46-)
17.	52. Bachichas	<i>xaxtle (12)</i>	67 % +	21 % (46-)	7 % (60-)
18.	20. Pino	<i>piña (16)</i>	58 % +	28 % (30-)	36 % (22-)
19.	15. Mechichihual	<i>mechichihual (11)</i>	58 % +	21 % (37-)	7 % (51-)
20.	57. Pulque blanco	<i>pulque blanco (13)</i>	50 % +	21 % (29-)	28 % (22-)

**Cuadro G**

Porcentajes mayoritarios del nivel medio (5).

No. Prog.	Concepto	Variante y número de casos	Porcentajes del nivel medio	Porcentajes del nivel básico	Porcentajes del nivel superior
1.	26. Ayate	<i>ayate (28)</i>	93 % +	58 % (35-)	57 % (36-)
2.	11. Gualumbo	<i>quiotes (22)</i>	64 % +	42 % (22-)	64 % +
3.	30. Estropajo	<i>estropajo (18)</i>	64 % +	42 % (22-)	28 % (36-)
4.	117. Flamear	<i>flamear (16)</i>	57 % +	33 % (24-)	28 % (29-)
5.	80. Jarro de compadres	<i>jarro de compadres (13)</i>	50 % +	25 % (25-)	21 % (29-)

**Cuadro H**

Porcentajes mayoritarios compartidos (2).

No. Prog.	Concepto	Variante y número de casos	Porcentajes del nivel básico	Porcentajes del nivel medio	Porcentajes del nivel superior
1.	11. Gualumbo.	<i>quiotes (22)</i>	42% (22-)	64% +	64 % +
2.	124. Tallar.	<i>tallar (15)</i>	50% +	50% +	14% (36-)

El que los informantes del nivel básico de escolaridad estén en contacto con todo lo relacionado con el maguey, ya sea como trabajadores o como consumidores, les permite un mayor conocimiento del léxico correspondiente, lo que se refleja en el hecho de que en 20 variantes hayan alcanzado porcentajes mayoritarios. En contraste, los informantes del nivel superior, más ajenos a la cultura del maguey, sólo en el caso de la variante *quiotes* (Concepto 11. **Gualumbo**) alcanzaron un porcentaje mayoritario, compartido con los del nivel medio.

## CONCLUSIONES.

Desde la época prehispánica existía un léxico especializado para la siembra del maguey, para la preparación de pulque, su venta y consumo, pero este léxico en lengua vernácula se ha perdido en gran parte debido a la castellanización de muchos de sus términos y a la introducción de palabras de múltiples orígenes que han venido a sustituir a las originales. Ejemplos de estos cambios son los términos *pulque*, cuya denominación en lengua náhuatl es *octli*, *gualumbo* término castellanizado de *ndõmbõ* o *alacranazo*, denominación de origen árabe que surge durante la época colonial.

El léxico actual del maguey, del pulque y la pulquería está constituido por términos multiculturales, que evidencian su evolución a través de la historia. Este léxico tuvo un auge paralelo al de la explotación del maguey y comercialización del pulque, hechos que hicieron de las haciendas pulqueras las empresas más rentables de México durante los siglos XVIII, XIX y primeras décadas del siglo XX.

El desplome que ha tenido el pulque como bebida popular mexicana ha contribuido en gran medida a que su léxico se esté perdiendo. Esta afirmación se puede constatar por los resultados obtenidos en la presente investigación en el apartado de Índice de conocimiento de los términos, donde se señala que de las 125 denominaciones por las que se preguntó, solamente 5 (*maguey*, *mixiote*, *penca*, *curado* y *raspar*) fueron conocidas por los cuarenta informantes, 21 muy conocidas y 16 obtuvieron conocimiento superior al medio. De las 102 denominaciones restantes, 101 se ubicaron en los rangos de voces de conocimiento medio, poco conocidas o casi desconocidas. *Cocuiza* fue la única desconocida.

Hasta las primeras décadas del siglo XX, era común que tanto hombres como mujeres del Municipio de Apan tuvieran una relación muy cercana con la cultura del pulque por ser esta bebida la fuente más importante de sus ingresos y también la que más consumían. En la actualidad, la participación de ambos sexos en las actividades relacionadas con la producción, venta y consumo de pulque es muy limitada, pero son las mujeres las menos involucradas y, por lo mismo, los resultados obtenidos en la variable “Incidencia del género en el conocimiento de las denominaciones”, demuestran que el léxico que nos ocupa es más conocido por los hombres que por las

mujeres. Esta supremacía se da tanto en el número de denominaciones que conoce el género masculino (90 denominaciones, 72% del léxico estudiado le corresponden al género masculino, contra 84 denominaciones 67 %), como en los porcentajes de conocimientos de los términos que, en el caso de las mujeres son generalmente más bajos.

En cuanto a la variable de “Incidencia de la generación en el conocimiento de las denominaciones”, los resultados fueron inesperados, pues la segunda generación superó a la primera y tercera, a pesar de que esta última nació en una época más cercana al auge pulquero de la región.

Las actividades económicas más importantes en el Municipio de Apan son las del sector primario, en las cuales se emplea y autoemplea una parte considerable de la población, que en su mayoría tiene un nivel de escolaridad básico. Por lo mismo, éste nivel de estudios superó en el conocimiento de las denominaciones al medio y superior, no obstante que en la localidad existe un plantel de bachillerato, donde se estudia la especialidad de técnico agropecuario.

El léxico del maguey, del pulque y de las pulquerías tiene un porcentaje de polimorfismo del 84 %, pues de los 125 conceptos por los que se preguntó, sólo 20 tuvieron respuesta única mientras que los 105 restantes recibieron una polimórfica. El hecho de que no existan escuelas formales donde se aprenda el oficio de tlachiquero y que las actividades relacionadas con la siembra del maguey, la producción de pulque y su venta, se aprendan también de forma empírica, propicia que las personas designen de diversas formas las denominaciones. Estos resultados confirman lo expresado por Lope Blanch, en el sentido de que el polimorfismo es una de las características más notables de las hablas mexicanas.

Respecto de las variables género, generación y nivel de escolaridad en el polimorfismo, los resultados fueron similares a los encontrados en el apartado “Índice de conocimientos de las denominaciones”. Así pues, el género masculino supera al femenino en uso de variantes; la segunda generación sobrepasa tanto a la primera como a la tercera, y el nivel básico a los otros dos niveles.



Son numerosos los estudios sobre el pulque como bebida, pero escasos o casi nulos los que se ocupan de su léxico, el cual se encuentra disperso en diccionarios de mexicanismos, en glosarios como el que incluye Raúl Guerrero en su obra *El pulque, (Religión, Cultura y Folklore)*, o en la famosa *Picardía mexicana* de Armando Jiménez. El pulque no tiene una hegemonía en su léxico como lo tiene el del tequila, ya que sigue considerándose el “pariente pobre” de las bebidas. Sus voces no están unificadas como lo demuestra el hecho de que una acción cotidiana e imprescindible para la extracción del aguamiel como *hacerse camino* (recortar ciertas pencas del maguey de tal manera que forman una especie de escalera que permite al tlachiquero subir al maguey, recargarse en él y extraer el aguamiel), en una misma región, se denomina hasta con doce formas distintas.

El presente trabajo sobre el léxico del maguey, del pulque y de la pulquería, representa una pequeña aportación respecto del universo de posibilidades que tiene el tema para su estudio. Por ello sería deseable que se realizaran estudios similares en otras regiones pulqueras del país para confrontar los resultados y elaborar con los datos obtenidos un diccionario de términos especializados.

A pesar de que el pulque es una bebida histórica, la más antigua que se consume en nuestro país y que anteriormente era la más representativa de lo mexicano, su abrupta caída en el gusto de los consumidores trajo consigo el desplome económico y comercial pulquero. Su larga historia no le ha alcanzado para lograr el rango de reconocimiento social que merece y su léxico, como todo aquello que va pasando de moda, se está perdiendo.

## OBRAS CONSULTADAS

### 1. Bibliohemerografía

- ACOSTA, Joseph. *Historia moral y natural de las indias*, México, F.C.E., 1962.
- ÁLVAREZ, José Rogelio (Dir.). *Enciclopedia de México*, Tomo I, México, SEP, 1987.
- BERRUTO, Gaetano. *La semántica*, México, Editorial Nueva Imagen, 1988.
- CABRERA, Luis. *Diccionario de aztequismos*, México, Colofón, 1992.
- CASTELLÓ Yturbide, Teresa. *Presencia de la comida prehispánica*, México, Fomento Cultural BANAMEX, 1986.
- CLAVIJERO, Francisco Javier. *Historia Antigua de México*, México, Editorial Porrúa, 1977.
- CORCUERA de Mancera, Sonia. *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, México, F.C.E., 1991.
- COSERIU, Eugenio. *Sincronía, diacronía e historia. El problema del cambio lingüístico*, 2ª. ed., Madrid, Gredos, 1973.
- CRUCES Carvajal, Ramón. *Lo que México aportó al mundo*, México, Editorial Panorama, 1986.
- FLORES, Salvador. “Los pulques de Apam”, en *Guitarra Fácil*. No. 40, México, Ediciones Libra, 2000.
- GUERRERO Guerrero, Raúl. *El pulque (Religión, Cultura y Folklore)*, México, SEP - INAH, Estudios especiales de la Dirección General, 1980.
- ISLAS Escárcega, Leovigildo. *Diccionario Rural de México*, México, Editorial Camaval, 1961.
- JIMÉNEZ, Armando. *Picardía mexicana*, Libro Méx., 1961.
- JUÁREZ, Claudia. *UNAMirada a la ciencia*, año III, no. 46 México, UNAM, Dirección General de Divulgación de la Ciencia, septiembre de 2009.
- LARA, Luis Fernando. *et al., Investigaciones lingüísticas en lexicografía*, México, El Colegio de México, 1979
- LÁZARO Carreter, Fernando. *Diccionario de términos filológicos*, Madrid, Gredos, 1968.

- LOPE Blanch, Juan Manuel. *Investigaciones sobre dialectología mexicana y sociolingüística*, No.1, Tomo XXIII, México, El Colegio de México - Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios, 1974.
- El léxico indígena en el español de México*, México, El Colegio de México - Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios, 1969.
- ““Leporino”: sobre geografía lingüística de México”, en *Investigaciones sobre dialectología mexicana*, UNAM, 1979. pp.131-145.
- *Léxico del habla culta de México*, México, UNAM, 1978.
- MONTEMAYOR, Carlos. “El maguey, el pulque y la leyenda“, en *La Jornada*, México, 24 de febrero, 2005. p. 8a.
- LÓPEZ Austin, Alfredo. *Textos de medicina náhuatl*, México, Instituto de Investigaciones Históricas de la UNAM, 1975.
- LÓPEZ Morales, Humberto. *Métodos de Investigación Lingüística*, Ediciones Colegio de España, Salamanca, 1994.
- “Vitalidad del léxico”, en Manuel Alvar (Dir.) *Introducción a la lingüística española*, Barcelona, Ariel, 200. pp. 523-532.
- MENÉNDEZ Pidal, Ramón. *Manual de gramática histórica española*, 16ª. ed., Madrid, Espasa-Calpe, 1980.
- MUSACHIO, Humberto (coord.). *Diccionario enciclopédico de México, M-Z*, Colombia, Andrés León Editor, 1997.
- NORANDI, Mariana. “El pulque, una bebida que del limbo mexicana descendió al olvido” en *La Jornada*, México, 19 de noviembre, 1999.
- OMETOCHTLI. “Haciendas pulqueras de los llanos de Apan”, en *Apan, ayer y hoy*. Año 1, No. 1, México, García Orgaz y Asociados, 2007.
- PASO, Fernando del. *Noticias del Imperio*, México, Editorial Punto de lectura, 2006.
- PAYNO, Manuel. *Los bandidos de Río Frío*, México, Editorial Porrúa, 1956
- PÉREZ Aguirre, Joaquín y Arceo Arceo, José Manuel. *El maguey y el pulque, Herramientas agrícolas y utensilios tradicionales del tinacal*, México, UACH - Dirección General de Difusión y Servicios, Departamento de Preparatoria Agrícola, 2006.

- POTTIER, Bernard (versión española de A. Quilis). *Gramática del español*. 3ª. Edición, Madrid, Gredos, 1975.
- RAMÍREZ, Armando. *Chin Chin el teporocho*, México, F.C.E., 1986.
- REY- DEBOVE, Josette. “Léxico y diccionario”, en Pottier, Bernard, *El lenguaje. Diccionario de Lingüística*, Bilbao, Ediciones Mensajero, 1985. pp. 84-113
- SAHAGÚN, Bernardino de. *Historia de las cosas de la Nueva España*, Tomo I, Libro tercero, México, Editorial Porrúa, 1981.
- SANTAMARÍA, Francisco. *Diccionario de mejicanismos*, México, Editorial Porrúa, 1983.
- SIMEÓN, Remi. *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*, México, Editorial Siglo XXI, 1977.
- [S/A], “La industria del pulque, extinta; no hay registro de la tradición de la bebida”, en *La Jornada*, México, 2 de agosto, 2007. p. 8a.
- SOBERÓN Mora, Arturo. “La conspiración del pulque”, en *Proceso Bicentenario*, no. 16, México, agosto de 2010.
- TORO y Gisbert del, Miguel, (Dir.). *Pequeño Larousse Ilustrado*, 7ª. Edición. México, Editorial Larousse, 1970.
- ULMANN, Sthepen. *Semántica: introducción a la ciencia del significado*, Madrid, Editorial Aguilar, 1976
- VALDIVIA Dounce, Lourdes. *Introducción a la Semántica y Ontología de Gottlob*, México, UNAM- Dirección General de Intercambio Académico, 1989.
- VARGAS Bernal, Gabriel. “La familia Burrón”. Números 1402, 1404, 1405, 1411, 1430, 1434, 1464, 1484, 1485, México, Editorial G y G, 2007.
- VÁZQUEZ Mellado, Susana. “El pulque bebida que se está perdiendo”, en *México desconocido*, No. 316, México, junio, 2003. pp. 36-37.
- VIQUEIRA Albán, Juan Pedro. *Relajados y reprimidos*, México, F.C.E., 1987.
- WOLF, Erick. *Pueblos y Culturas de Mesoamérica*, 6ta. Edición, México, Editorial Era, 1980.
- 2.- Tesis
- CARRANZA Vázquez, Teresa. *El léxico del vestuario en el español de México. Variación léxica y niveles socioculturales*, Tesis de maestría, UNAM- Facultad de Filosofía y Letras, 1981.

GAITÁN Herrera, María Elena y Pacheco Manilla, Pilar. *Algunas consideraciones sobre el léxico del pan de dulce en la Ciudad de México*, México, Tesis de licenciatura, UNAM - ENEP Acatlán, 1994.

MAYNEZ Vidal, María del Pilar Isabel y Ojeda Rosado, Nidia del Carmen. *Los nahuatlismos en el léxico español de la cocina mexicana en la zona de la Ciudad de México*, Tesis de licenciatura, UNAM - ENEP Acatlán, 1983.

MAYNEZ Vidal, María del Pilar Isabel. *Religión y magia. Un problema de transculturación lingüística en la obra de Bernardino de Sahagún*, Tesis de maestría, UNAM- Facultad de Filosofía y Letras, 1987.

### 3. Medios electrónicos

*Encarta, biblioteca Premiun*, Microsoft Corporation, 2008, (DVD) basada en la obra *Funk & Wagnalls Ne Encyclopedia* (1971), España, 2009.

# **APÉNDICE I**

## **FOTOGRAFÍAS Y DIBUJOS**

**FOTOGRAFÍAS Y DIBUJOS**

- |                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| 9. Maguey saltado | 72. Cacaricita     |
| 12. Maguey        | 73. Cacariza       |
| 13. Magueyera     | 74. Camión         |
| 14. Mecuate       | 75. Catrina        |
| 15. Mechichihual  | 76. Chivato        |
| 16. Meyolote      | 77. Chivo          |
| 17. Mezontete     | 78. Cuba           |
| 19. Penca         | 79. Jarra          |
| 20. Pino          | 82. Prueba         |
| 21. Piña          | 83. Reina          |
| 22. Punta         | 84. Tornillo       |
| 23. Quiote        | 85. Tornillo Chico |
| 40. Acocote       | 86. Tripa          |
| 41. Castaña       | 87. Vaso           |
| 45. Raspador      | 88. Viola          |
| 46. Tina          | 89. Xoma           |
| 71. Barril        |                    |



Pregunta No. 9





Pregunta No. 12



Pregunta No. 13



Pregunta No. 14



Pregunta No. 15



Pregunta No. 16



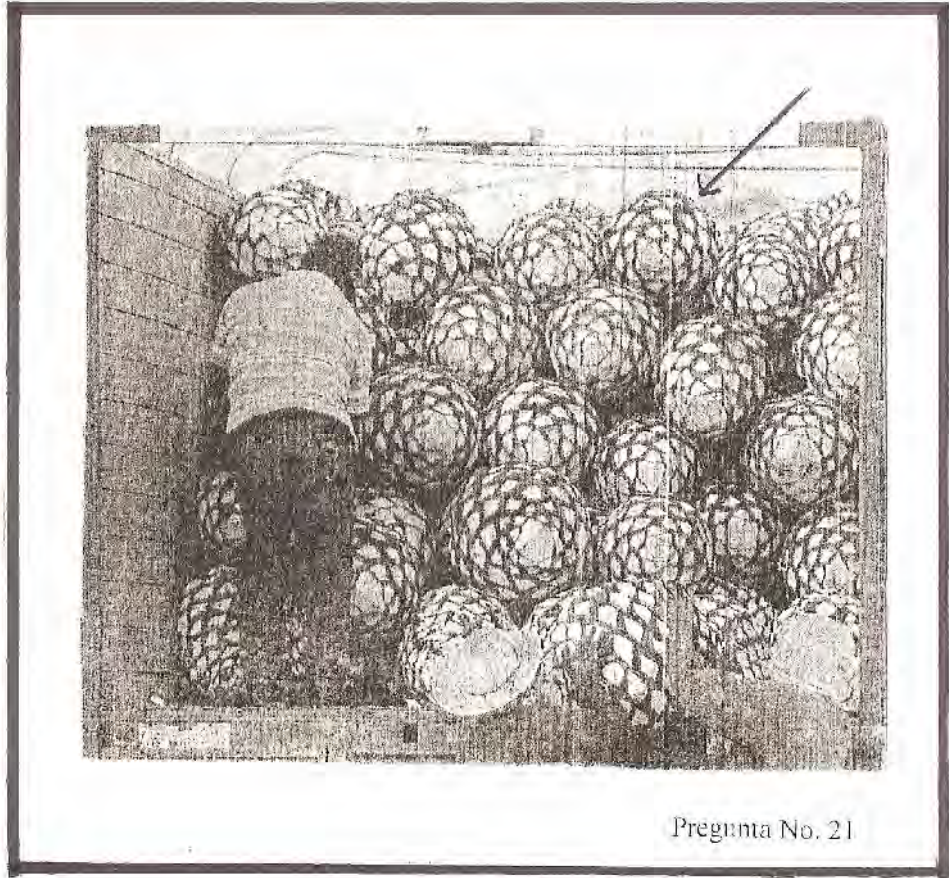
Pregunta No. 17



Pregunta No. 19



Pregunta No. 2.0

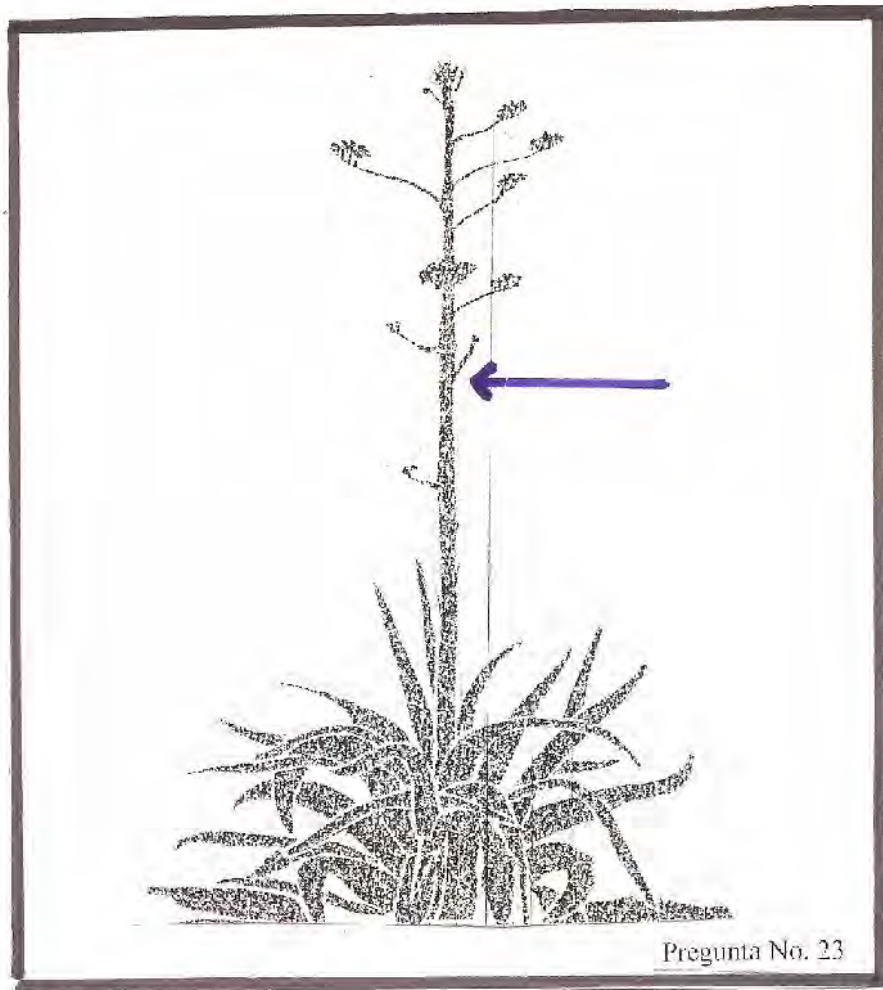


Pregnta No. 21





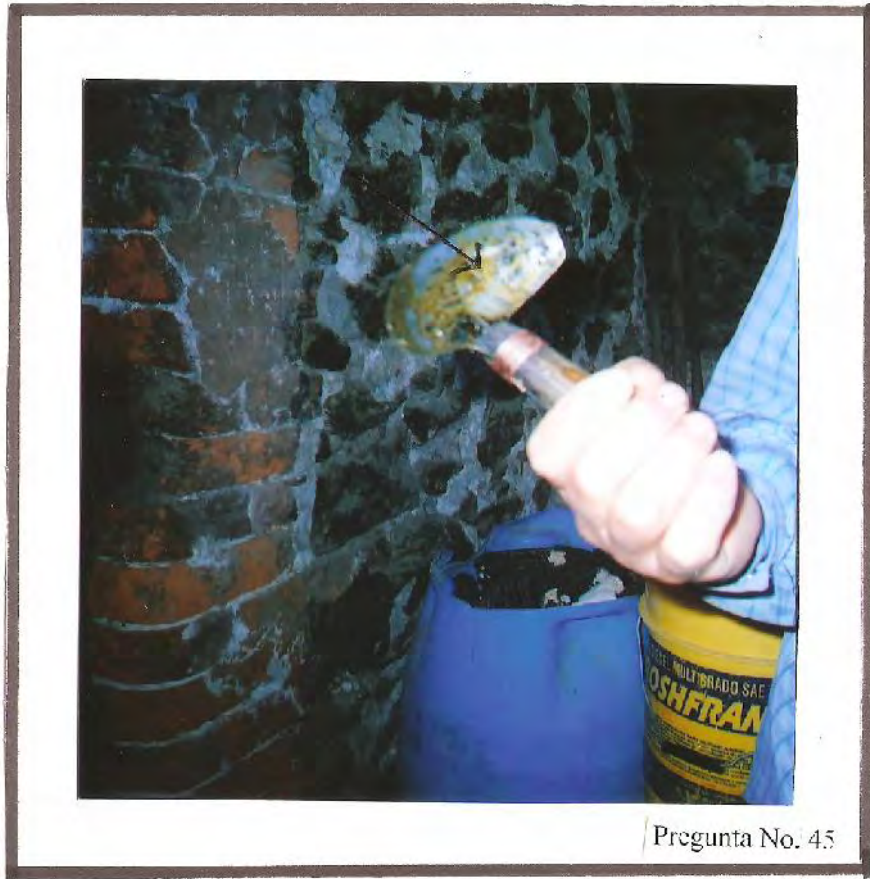
Pregunta No.22



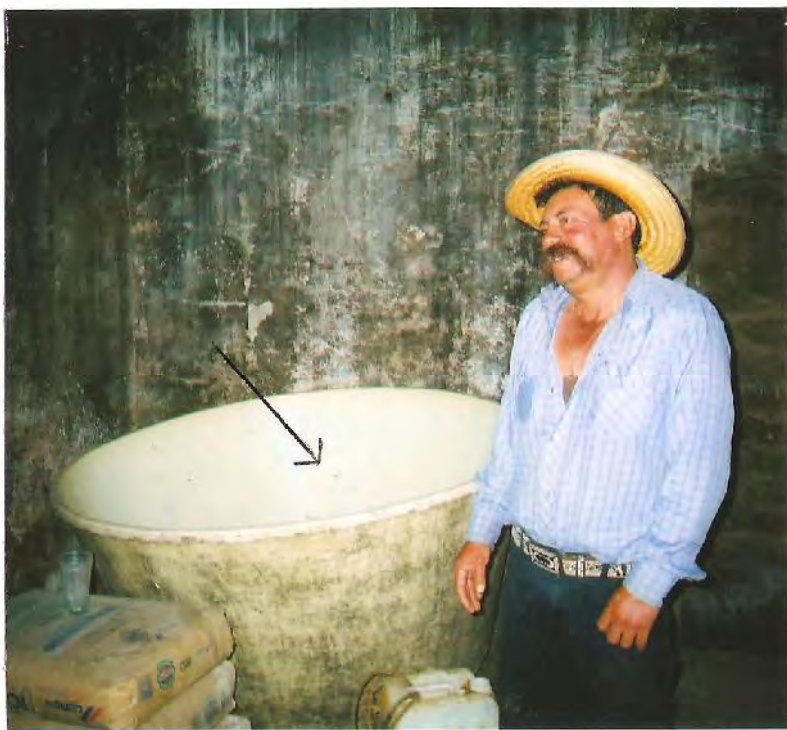
Pregunta No. 23



Pregunta No. 40



Pregunta No. 45



Pregunta No. 46



Pregunta No. 71



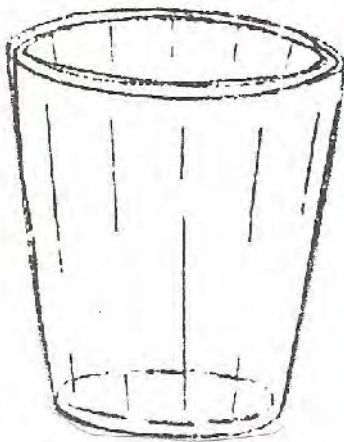
(1/2 lt)

Pregunta No. 72



(1 lt)

Pregunta No. 73



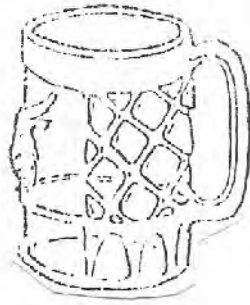
(2 1/2 lt)

Pregunta No. 74



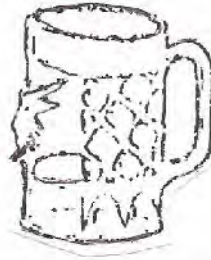
(1 lt)

Pregunta No. 75



(4/5 lt)

Pregunta No. 76



(1/3 lt)

Pregunta No. 77



Pregunta No. 78



(3/4 lt)

Pregunta No. 79



(1/5 lt)

Pregunta No. 82



(1 1/2 lt)

Pregunta No.83



( 1lt)

Pregunta No. 84





(1/4 lt)

Pregunta No. 85



(1/2 lt)

Pregunta No. 86



(1/4 lt)

Pregunta No. 87



(1/2 lt)

Pregunta No. 88



Pregunta No. 89

## **APÉNDICE II**

**RESPUESTAS EFECTIVAS EN ORDEN ALFABÉTICO**

RESPUESTAS EFECTIVAS	FRECUENCIA	CONCEPTO
1. abrir camino	2	118. Hacerse camino
2. abrir cara	4	118. Hacerse camino
3. abrir puertas	1	118. Hacerse camino
4. abrojo	1	49 Cardón
5. acocote	36	40. Acocote
6. acocotero	25	90. Acocotero
7. agriar	1	116. Fermentar
8. agricultor	1	90. Acocotero
9. agua de maguey	1	28. Cocuiza
10. aguamiel	39	24. Aguamiel
11. ahijando	1	14. Mecuete
12. alacranazo	29	105. Alacranazo
13. albures	3	97. Rentoy
14. alipus	1	67. Tepulquín
15. almacigo	9	1. Almacigo
16. alzar	18	106. Alzar
17. amacollar	9	107. Amacollar
18. amate	10	25. Amate
19. añejar	17	108. Añejar
20. almacigo	7	1. Almacigo
21. aro	1	98. Tongolele
22. arrancar	2	122. Quebrar
23. asiento	3	70. Xaxtle
24. asientos	4	52. Bachichas
25. atascarse	1	110. Chacualear
26. atorón	1	101. Pulcata
27. atragantarse	1	110. Chacualear
28. ayate	28	26. Ayate
29. ayocote	1	40. Acocote
30. baba de perico	1	59. Pulque de bigote
31. babas de pulque	1	52. Bachichas
32. bachichas	4	52. Bachichas
33. baraja	4	97. Rentoy
34. barril	38	71. Barril
35. blanco	13	57. Pulque blanco
36. bomba	1	67. Tepulquín
37. borracho	8	125. Pulquero <sup>2</sup>
38. braguero	2	32. Jáquima
39. briago	4	125. Pulquero <sup>2</sup>
40. brisca	4	97. Rentoy
41. cabaña	4	100. Casilla
42. cacaricita	2	72. Cacaricita
43. cacariza	3	73. cacariza
44. cachimba	1	100. Casilla
45. caldereta	1	78. Cuba
46. cajete	1	81. Jícara
47. cajete	1	20. Pino
48. caldereta	2	79. Jarra
49. caldereta	1	83. Reina
50. camión	6	74. Camión
51. campechano	1	56. Isabel dormida
52. campesino	1	90. Acocotero
53. cantinero	3	91. Jicarero
54. capar	32	109. Capar
55. caracol	1	84. Tornillo
56. caracol	1	85. Tornillo chico

RESPUESTA	FRECUENCIA	CONCEPTO
57. cardón	4	49. Cardón
58. carear	1	118. Hacerse camino
59. casero	2	104. Toreo
60. casilla	5	100. Casilla
61. casita	1	100. Casilla
62. castaña	33	41. Castaña
63. castigador	1	80. Jarro de compadres
64. casucha	1	100. Casilla
65. catrina	21	75. Catrina
66. catrina	1	56. Isabel dormida
67. chabela	4	56. Isabel dormida
68. chacualear	11	110. Chacualear
69. chafamex	1	64. Pulque suavezón
70. chalupa	18	42. Chalupa
71. champagne blanco del rey Carol de Rumania	1	53. Champagne blanco del rey Carol de Rumania
72. changarrito	1	100 Casilla
73. chinicuiles	33	27. Chinicuiles
74. chinocuiles	7	27. Chinicuiles
75. chivato	10	76. Chivato
76. chivatón	1	77. Chivo
77. chivo	7	77. Chivo
78. chocita	1	100. Casilla
79. chupar	1	117. Flamear
80. chupar el aguamiel	2	106. Alzar
81. cincha	2	32. Jáquima
82. cincho	1	32. Jaquima
83. xité	4	39. Xité
84. cocer	1	116. Fermentar
85. coladera	4	48. Zaranda
86. colador	3	48. Zaranda
87. colambre	9	43. Colambre
88. colar	1	113. Despumar
89. comerciante de campo	1	90. Acocotero
90. completar la carga	1	119. Medir
91. congá	1	101. Pulcata
92. conquián	9	97. Rentoy
93. contrapunta	13	54. Contrapunta
94. copalochtli	4	55. Copalochtli
95. corazón	4	16. Meyolote
96. corazón	1	20. Pino
97. corazón de maguey	1	21. Piña
98. cortar	2	114. Despuntar
99. cortar	1	122. Quebrar
100. cortar el pulque	1	114. Despuntar
101. criadero	1	1. Almacigo
102. criadillas de maguey	1	31. Huevo de maguey
103. crías	2	14. Mecuate
104. cuarterón	24	44. Cuarterón.
105. cuatero	1	68. Tlachique
106. cuba	13	78. Cuba
107. cuerda	8	33. Mecate
108. cuerno	1	40. Acocote
109. cuero	16	43. Colambre
110. cuero	2	47. Toro
111. curado	14	56. Isabel dormida
112. curado	7	66. Sangre de conejo

RESPUESTA	FRECUENCIA	CONCEPTO
113. curado	4	53. Champagne blanco del rey Carol de Rumania
114. curado	1	55. Copalochtli
115. curado	1	67. Tepulquín
116. curado de barrilito	1	56. Isabel dormida
117. curado de jarabe de tuna almizcleña	1	66. Sangre de conejo
118. curado de refresco	1	56. Isabel dormida
119. curado de tapón	1	66. Sangre de conejo
120. curado de tuna	6	66. Sangre de conejo
121. curado de tuna de ardilla	1	66. Sangre de conejo
122. curar	39	111. Curar <sup>1</sup>
123. curar	21	112. Curar <sup>2</sup>
124. curtir	15	112. Curar <sup>2</sup>
125. degollar	1	109. Capar
126. del despacho	1	54. Contrapunta
127. descorazonar	1	109. Capar
128. desmagueyar	2	122. Quebrar
129. desmontar	2	122. Quebrar
130. despachador	1	91. Jicarero
131. despencar	1	118. Hacerse camino
132. despumar	19	113. Despumar
133. despuntar	17	114. Despuntar
134. despuntar	1	54. Contrapunta
135. despuntar espuma	1	113. Despumar
136. dominadas	1	99. Vencidas
137. dominó	29	95. Dominó
138. dulce de aguamiel	1	36. Miel de maguey
139. el del patrón	1	8. Maguey perro
140. embudo	6	78. Cuba
141. embudo de madera	1	78. Cuba
142. empulcado	2	125. Pulquero <sup>2</sup>
143. empulcarse	1	121. Pulquear
144. empulcarse	1	117. Flamear
145. enguixarse	35	115. Enguixar
146. escamoles	39	29. Escamoles
147. escorpión	1	105. Alacranazo
148. espina	2	22. Punta
149. espina grande	1	22. Punta
150. espinas	2	15. Mechichihual
151. espinas de maguey	3	15. Mechichihual
152. estropajo	18	30. Estropajo
153. expendio	2	100. Casilla
154. expendio de pulque	1	101. Pulcata
155. faja	1	32. Jaquima
156. fermentar	32	116. Fermentar
157. flamear	16	117. Flamear
158. flauta	1	86. Tripa
159. flor de maguey	1	11. Gualumbo
160. flor de quiote	1	11. Gualumbo
161. fuercitas	14	99 Vencidas.
162. gamarras	1	32. Jaquima
163. ganancia	1	69. Versa
164. gollete	1	20. Pino
165. gorgorear	2	110. Chacualear
166. guaje	1	81. Jicara

RESPUESTA	FRECUENCIA	CONCEPTO
167. guaje	1	40. Acocote
168. gualumbo	7	11 Gualumbo
169. gualumbo	1	23. Quiote
170. guixe	10	37. Mexixi
171. gusano blanco cuaresmeño	3	34. Meocuiles
172. gusano blanco de maguey	3	34. Meocuiles
173. gusano cuaresmeño	1	34. Meocuiles
174. gusano de maguey	4	27. Chinicuiles
175. gusano de maguey cuaresmeño	1	34. Meocuiles
176. gusanos blancos	12	34. Meocuiles
177. gusanos de maguey	13	34. Meocuiles
178. gusanos rojos	1	27. Chinicuiles
179. hacer brecha al maguey	1	118. Hacerse camino
180. hacer cara	1	118. Hacerse camino
181. hacer puertas al maguey	2	118. Hacerse camino
182. hacerse camino	6	118. Hacerse camino
183. harnero	2	48. Zaranda
184. hasta el fondo	1	110. Chacualear
185. hasta el full	1	110. Chacualear
186. hidalguense	1	110. Chacualear
187. hijitos	8	14. Mecuate
188. hijos	3	14. Mecuate
189. hijos del maguey	1	14. Mecuate
190. hijuelos	1	14. Mecuate
191. huerta de maguey	1	13. Magueyera
192. huevo de maguey	27	31. Huevo de maguey
193. Isabel dormida	2	56. Isabel dormida
194. ixcapul	1	30. Estropajo
195. ixtle	1	37. Mexixi
196. ixtlear	1	124. Tallar
197. jáquima	2	32. Jáquima
198. jarabe de maguey	1	55. Copalochtli
199. jarra	32	79. Jarra
200. jarra	3	73. Cacariza
201. jarra	2	83. Reina
202. Jarra	1	72. Cacaricita
203. jarra	1	76. Chivato
204. jarro de compadres	13	80. Jarro de compadres
205. jicama	1	20. Pino
206. jicara	35	81. Jicara
207. jicara	2	42. Chalupa
208. jicarero	17	91. Jicarero
209. jimada	1	21. Piña
210. la madrina	1	47. Toro
211. ladrillo	6	98. Tongolele
212. lanzadera	1	98. Tongolele
213. lazo	16	33. Mecate
214. levantar el aguamiel	1	106. Alzar
215. limpiar	3	113. Despumar
216. litro	1	84. Tornillo
217. llenar	2	119. Medir
218. lomera	2	32. Jáquima
219. maguey	40	12. Maguey
220. maguey ayoteco	19	2. Maguey ayoteco
221. maguey capado	1	5. Maguey capón
222. maguey capón	25	5. Maguey capón
223. maguey carricillo	1	3. Maguey cenizo

RESPUESTA	FRECUENCIA	CONCEPTO
224. maguey cenizo	31	3. Maguey cenizo
225. maguey chico	1	14. Mecuate
226. maguey cimarrón	22	4. Maguey cimarrón
227. maguey con quiote	7	9 Maguey saltado
228. maguey criollo	1	7. Maguey manso
229. maguey criollo	1	4. Maguey cimarrón
230. maguey criollo	1	6. Maguey de plante
231. maguey crispado	1	9. Maguey saltado
232. maguey de planta	7	6. Maguey de planta
233. maguey de pulque	1	7. Maguey manso
234. maguey en proceso	1	5. Maguey capón
235. maguey entero	6	6. Maguey de planta
236. maguey joven	1	6. Maguey de plante
237. maguey macho	1	7. Maguey manso
238. maguey manso	17	7. Maguey manso
239. maguey muerto	1	5. Maguey capón
240. maguey nativo	1	4. Maguey cimarrón
241. maguey pasado	1	9. Maguey saltado
242. maguey perro	16	8. Maguey perro
243. maguey preparado	1	5. Maguey capón
244. maguey saltado	15	9. Maguey saltado
245. maguey serrano	1	4. Maguey cimarrón
246. maguey silvestre	3	4. Maguey cimarrón
247. maguey sin raspa	1	6. Maguey de plante
248. maguey tierno	4	6. Maguey de planta
249. maguey trompillo	1	4. Maguey cimarrón
250. maguey virgen	2	6. Maguey de plante
251. maguey virgen	1	9. Maguey saltado
252. maguey xamini	1	4. Maguey cimarrón
253. magueyal	4	13. Magueyera
254. magueyar	1	107. Amacollar
255. magueyera	36	13. Magueyera
256. magueyeras	1	1. Almacigo
257. magueyes en explotación	1	10. Tanda
258. magueyes en producción	4	10. Tanda
259. magueyes productivos	3	10. Tanda
260. magueyes pulqueros	1	10. Tanda
261. manitas	3	11. Gualumbo
262. margarita	1	56. Isabel dormida
263. mayor	1	92. Mayordomo
264. mayordomo	30	92. Mayordomo
265. mecapal	2	32. Jáquima
266. mecapales	1	26. Ayate
267. mecate	6	33. Mecate
268. mechichihual	11	15. Mechichihual
269. mecuatear	1	107. Amacollar
270. mecuates	10	14. Mecuate
271. medir	18	119. Medir
272. melaza	1	36. Miel de maguey
273. melaza de maguey	1	36. Miel de maguey
274. meocuiles	2	34. Meocuiles
275. metzal	4	35. Mezal
276. mexixi	7	37. Mexixi
277. meyolote	24	16. Meyolote
278. mezal	20	35. Mezal
279. mezonte	6	17. Mezonete
280. mezonte	1	21. Piña



RESPUESTA	FRECUENCIA	CONCEPTO
281. mezontete	24	17. Mezontete
282. miel de aguamiel	1	36. Miel de maguey
283. miel de maguey	22	36. Miel de maguey
284. miel de maguey	1	24. Aguamiel
285. mixiote	40	18. Mixiote
286. mixiote	2	25. Amate
287. mono	1	50. Muñeca
288. muestra	3	82. Prueba
289. muñeca	25	50. Muñeca
290. muñigas	1	17. Mezontete
291. nata del pulque	1	70. Xaxtle
292. nixtamales	1	34. Meocuilés
293. nopalachiche	1	49 Cardón
294. nopalillo	19	49. Cardón
295. ocote	1	23. Quiote
296. palmas	1	11. Gualumbo
297. patrón	1	93. Pulquero <sup>1</sup>
298. patrón	1	92. Mayordomo
299. penca	40	19. Penca.
300. picar	23	121. Picar
301. pie del pulque	1	65. Punta del pulque
302. piccito	1	51. Semilla
303. pino	2	20. Pino
304. piña	28	21. Piña
305. piña	16	20. Pino
306. piña del mezonte	1	21. Piña
307. piquera	1	100. Casilla
308. pistear	1	121. Pulquear
309. plantar	1	107. Amacollar
310. plantío	1	13. Magueyera
311. podar	1	109. Capar
312. podar	1	118. Hacerse camino
313. podrir	2	108. Añejar
314. por debajito	1	104. Toreo
315. preparado de sabor	1	58. Pulque curado
316. preparar	1	111. Curar <sup>1</sup>
317. preparar	1	112. Curar <sup>2</sup>
318. primera echada	1	65. Punta del pulque
319. procesar	1	116. Fermentar
320. prueba	33	82. Prueba
321. púa	29	22. Punta
322. púas	2	15. Mechichihual
323. punta	1	51. Semilla
324. pulcata	32	101. Pulcata
325. pulcata	3	100. Casilla
326. pulcata clandestina	1	104. Toreo
327. pulcato	1	91. Jicarero
328. pulpa	1	37. Mexixi
329. pulque	39	38. Pulque
330. pulque amielado	1	64. Pulque suavezón
331. pulque apestoso	1	61. Pulque muñeco
332. pulque artificial	1	61. Pulque muñeco
333. pulque babosito	1	59. Pulque de bigote
334. pulque blanco	1	68. Tlachique
335. pulque borracho	3	67. Tepulquín
336. pulque borracho	1	53. Champagne blanco del rey Carol de Rumania

RESPUESTA	FRECUENCIA	CONCEPTO
337. pulque combinado	1	67. Tepulquín
338. pulque con baba	1	59. Pulque de bigote
339. pulque curado	40	58. pulque curado
340. pulque curado de taponado	1	66. Sangre de conejo
341. pulque de bebé	1	59. Pulque de bigote
342. pulque de bigote	11	59. Pulque de bigote
343. pulque de mono	1	61. Pulque muñeco
344. pulque de punta	1	51. Semilla
345. pulque de Tochtli	1	66. Sangre de conejo
346. pulque de tuna	1	66. Sangre de conejo
347. pulque del bueno	3	60. Pulque fuerte
348. pulque del bueno	2	57. Pulque natural
349. pulque del bueno	1	59. Pulque de bigote
350. pulque delgado	1	64. Pulque suavezón
351. pulque dulce	2	64. Pulque suavezón
352. pulque dulce	1	59. Pulque de bigote
353. pulque dulce	1	68. Tlachique
354. pulque embriagante	2	60. Pulque fuerte
355. pulque envinado	1	67. Tepulquín
356. pulque espumoso	3	59. Pulque de bigote
357. pulque fermentado	2	60. Pulque fuerte
358. pulque fuerte	19	60. Pulque fuerte
359. pulque fuerte	1	68. Tlachique
360. pulque fuerte	1	66. Sangre de conejo
361. pulque impuro	1	61. Pulque muñeco
362. pulque ligero	1	64. Pulque suavezón
363. pulque macho	1	62. Pulque perro
364. pulque maduro	1	60. pulque fuerte
365. pulque muñeco	10	61. Pulque muñeco
366. pulque muy bueno	1	60. Pulque fuerte
367. pulque natural	11	57. Pulque blanco
368. pulque natural	1	68. Tlachique
369. pulque natural	1	64. Pulque suavezón
370. pulque normal	1	57. Pulque blanco
371. pulque pegador	3	60. Pulque fuerte
372. pulque pegador	1	62. Pulque perro
373. pulque perro	21	62. Pulque perro
374. pulque perro	2	60. Pulque fuerte
375. pulque puntero	1	65. Punta del pulque
376. pulque puntero	1	60. Pulque fuerte
377. pulque puro	5	57. Pulque blanco
378. pulque rebajado	1	64. Pulque suavezón
379. pulque reposado	2	63. Pulque serenado
370. pulque semillero	3	60. Pulque fuerte
381. pulque semillero	1	51. Semilla
382. pulque serenado	29	63. Pulque serenado
383. pulque simple	1	64. Pulque suavezón
384. pulque sin curar	1	57. Pulque blanco
385. pulque sintético	1	61. Pulque muñeco
386. pulque suave	3	64. Pulque suavezón
387. pulque suave	1	68. Tlachique
388. pulque suavcito	4	64. Pulque suavezón
389. pulque suavezón	11	64. Pulque suavezón
390. pulque tequilero	1	67. Tepulquín
391. pulque tierno	1	68. Tlachique
392. pulque tierno	1	64. Pulque suavezón
393. pulque virgen	2	57. Pulque natural

RESPUESTA	FRECUENCIA	CONCEPTO
394. pulquear	27	121. Pulquear
395. pulquería	39	102. Pulquería
396. pulquería	4	100. Casilla
397. pulquería ambulante	1	100. Casilla
398. pulquería clandestina	1	104. Toreo
399. pulquerísimo	3	125. Pulquero <sup>2</sup>
400. pulquero	38.	93. Pulquero <sub>1</sub>
401. pulquero	32	125. Pulquero <sup>2</sup>
402. pulquero	8	91. Jicarero
403. pulquito	1	38 Pulque
404. punta	6	22. Punta
405. punta del pulque	25	65. Punta del pulque
406. punta del pulque	1	51. Semilla
407. puntillas	1	15. Mechichihual
408. puya	2	22. Punta
409. puyas	1	15. Mechichihual
410. quebrar	17	122. Quebrar
411. quiote	38	23. Quiote
412. quiotes	22	11. Gualumbo
413. quiotes de maguey	1	11. Gualumbo
414. quiotes de manitas	1	11. Gualumbo
415. quiotito	4	11. Gualumbo
416. ración	2	69. Versa
417. raspador	37	45. Raspador
418. raspador	5	94. Tlachiquero
419. raspar	40	123. Raspar
420. raspar	1	124. Tallar
421. raspar	1	106. Alzar
422. rayuela	35	96. Rayuela
423. rayuela	1	98. Tongolele
424. reata	9	33. Mecate
425. reatas de lechuguilla	1	33. Mecate
426. recargar	1	119. Medir
427. recortar el maguey	1	118. Hacerse camino
429. reina	9	83. Reina
429. rentoy	1	97. Rentoy
430. residuos	1	70. Xaxtle
431. retoños	3	14. Mecuate
432. rezago	1	70. Xaxtle
433. sábila	1	49. Cardón
434. sangre de conejo	4	66. Sangre de conejo
435. savia	1	28. Cocuiza
436. sembradío	2	1. Almacigo
437. semilla	25	51. Semilla
438. semilla	2	68. Tlachique
439. semilla del pulque	3	65. Punta del pulque
440. sogá	1	33. Mecate
441. sorber	1	110. Chacualear
442. sotol	1	17. Mezontete
443. tabique	3	98. Tongolele
444. tabla	1	98. Tongolele
445. tallar	15	124. Tallar
446. tanda	17	10. Tanda.
447. tapón	1	66. Sangre de conejo
448. tarrito	1	85. Tornillo chico
449. tarro	2	76. Chivato
450. tarro	1	84. Tornillo

RESPUESTA	FRECUENCIA	CONCEPTO
451. techi	1	52. Bachichas
452. teporocho	1	125. Pulquero <sup>2</sup>
453. tepulquín	2	67. Tepulquín
454. tequipul	1	67. Tepulquín
455. terciá	1	80. Jarro de compadres
456. tilma	1	26. Ayate
457. tina	38	46. Tina
459. tina	3	47. Toro
459. tina	2	43. Colambre
460. tina curtida	1	47. Toro
461. tina de cuero	6	47. Toro
462. tinacal	38	103. Tinacal
463. tinacal	1	46. Tina
464. tinacalito	1	100. Casilla
465. tinaja	1	47. Toro
466. tirar	1	122. Quebrar
467. tirar el maguey	1	122. Quebrar
468. tlachique	10	68. Tlachique
469. tlachiquero	34	94. Tlachiquero
470. tomar	1	121. Pulquear
471. tomar coxcoro	1	117. Flamear
472. tomar el gañote	1	110. Chacualear
473. tongolele	11	98. Tongolele
474. tónico	1	63. Pulque serenado
475. toreo	4	104. Toreo
476. tornillete	1	85. Tornillo chico
477. tornillo	9	84. Tornillo
478. tornillo chico	5	85. Tornillo chico
479. toro	7	47. Toro
480. torriquete	1	85. Tornillo chico
481. trago de caballo	1	110. Chacualear
482. traspalear	3	114. Despuntar
483. traspalear	1	119. Medir
484. trasplantar	4	107. Amacollar
485. trasplantes	1	1. Almacigo
486. tres alegres compadres	3	80. Jarro de compadres
487. trillar	1	124. Tallar
488. tripa	5	86. Tripa
489. tronco	1	16. meyolote
490. tronco	1	17. Mezontete
491. tuba	5	78. Cuba
492. ubres	1	43. Colambre
493. vaso	39	87. Vaso
494. vencidas	17	99. Vencidas
495. versa	7	69. Versa
496. viola	6	88. Viola
497. vitrolero	1	74. Camión
498. vivero	3	1. Almacigo
499. xaxtle	25	70. Xaxtle
501. xaxtle	12	52. Bachichas
502. xaxtle	1	51. Semilla
503. xixi	4	39. Xité
504. xixi	2	37. Mexixi
505. xoma	31	89. Xoma
506. zacate	23	30. Estropajo
507. zaranda	12	48. Zaranda

# **APÉNDICE III**

## **CUESTIONARIO Y RESPUESTAS**