



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

---

---

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIALES

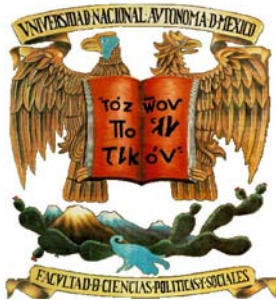
RELATO PERIODÍSTICO DE LA PULQUERÍA “NOMÁS  
NO LLORES”, UBICADA EN XOCHIMILCO

T E S I N A

PARA OBTENER EL TÍTULO DE LICENCIADA EN  
CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN

P R E S E N T A

VANESSA BELÉM PÉREZ GONZÁLEZ



ASESORA: DOCTORA FRANCISCA ROBLES

CIUDAD UNIVERSITARIA, OCTUBRE 2011



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.



ESTA ES LA CANCIÓN DEL PULQUE,  
HOY SE LAS VOY A CANTAR;  
ANOCHÉ YO LA COMPUSE  
AL SALIR DEL TINACAL.

UN TLACHIQUERO ME DIJO:  
-APRÉNDETE NUESTRAS LEYES:  
EL PULQUE ES PARA LOS HOMBRES  
Y EL AGUA PARA LOS BUEYES-.

**CANCIÓN DEL PULQUE.**

**AUTOR DESCONOCIDO**



## DEDICATORIA

Me tienes en tus manos  
y me lees lo mismo que un libro.

Sabes lo que yo ignoro  
y me dices las cosas que no me digo.  
Me aprendo en ti, más que en mí mismo.

**Fragmento del poema “Me tienes en tus manos”.**

**Jaime Sabines**

**A MI FAMILIA.** Por ser el motor de mi vida y mi fuerza. Gracias a mis **PADRES** por darme el mejor regalo: mi profesión. A ti **PADRE** por ser la parte intelectual de todo, por heredarme y alimentarme el amor por nuestra hermosa Universidad, porque ahora gracias a ella me convertí en la persona que siempre quise ser. A ti **MADRE** por ser mi parte sentimental, por llenar de luz mis instantes con el brillo de tu mirada. A ti **HERMANO** por apoyarme y darme palabras de aliento cuando más lo he necesitado.

**A LOS DE SIEMPRE.** Por crecer a mi lado, por caerse y levantarse conmigo y por llenar mi vida de momentos dulces y salados. Gracias Xochitl, Arely, Silvia, Olivia y Beto.

**A LOS CÓMPLICES.** Jessica, Sarai, Ana, Itzel, León, Montse, Angélica, Wendy, José Luis, Tony, Sol, Ericka y, por supuesto, mi colega Natalia, por ponerle la sal y la pimienta a mis días universitarios. Gracias por hacer inolvidable mi vida académica y por darme un motivo más para amar tanto a la UNAM, ya que me regaló grandes amigos-hermanos. Demian a ti también gracias, por darle color, textura y forma a la Universidad, gracias por llenar de luz y sonrisas esos años, sin duda, de los mejores. Los escombros los llevaré por siempre en la bolsa.

**A TI.** Niño de piel de **CHOKOLATE** por despertar en mí esa sublime sensación que surge en el corazón y se riega por toda mi sangre, pues me inyecta de vitalidad todos los días y gracias a ella me siento capaz de materializar todos mis sueños; yo la llamo inspiración. Gracias Luis Miguel Paredes por enseñarme que TODO ES POSIBLE y por ser lo más puro y perfecto que ha habido y que habrá en mi vida. Gracias también por ayudarme a descubrir, sin intención, que el tiempo y la distancia no destruyen lo que se lleva dentro. Lo mejor de MÍ, siempre vas a ser TÚ... Eres mi alma...



## ÍNDICE

|   |    |
|---|----|
| INTRODUCCIÓN.....   | 9  |
| CAPÍTULO 1. NEUCTLI CON SALSA DE MOLCAJETE.....                     | 12 |
| 1.1 CÓMO ES EL SANTUARIO DEL “ORO BLANCO”.....                      | 14 |
| 1.2 PRIMERO FUE EL TLACHIQUERO.....                                 | 23 |
| 1.3 DESPUÉS NACIÓ EL SANTUARIO.....                                 | 28 |
| CAPÍTULO 2. UN CURADO DE AVENA ACOMPAÑADO DE AVENA<br>EN POLVO..... | 35 |
| 2.1 “EL NEGRITO”.....   | 38 |
| 2.2 ADRIANITA DE GUAYABA.....                                       | 45 |
| 2.3 PEPE PULQUES.....   | 52 |
| CAPÍTULO 3. NOMÁS NO LLORES MIJO, NOMÁS ACUÉRDATE.....              | 58 |
| 3.1 EL JICARERO.....  | 59 |
| 3.2 LA LIMPIA ALMAS Y PULQUERÍAS.....                               | 66 |
| CONCLUSIONES.....   | 73 |
| BIBLIOGRAFÍA.....   | 79 |
| ANEXOS.....   | 82 |





## INTRODUCCIÓN

El primer periodista en definir el relato periodístico fue Tom Wolfe, enumerando en su libro *El Nuevo Periodismo*, publicado en 1976, las características de éste.

Las enlista de la siguiente manera:

- a) Reconstrucción de escena por escena.
- b) Registro completo del diálogo en vez de citas ocasionales o anécdotas del periodismo convencional.
- c) Registro de “detalles de status” (gestos, hábitos, maneras, costumbres, estilo, vestimenta...).
- d) Y empleo del punto de vista en formas complejas e inventivas para representar los hechos.

Otra definición dice que: “El relato periodístico es una historia recreada por el periodista mediante una ardua investigación, con el propósito de informar (relatar), valiéndose de técnicas literarias y periodísticas para su redacción”<sup>1</sup>.

Kevin Hall y Ruth Merino en su libro *Periodismo y Creatividad*, dicen que el relato periodístico se asemeja a un cuento, pues tiene un principio, un medio y un final, contado por medio de protagonistas con quienes el lector se identificará.

Por su parte, Helena Beristain lo define como un texto literario que incluye los dramas y las narraciones, como un discurso que integra una sucesión de acontecimientos de interés humano en la misma acción<sup>2</sup>.

Otra definición dice que el relato periodístico es: “El enunciado narrativo, el discurso oral o escrito que entraña la relación de un acontecimiento o de una serie de acontecimientos. La sucesión de acontecimientos, reales o ficticios, que son objeto de dicho discurso y sus diversas relaciones de concatenación,

---

<sup>1</sup> Hernández, Elina. *El relato periodístico en México*. Tesis Maestría Ciencias de la Comunicación. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales: UNAM. México, 1998. p. 9.

<sup>2</sup> Beristain, Helena. *Análisis Estructural del Relato*. México, Grijalbo. 1986 p. 16.

oposición, repetición, etc. Un acontecimiento que consiste en que alguien cuente algo: el acto de narrar tomado en sí mismo”<sup>3</sup>.

Mientras que, Francisca Robles en su tesis de Doctorado en Ciencias de la Comunicación de la UNAM: *El relato periodístico testimonial perspectivas para su análisis*, presenta en un esquema las tres partes que componen las historias que cuentan los relatos periodísticos:

1. Una situación inicial o causa: ¿qué, a quién, cuándo y dónde sucedió?
2. Una transición o nudo: ¿cómo sucedió?
3. Una situación final o consecuencia: ¿cómo se alteró la situación inicial?

A continuación se realizará un relato periodístico de la pulquería *Nomás no llores*, localizada en la delegación Xochimilco, ya que es una pulquería muy peculiar, pues la mayoría de sus clientes son jóvenes estudiantes de las preparatorias y universidades que se encuentran cerca de ella.

Dicho relato periodístico tiene como objetivo dar a conocer una pulquería distinta, que los jóvenes han hecho suya, a la que le han dado una nueva cara a la tradición, para poner de moda el consumo de una bebida milenaria característica de la cultura mexicana.

La pregunta que se tratará de responder a lo largo de este trabajo de investigación es: ¿Por qué la pulquería *Nomás no llores* tiene como gran mayoría de clientela a jóvenes estudiantes de la zona?

Y la hipótesis que se tratará de comprobar es: La pulquería *Nomás no llores* se ha convertido en el principal centro de reunión y diversión de los jóvenes estudiantes de la zona, a diferencia de los demás bares que se encuentran por allí, porque venden una bebida diferente: el pulque.

---

<sup>3</sup> Genette, Gérard. *Figuras III*. Barcelona, Mitre. 1989. pp. 81 – 82.

El siguiente relato periodístico se desarrolla a lo largo de tres capítulos, el primero llamado “Neuctli con salsa de molcajete”, tiene como objetivo describir cómo es la pulquería *Nomás no llores*, ubicada en la delegación Xochimilco. A lo largo de este capítulo, se le da información al lector acerca de la historia de la pulquería y del dueño que la creó, además de que conocerá, a detalle, cada uno de sus espacios, sus colores y sus sabores.

Mientras se va adentrando en la pulquería, el lector encontrará información acerca de la historia de dicha bebida prehispánica.

Una vez que el lector esté familiarizado con la pulquería *Nomás no llores*, con el lugar en el que se desarrollan los hechos y con la persona que fundó el establecimiento, seguirá el recorrido literario por el capítulo dos llamado “Un curado de avena acompañado de canela en polvo”, en el que se presentan los retratos de tres clientes frecuentes: Juan “El Negrito” Alquicira, Adrianita de Guayaba y Pepe Pulques, quienes al relatar sus anécdotas en los días de pulquería, dan a conocer a otros personajes, esos que fungen como el aderezo de la historia.

El objetivo de este segundo capítulo es describir cómo son las personas que acuden a la pulquería *Nomás no llores*, tanto su aspecto físico como su personalidad.

Y finalmente, el tercer capítulo titulado “*Nomás no llores* mijo, *nomás acuérdate...*”, tiene como objetivo describir cómo son las personas que trabajan en la pulquería *Nomás no llores*.

A lo largo de este capítulo se presentan a las dos personas que echan a andar la pulquería, el cerebro del lugar, quienes destapan la “caja de Pandora” para terminar por conocer la pulquería y las historias que lleva a cuestras y por fin tener el rompecabezas completo. Cuando el lector llegue al último párrafo conocerá tanto la piel como las entrañas que le dan vida a la pulquería *Nomás no llores*, sin siquiera haberla pisado alguna vez.

## CAPÍTULO 1: NEUCTLI CON SALSA DE MOLCAJETE

“...El maguey es como la raíz de nuestra tierra y el pulque su sangre, una sangre que debiera seguir alimentándonos...”.

*Reflexión de Pulque Nuestro.*

“Si bien la licuadora facilita mucho su elaboración, el sabor no es el mismo, ya que el molcajete le da a la salsa un toque de ‘piedra’ característico. Otra diferencia capital es que la licuadora mezcla todos los ingredientes al mismo tiempo, mientras que en el molcajete se van incorporando paulatinamente. ¿Otra razón? Las salsas hechas en la licuadora concentran su parte más espesa en la superficie coronada de espuma; las de molcajete poseen una consistencia más uniforme.

“Los expertos dicen que esta mezcla es ‘el alma de un platillo’, sobre todo en la gastronomía mexicana, y recomiendan hacerla en molcajete”<sup>4</sup>.

Por eso una buena salsa mexicana preparada en el molcajete es la mejor compañía de un curado o un litro de pulque natural.

“El *octli* o *neuctli*, nombre entre los aztecas del actual pulque – seí entre los otomíes-. Es así como en el idioma náhuatl, la bebida de los dioses mexicanos fue llamada *neucuhkli*, de donde proviene la vos *neutle* con la que aún se designa. También recibe los nombres de *octli*: como bebida ofrecida a los dioses, también se le llamó *teoctli*, la bebida divina (*Teotl*, dios. *Oclit*, vino): más como la planta de maguey que está sobre la tierra, al pulque también se le dijo *tlalocli*, vino de la tierra (*Tlalli*, tierra. *Octli*, vino)”<sup>5</sup>.

“A decir del censo que realizara el INEGI en 1993, en todo el país (10 estados, principalmente de la Altiplanicie) existían mil 499 establecimientos

---

<sup>4</sup> Redacción. *Una rica salsa hace buena comida*. El Universal: Estilos. 23 de junio de 2006.

<sup>5</sup> Guerrero, Raúl. *El Pulque*. México, Editorial Joaquín Mortiz/Instituto Nacional de Antropología e Historia. 1985. p. 24.

donde se vende el agave mexicano, producto de la fermentación del aguamiel...<sup>6</sup>”.

De estas mil 499 pulquerías, 21 se ubican en Xochimilco, una de las pocas delegaciones del Distrito Federal donde aún la producción de pulque es una de las principales fuentes de trabajo de sus habitantes.<sup>7</sup>

Una de estas pulquerías es la *Nomás no llores*, un establecimiento muy diferente a los demás, ya que la mayor parte de sus clientes son jóvenes estudiantes de preparatoria y universidad.

El objetivo de este capítulo es describir cómo es la pulquería *Nomás no llores* y para lograrlo se describirá el espacio y se contará la historia de su creación, recreando historias y escenas, mediante una exhaustiva investigación periodística, empleando también técnicas literarias propias del relato periodístico.

---

<sup>6</sup> Prieto, Miguel. *Las pulquerías: recuerdos del porvenir (reportaje)*. Tesis Licenciatura Ciencias de la Comunicación. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales: UNAM. México, 2006. p. 30.

<sup>7</sup> Dato obtenido de las estadísticas de producción campesina realizadas por la Delegación Xochimilco en el año 2000.

## 1.1 CÓMO ES EL SANTUARIO DEL “ORO BLANCO”

El pulque, también conocido como el “oro blanco”, es una bebida nacional conocida desde la época prehispánica y las pulquerías son lugares de tradición popular en nuestra cultura.



### EL PULQUE EN LA ÉPOCA PREHISPÁNICA.

Imagen obtenida en:

<http://omega.ilce.edu.mx:3000/sites/ciencia/volumen1/ciencia2/04/imgs/f8p115.gif> 12/03/10



### ANTIGUAS PULQUERÍAS.

Imagen obtenida en: <http://miguelangelmoralex-bitacora.blogspot.com> 27/05/11



Imagen obtenida en: [www.studiolum.com/.../002-casasola-pulqueria.jpg](http://www.studiolum.com/.../002-casasola-pulqueria.jpg) 27/05/11



## **PULQUEROS.**

Imagen obtenida en:

[http://www.imcine.gob.mx/html/boletin\\_informativo/boletin\\_13/jpg/imagenes/10.jpg](http://www.imcine.gob.mx/html/boletin_informativo/boletin_13/jpg/imagenes/10.jpg) 12/03/10

El pulque es una bebida que data de la época prehispánica, pues “...en la prehispanidad, el pulque, además de ser la bebida ritual que en actos ceremoniales se ofrecía a los dioses, fue motivo de deleite para sacerdotes ancianos y aún para el mismo pueblo... lo mismo fue saboreado por la nobleza y el clero que los estratos más desheredados”<sup>8</sup>.

Al ser una bebida obtenida de la tierra, por eso también es conocido como el “vino de la tierra”, se convirtió en la bebida predilecta de los campesinos; incluso, como en la mayoría de sus poblados escasea mucho el agua, han sustituido este líquido vital por el pulque.

---

<sup>8</sup> Prieto, Miguel. *Ob. Cit.* pp. 11 – 12.



Las primeras pulquerías surgieron durante el Porfiriato. “...Para la época del Porfiriato las haciendas pulqueras vivieron su momento de esplendor. El consumo del pulque se generalizó entre la población mestiza y las pulquerías se multiplicaron. Algunos viajeros de la época asentaron que en la Ciudad de México había casi una pulquería por calle”<sup>9</sup>.

“Las pulquerías eran atractivos centros de reunión en donde, al son de la música de guitarras, de arpa y de otros instrumentos, los parroquianos podían bailar, jugar a la rayuela, a los dados y a la baraja española”<sup>10</sup>.

Los adultos que asistían a las pulquerías lo hacían, generalmente, después de sus faenas de trabajo, con el fin de relajarse y distraerse con los amigos, además de refrescarse con un buen vaso de pulque.

Así la tradición se conservó hasta nuestros días y aunque ya son muy pocas las pulquerías que aún quedan en México, a diferencia de la época del Porfiriato, dichos santuarios siguen recibiendo a las personas de clase media baja, en su mayoría hombres, que van a degustar un vaso del “oro blanco” después de su jornada laboral.

¿Qué sucede con la pulquería *Nomás no llores*? A simple vista parece una pulquería tradicional, pero su diferencia es que en ella los clientes son jóvenes de clase media y media alta.

La *Nomás no llores* tiene 48 años de vida, se ubica en la esquina de la calle Niños Héroe y callejón de Galeana, en el pueblo de Santa María Tepepan. Es la parte baja de la casa de Don Chucho, su creador.

La pulquería se ubica muy cerca de las principales preparatorias y universidades que tiene la delegación Xochimilco; a menos de 5 minutos tiene al Tecnológico de Monterrey Campus Ciudad de México; a 8 minutos a la

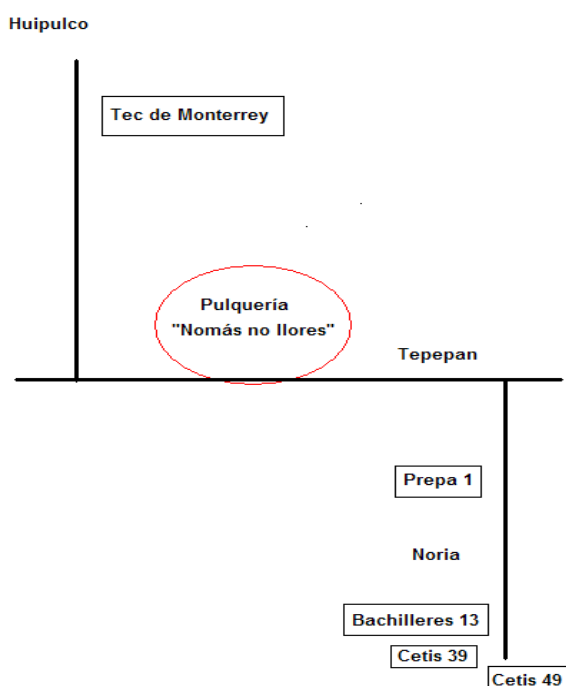
---

<sup>9</sup> Reportaje de Margarita Sepúlveda Amor para la Revista México Desconocido, obtenido en: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/el-pulque-la-bebida-de-los-dioses-hidalgo.html>

10/06/11  
<sup>10</sup> *Íbid.*

Escuela Nacional Preparatoria N° 1 “Gabino Barreda” de la UNAM, los Centros de Estudios Tecnológicos, Industriales y de Servicios (CETIS) 39 y 49 y el Colegio Nacional de Educación Profesional (CONALEP) de Xochimilco; y a 10 minutos están el Bachilleres plantel 13 de La Noria y la Escuela Nacional de Artes Plásticas, también de la UNAM.

## UBICACIÓN DE LA PULQUERÍA *NOMÁS NO LLORES* RESPECTO A LAS ESCUELAS DE XOCHIMILCO



La fachada de la pulquería es como todas las demás, está tapizada de azulejos, tiene la clásica puerta móvil de madera y del lado izquierdo una pequeña ventana, para los clientes que piden su pulque para llevar.

El recibimiento lo da el letrero con el nombre de la pulquería *Nomás no llores*, que está enmarcado por dos pequeñas placas con la leyenda: “No se venden bebidas alcohólicas a menores de edad”.

Después de atravesar la puerta de madera tambaleante se percibe un olor a aserrín, ya que el piso está cubierto con él, y a pulque. Lo primero que se ve, del lado derecho, es la barra; a los lados se encuentran las mesas con bancas y bancos de madera. En el centro hay tres pequeñas mesas periqueras. Las

mesas son de colores brillantes como el amarillo, rojo, azul y verde y sobre una de ellas, la primera de la entrada, está un enorme molcajete con salsa mexicana, hecha de jitomate y una combinación de chiles como el de árbol y cuaresmeño, además de cebolla y cilantro picado.

Los baños están al fondo, sobre la pared del lado izquierdo. El de damas es un pequeño cuarto con puerta de aluminio negra; además de baño también funge como pequeña bodega de los utensilios de limpieza. El baño de los caballeros cuenta con un mingitorio de cemento lleno de hielos rodeado por un cristal opaco donde sólo se dibujan las siluetas.

Al fondo del pasillo del lado derecho, al lado opuesto de los baños, se encuentra una grande y vieja *rocóla* que contiene discos de Molotov, Linkin Park, Placebo, Limp Bizkit, Banda Bostick, El haragán, El Tri, Café Tacuba, Inspector, Maná, Zoé, King Chango, Korn, Vicente Fernández, José José y los éxitos de salsa, cumbia, reggaeton y banda de todos los tiempos. Las canciones están en dos por cinco pesos.

Las paredes de la pulquería están adornadas con un retrato de Pedro Infante y con pósters de varias escenas de películas mexicanas en donde hay pulquerías y pulqueros.

La barra está hecha de cemento y tapizada con mosaicos amarillos. Sobre ella se encuentran las tinas o barricas que contienen la pulpa de las frutas con la que se preparan los curados, cada una tiene una capacidad de 250 litros. Son de colores brillantes y la cantidad o variedad que hay depende del día; por ejemplo, de domingo a miércoles hay tres barricas, es decir, tres sabores, y de jueves a sábado llega a haber hasta siete, porque hay más clientela.

Entre los sabores que se pueden encontrar en la *Nomás no llores* están: fresa, apio, jitomate, avena, guayaba, zapote, limón, piña y piñón, este último sabor siempre es más caro que los demás.

Las barricas están tapadas con una tabla redonda para conservar las pulpas limpias y libres de impurezas. Al lado de cada barrica se encuentra la medida o jícara, se trata de un recipiente de aluminio de un litro con el que se sirve y combina el pulque natural con la pulpa de fruta para hacer un curado.

En una barrica mucho más grande, de 3 mil litros, que se encuentra debajo de la barra está conservándose frío el pulque natural y al lado tiene el refrigerador de las cervezas, para aquellos que no les gusta el pulque. En una pequeña mesa están los tarros de vidrio con capacidad de un litro, y barricas pequeñas de 6 litros (jarras).

La forma en que se sirven los curados en la *Nomás no llores* es todo un “arte”; el de jitomate se acompaña con salsa búfalo y unas gotas de limón y se adorna con una rama de apio, el de avena con canela en polvo, al de zapote le ponen gotas de limón y al de piñón un puño de piñones.

Y sobre el tapanco de madera que está detrás de la barra se encuentran atendiendo Don Jesús, mejor conocido como Don Chucho, el dueño de la *Nomás no llores* y Jesús, su hijo, quien es el jicarero, así se le llama a la persona que sirve el pulque.

A la mitad de la pared del lado izquierdo se encuentra una televisión de pantalla plana y al lado de ésta, el altar de la Virgen de Guadalupe, adornado con claveles rojos, rosas rojas, nubes blancas y crisantemos, además de varias veladoras.

Don Chucho al llegar a su santuario se hinca frente al altar para persignarse, mientras observa fijamente la imagen de la Virgen, pronunciando una oración, que prefiere no revelar, para pedirle que tenga buena venta. También cuando termina la faena laboral, realiza el mismo ritual, para agradecer un día más de trabajo.



### **ALTAR DE PULQUERÍA.**

Imagen obtenida en: [http://farm6.static.flickr.com/5131/5492080842\\_1003119378.jpg](http://farm6.static.flickr.com/5131/5492080842_1003119378.jpg) 14/06/11

“Una de las características de las pulquerías, es su aspecto religioso, quizá sea una de las costumbres que aún se conservan a lo largo de los siglos: el rendirle culto al pulque”<sup>11</sup>.

Los precios de los pulques están en un pizarrón arriba de la barra.

### **PRECIOS DE LA PULQUERÍA NOMÁS NO LLORES**

| <b>PRECIO</b> | <b>SABOR</b>                  |
|---------------|-------------------------------|
| \$17.00       | Pulque blanco                 |
| \$28.00       | Pulque curado, varios sabores |
| \$40.00       | Curado de piñón               |
| \$40.00       | Caguama                       |

Debajo de los precios está la lista de sabores de los curados del día: fresa, limón, guayaba, avena, etc.

Tomando en cuenta los precios del litro de pulque, a continuación se comparan con los de algunos productos de la canasta básica mexicana y de carne blanca y roja:

<sup>11</sup> Prieto, Miguel. *Ob. Cit.* p. 53.

## PRECIOS DE LA CANASTA BÁSICA MEXICANA

| PRECIO  | PRODUCTO                       |
|---------|--------------------------------|
| \$18.00 | 1 Kg. Huevo rojo (Bachoco)     |
| \$7.50  | 1 Kg. Tortilla (Supermercado)  |
| \$15.50 | 1 Kg. Arroz (Morelos)          |
| \$27.70 | 1 Kg. Frijol negro (Veracruz)  |
| \$15.66 | 2.5 L. Refresco (Coca – Cola)  |
| \$11.70 | 1 L. Leche pasteurizada (Lala) |
| \$45.68 | 1 Kg. Pierna de pollo          |
| \$76.50 | 1 Kg. Bistec de res            |

Lista de precios promedio de productos alimenticios seleccionados en tiendas de autoservicio de la zona metropolitana de la Ciudad de México en diciembre de 2010 por la Secretaría de Desarrollo Económico. Obtenida en:

[http://www.sedeco.df.gob.mx/indicadores/abasto/2010/diciembre/4\\_IndicePrecios\\_Dic.pdf](http://www.sedeco.df.gob.mx/indicadores/abasto/2010/diciembre/4_IndicePrecios_Dic.pdf)

Con estos precios arrojados por la Secretaría de Desarrollo Económico, tenemos que solamente el kilo de pierna de pollo y de bistec de res es más caro que un litro de pulque. Por lo que los alimentos de la canasta básica son más económicos que el “oro blanco”.

Pero si se compara el litro de pulque con otros vinos y licores, entonces éste resulta ser más barato.

## PRECIOS DE ALGUNOS VINOS Y LICORES

| PRECIO | BEBIDA                             |
|--------|------------------------------------|
| 107.00 | Vodka Oso Negro (750 ml)           |
| 92.00  | Tequila El Jimador blanco (950 ml) |
| 89.00  | Ron Bacardi blanco (750 ml)        |
| 97.00  | Brandy Don Pedro clásico (750 ml)  |
| 90.00  | Mezcal Gusano de Oro (500 ml)      |

Lista de precios de las Bodegas Alianza México de junio de 2011. Obtenida en:

<http://www.bodegasalianza.com/listadeprecios/precios-BodegasAlianza.pdf>

La pulquería *Nomás no llores* tiene capacidad para 80 personas sentadas aproximadamente, pero han llegado a estar hasta 150 personas en un buen día, según cuenta Don Chucho, y el promedio es de 50 a 70 personas.

Al llegar un viernes a la pulquería, se menciona este día pues es un día de buena venta, desde la entrada se encuentran sentados jóvenes estudiantes, adentro todas las bancas están ocupadas y en el pasillo hay más jóvenes parados consumiendo el “oro blanco”. Hay tanta gente que desplazarse de un lado a otro se dificulta. En cambio, un lunes en *Nomás no llores*, día de venta bajo, solamente se encuentra uno que otro joven y algunos señores bebiendo y jugando baraja.

*Nomás no llores* acepta a personas de todas las edades, de todos los estratos sociales, pero los que más la visitan son los jóvenes y se ha convertido en un lugar de diversión común entre ellos.

Antiguamente se pensaba que los bebedores de pulque solamente eran las personas mayores, Fray Bernardino de Sahagún decía que los bebedores de pulque eran los ancianos, las ancianas y los aventureros, los osados, aquellos que jamás cedían por temor, aquellos que echaban a juego sus cabezas y pechos. Pero en este santuario de Tepepan, Xochimilco los jóvenes son los que están volviendo a darle fuerza al consumo de la bebida nacional por excelencia.

Así en *Nomás no llores* se encuentra un albañil, barrendero, estudiante de preparatoria o universidad, joven, señor, anciano, hombre o mujer degustando el *neuctli*, teniendo en común la actualización de una parte importante de la cultura popular mexicana. Los clientes de la pulquería están actualizando una tradición de forma diferente, pero con una estructura igual.

## 1.2 PRIMERO FUE EL TLACHIQUERO

El dueño de *Nomás no llores* es Don Chucho, un hombre de 62 años nativo de Xochimilco, específicamente del pueblo de San Antonio Tecómitl, Milpa Alta.

“San Antonio Tecómitl es uno de los 12 pueblos que conforman la delegación Milpa Alta, ubicada en el Distrito Federal, México. Se localiza al noreste de la cabecera delegacional, tiene una extensión territorial de 198,60 hectáreas, su relieve es accidentado, al poniente y al sur, sus pendientes varían entre los 15° y 30°, sus cotas van de los 2 500 a 2 000 msnm, sus colindancias son; tanto al norte como al oriente con la delegación Tláhuac, cuenta con una población aproximada de 12 mil habitantes. La toponimia del poblado, de origen náhuatl, proviene de la palabra *Tecome*, y se argumenta que es la adulteración de *Tecomac*, misma que se compone de las palabras *Tetl-Piedra*, *Comitl-Olla* y *Co-en*. Por lo tanto significa, *En la Olla de Piedra*”<sup>12</sup>.

La mayoría de los habitantes nativos de Tecómitl son de origen náhuatl teniendo como fuente primaria de trabajo el cultivo del nopal, el chile, el procesamiento de la miel de abeja y el pulque. Las mujeres se dedican al trabajo artesanal de bordados y tejidos de blusas y carpetas.

Desde que era niño Don Chucho, heredó y aprendió el oficio de su padre, Don Jesús, tlachiquero, así se le llama a la persona que raspa el maguey y obtiene el aguamiel con ayuda del acocote.

Don Chucho explica que el acocote es un guaje de calabaza alargado con un orificio grande en la parte de arriba donde se chupa con la boca el aguamiel y por el otro orificio más pequeño, situado en la parte de abajo, es por donde entra el aguamiel.

El tlachiquero de la *Nomás no llores*, recuerda que antes de tener la pulquería vendía el poco pulque que elaboraba en su casa, cuando todavía

<sup>12</sup> [http://es.wikipedia.org/wiki/San\\_Antonio\\_Tec%C3%B3mitl](http://es.wikipedia.org/wiki/San_Antonio_Tec%C3%B3mitl) 8/02/10



vivía en Milpa Alta, pero cuando puso la pulquería en Tepepan prefirió comprar el pulque natural y él solamente dedicarse a preparar las pulpas para los curados, ya que el negocio exigía muchos litros diarios.

En los tiempos en que Don Chucho era tlachiquero, su rutina diaria comenzaba a las cuatro de la mañana. Se aseaba, almorzaba un jarro de café con un pan dulce y se disponía a salir a trabajar.

Como cualquier otro tlachiquero, tomaba sus herramientas de trabajo: el acocote, con el que se extrae el aguamiel, el apilote o cántaro en donde se vacía el aguamiel y una manta con la que se cuele el aguamiel para quitarle impurezas o con la que al final se tapa el apilote hasta transportarlo al tinacal, que es el lugar donde el pulque termina su fermentación.

Don Chucho dice que aprendió a raspar el maguey para elaborar el pulque de su padre, recuerda que desde que era niño lo acompañaba para que aprendiera y algún día él poder hacerlo y sustentar a su familia con este trabajo.



### **EXTRACCIÓN DEL AGUAMIEL CON EL ACOCOTE.**

Imagen obtenida en: <http://www.jornada.unam.mx/2005/02/24/fotos/a08a1cul.jpg> 12/03/10

Don Chucho llegaba al maguey que iba a raspar, pero dice que antes hacía una oración para que el pulque saliera bueno y no amargara.

— “Lo primerito que yo hacía era persignar el maguey y decir nantli te encomiendo este pulque para que no se amargue y sepa bueno en el nombre de *Mayahuel*”.

*Nantli* significa madre en náhuatl, Don Chucho es devoto de la Virgen de Guadalupe por lo que la oración que hace, aprendida por su padre, es refiriéndose a ella y a *Mayahuel*, quien es la diosa mexicana del maguey.

“...la diosa *Mayahuel* descubrió en el monte *Popoconaltepec* (monte de espuma) la manera de extraer el aguamiel, que después los dioses *Tepuztecatl*, *Quatlapanqui*, *Tililoa*, *Tzoaca* y *Pantacatl* convirtieron en pulque. *Pantacatl*, señalado como el esposo de *Mayahuel*, fue quien le agregó la raíz de *ocpatli* para hacerlo más embriagante, es decir, descubrió el proceso de fermentación y más tarde, *Tepuztecatl*, *Quatlapanqui*, *Tlihua* y *Papáztac* perfeccionaron el vino de tierra”<sup>13</sup>.



## MAYAHUEL.

Imagen obtenida en:

<http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/55/Mayahuel.jpg/300px-Mayahuel.jpg>

12/03/10

<sup>13</sup> Musacchio, Humberto. *Diccionario Enciclopédico de México*. III Tomo. México, Andrés León. 1989. p.1650.

Después de terminar la oración, Don Chucho comenzaba a rascar el centro del maguey al que le llama mezontete, para después succionar el aguamiel, la sangre del maguey, con el acocote e irlo vaciando en una cubeta. Realizaba este proceso hasta extraer todo el aguamiel del maguey, y una vez que terminaba llevaba el aguamiel al tinacal y lo colocaba en las tinas en donde el pulque se fermentaba con ayuda de una pastilla.



### **AGUAMIEL LLEVADA AL TINACAL.**

Imagen obtenida en: <http://www.conaculta.gob.mx/saladeprensa/2004/11mar/pulque.jpg>  
12/03/10

Don Chucho cuenta que es mentira que el pulque se fermente con las conocidas “muñecas” (estiércol de animal o personas enredado en una gasa), él asegura que desde que su padre elaboraba pulque lo hacían de manera natural o con la ayuda de una pastilla que aceleran la fermentación.

Este es el proceso para la elaboración del pulque que antes Don Chucho hacía todas las mañanas, pero en el momento que decidió poner una pulquería y tener más clientes no pudo seguir haciéndolo pues las cantidades que se necesitaban eran muy grandes.

Cuando en México la crisis invadió a las familias más pobres, Don Chucho decidió dejar de vender 20 o 30 litros diarios en su casa para vender hasta 3 mil litros en un día. Esa es la cantidad máxima que ha vendido la *Nomás no llores* en su historia.

Don Chucho puso la pulquería en la parte de abajo de su casa y jamás imaginó que algún día la mayoría de sus clientes iban a ser jóvenes.

— “No fue estrategia que mi pulquería estuviera en el centro de las escuelas de Xochimilco, porque la Nomás no llores abrió primero, pero creo que su ubicación fue la mejor elección porque ahora tenemos muy buena clientela de ese lado de la juventud”, dice el dueño.

— “A mí me gusta platicar con mis clientes, atenderlos personalmente, para que sientan la calidez de la pulquería y se sientan como en su segunda casa. La verdad es que platico más con los clientes de mi edad, quienes además son mis amigos y nos conocemos de años, pero también he sabido llevar buena amistad con mis clientes jóvenes, los identificó muy bien y ellos me saludan siempre muy contentos. Siempre lo he dicho, mi pulquería, la Nomás no llores está abierta para todo el amante del pulque, no importando edad, sexo o religión; a pesar de que yo soy católico y muy guadalupano, aquí puede venir a tomar y pasar el rato quien quiera. Porque como se dice, un vaso de pulque, la sangre de la tierra, cura males, saca sonrisas, une personas y comienza una historia que jamás se olvidará”, relata el tlachiquero de la Nomás no llores.

### 1.3 DESPUÉS NACIÓ EL SANTUARIO

El sueño de Don Chucho se materializó un 12 de diciembre de hace 48 años, cuando decidió abrir su pulquería. Eligió ese día porque, como ya se mencionó, es devoto de la Virgen de Guadalupe, entonces pensó que ella le ayudaría a que su sueño diera frutos y vaya que lo consiguió.

La ubicación de la pulquería fue debido a que él quería ponerla en el corazón de Xochimilco, pero al buscar lugares se dio cuenta que la mayoría de los santuarios del “oro blanco” se encontraban en el centro, entonces pensó que la competencia estaría fuerte. Así que utilizó la parte de abajo de su casa para poner su negocio.

Cuenta Don Chucho que en un principio no le convenció la idea de poner ahí la pulquería, pues era un lugar escondido y alejado para que los clientes llegaran, pero decidió aventarse el reto.

— *“Yo no tenía dinero para poner una pulquería, siempre la había querido, pero no tenía dinero, no tenía un lugar, no tenía las barricas, no tenía las mesas, solamente contaba con mis pocos clientes de siempre, los conocidos, pero yo necesitaba más que eso. Lo único que siempre tuve seguro es que mi pulquería se llamaría Nomás no llores.*

*“En las pulquerías es muy común que la gente ría, que juegue, que esté feliz, llena de energía, entonces nunca falta uno que otro al que se le pasan los curados y suelta su nostalgia, por eso aquí, en mi pulquería no se llora, se viene a divertir, se viene a liberar el alma y el espíritu, aquí sólo quiero almacenar miles de risas de sus visitantes que hagan eco hasta que Dios me permita seguir en esta vida”, dice Don Chucho.*

La pulquería abrió con apenas cuatro mesitas, y al principio ni se llenaban, los clientes eran escasos para el gran negocio con el que soñaba su creador. Todos los días se preparaban 100 litros para ser vendidos, que en pocas ocasiones se acababan. Cuando empezó a tener más clientes la pulquería,

todo comenzó a crecer, ya había más mesas, se compraron más barricas y la cantidad de pulque vendido aumentó, hasta llegar a vender cerveza para los que no querían el “oro blanco”.

La mayoría de los clientes van por el pulque, pero algunos jóvenes, que van acompañando a los otros que sí degustan la bebida de los dioses, empezaron a pedirle a Don Chucho cerveza.

Aunque vender cerveza en una pulquería no era algo común y Don Chucho jamás imaginó vender algo más que pulque, decidió venderla, pues esto le traería más ingresos a su negocio.

Al igual que en el siglo XIX, la cerveza entró como principal rival del pulque a *Nomás no llores*. “...la cerveza producto de una tecnología más desarrollada, se convirtió en una real competidora del pulque. A finales del siglo XIX esta bebida se producía en cantidades relativamente grandes, pero por su elevado precio no constituía un producto de amplio consumo popular. Sin embargo, en los años posteriores a la Revolución Mexicana ya se encontraba al alcance de la mayor parte de la población y llegaba a mercados más distantes que el pulque”<sup>14</sup>.

A pesar de que la cerveza entró a competir con el pulque en la *Nomás no llores*, Don Chucho sigue vendiendo más pulque, por lo menos en su pulquería la cerveza no ha desplazado al “oro blanco”.

En 1990 fue cuando la pulquería comenzó a tener más clientes jóvenes que adultos, Don Chucho recuerda que un grupo de cinco o siete estudiantes entraron a la pulquería en donde, hasta ese día solamente asistían personas mayores, hombres para ser específicos. Y que los pocos clientes que se encontraban ese día se asombraron, al igual que él, al ver que jóvenes estaban en *Nomás no llores*.

---

<sup>14</sup> Ávila, Jorge. et al. *Enciclopedia de México*. México, Enciclopedia de México. 1978. p. 6723.

Aún recuerda que les preguntó de dónde iban y los estudiantes le dijeron que de la Prepa 1 de la UNAM. Otra de las preguntas de aquel cuestionamiento fue cómo es que se habían enterado de la existencia del lugar, a lo que los estudiantes respondieron que uno de ellos vivía por ahí y de camino a su casa veía la pulquería y ese día habían decidido ir a beber y convivir y se les ocurrió que ése era un buen lugar para hacerlo.

Al inicio, cuenta Don Chucho, el ambiente de la pulquería era diferente, hasta la *rocóla* tenía otros discos, como corridos, clásicos de mariachi, música norteña, los Tigres del Norte y Los Cardenales de Nuevo León. Pero cuando esos jóvenes entraron aquel día el ambiente cambió y también la suerte del negocio.

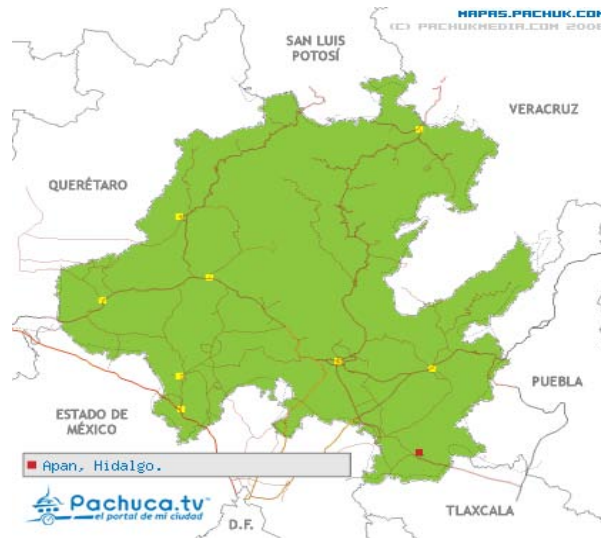
Esos jóvenes se volvieron clientes frecuentes y comenzaron a correr la voz del lugar, y desde ese día los alumnos de la Preparatoria 1, del Bachilleres 13 y de la Escuela Nacional de Artes Plásticas (ENAP), e incluso, algunos alumnos del Tecnológico de Monterrey acuden a *Nomás no llores*, todas escuelas de los alrededores.

La clientela aumentó por lo que Don Chucho tuvo que aumentar la cantidad de mesas, cambiando algunos discos de la *rocóla*, comprando más barricas y variando el sabor de los curados, por lo que también aumentó la cantidad de pulque.

Cada tercer día Don Chucho madruga para recibir el pulque que compra, el cual lo traen desde Apan, Hidalgo, la llamada tierra del pulque. Él dice que trata de pedir lo que se vende en dos días para que esté lo más fresco posible.

“El municipio de Apan, está situado en el estado de Hidalgo. Sus coordenadas geográficas son: 19° 42' latitud norte, 98° 27' latitud oeste, a una altura de 2480 metros sobre el nivel del mar. Colinda al norte con los municipios de Tepeapulco y Cuauteppec de Hinojosa; al este con el estado de

Puebla y el municipio de Almoloya; al sur con Almoloya y el estado de Tlaxcala, y al oeste con los municipios de Emiliano Zapata y Tepeapulco”<sup>15</sup>.



### MAPA DE APAN.

Imagen obtenida en: <http://mapas.pachuk.com/Hidalgo/?Apan> 22/04/10

La palabra Apán es de origen náhuatl y proviene de las raíces *atl*, que significa agua y *pam* que significa sobre o en, es decir “sobre el agua”.

Apán es considerado el municipio productor de pulque por excelencia en México, fue hasta la Reforma Agraria que entró en crisis la producción y, la mayoría de, los productores de pulque tuvieron que dejar esta fuente de trabajo.

Debido a las condiciones geográficas y climatológicas de Apán, el maguey se ha cultivado desde la época prehispánica. No desperdiciando nada del agave, pero su principal empleo es para la elaboración de pulque.

“El maguey destacó por su abundancia, excepcional resistencia a las variaciones meteorológicas, adaptación a cualquier tipo de suelos, en especial

<sup>15</sup> <http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/hidalgo/municipios/13008a.htm> 22/0410



los de las zonas áridas donde la humedad es casi nula; más que cultivo, el maguey requiere un poco de cuidado y por lo mismo, escasa mano de obra”<sup>16</sup>.

Evelio es de los pocos productores que quedan en Apan y él es quien le vende y trae el pulque a Don Chucho desde este municipio de Hidalgo.

Don Chucho dice que cuando no se le llega a terminar el pulque se lo queda para consumo personal o para regalárselo a sus compadres, pues asegura que nunca dejaría el pulque sobrado para venderlo al día siguiente porque le gusta vender siempre lo mejor.

Debido a que la clientela en la pulquería aumentó, Don Chucho comenzó a enseñarle a su hijo, los menesteres del negocio para que le ayudara a atender a los clientes. Así, Jesús, se convirtió en jicarero, y aunque al inicio no sabía cómo preparar un curado, con la ayuda de su padre comenzó a aprender la técnica del servido y actualmente es muy eficiente y se considera un buen jicarero de este santuario del *neuctli*.

Así ha ido creciendo la pulquería de Don Chucho y la cantidad de clientes que la visitan a diario. Cada 12 de diciembre, además de ser el aniversario de la *Nomás no llores*, es el cumpleaños de la Virgen de Guadalupe, la *nantli* (madre en náhuatl) y para celebrar, el tlachiquero de la pulquería compra varios kilos de barbacoa y carnitas para los que vayan a pulquear ese día.

No importa el día que caiga 12 de diciembre, siempre Don Chucho realiza el mismo ritual. Desde temprano lleva a misa la imagen de la Virgen que tiene en la pulquería y la que tiene en su casa. Después con la imagen ya bendita llega a la pulquería donde la coloca en su altar, le pone una ofrenda con frutas, un plato de barbacoa o carnitas y sus tarros de pulque. Y adorna la pulquería con cadenas de papel china de colores verde, blanco y rojo.

---

<sup>16</sup> Curiel, Héctor. *Del esplendor al ocaso de una cultura pulquera. Ensayo de la historia política de Apan, Hidalgo*. Tesis Licenciatura Ciencias Políticas y Administración Pública. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales: UNAM. México, 1994. p. 2.

Los clientes frecuentes ya saben que ese día hay verbena en la *Nomás no llores* por lo que, como buenos invitados, llegan desde temprano a la celebración. Don Chucho ese día consiente a todos sus clientes y también a los que no lo son y ese día llegan porque saben que habrá comida gratis.

Don Chucho asegura que ese día es cuando vende mejor, pues aunque él regala la comida vende todo el pulque y la cerveza en menos tiempo que cualquier otro día, pero como lo hace en agradecimiento de tener su pulquería no le duele pagar la comida a tantas personas.

Así todo el día los clientes comen, beben, brindan y festejan con Don Chucho un aniversario más de la *Nomás no llores* y al final del día los clientes prometen regresar a seguir manteniendo viva su pulquería.

En conclusión, Don Chucho dice, mientras dibuja en su rostro una gran sonrisa: — *“Mi sueño ya no nada más tiene un nombre, ahora también tiene un lugar, unas mesas y sillas, tiene barricas, grandes y de colores, tiene clientes fieles y tiene un espacio para la jefa, para mi jefa”* (señala el altar de la Virgen).

También menciona que jamás imaginó que su pulquería no sería como las tradicionales, porque vende cerveza, tiene clientes muy jóvenes y porque tuvo que poner en la *rocóla* música actual, pero agradece que la juventud sea la que impulsó su sueño y asegura que las puertas de su pulquería estarán abiertas para la *chaviza*.

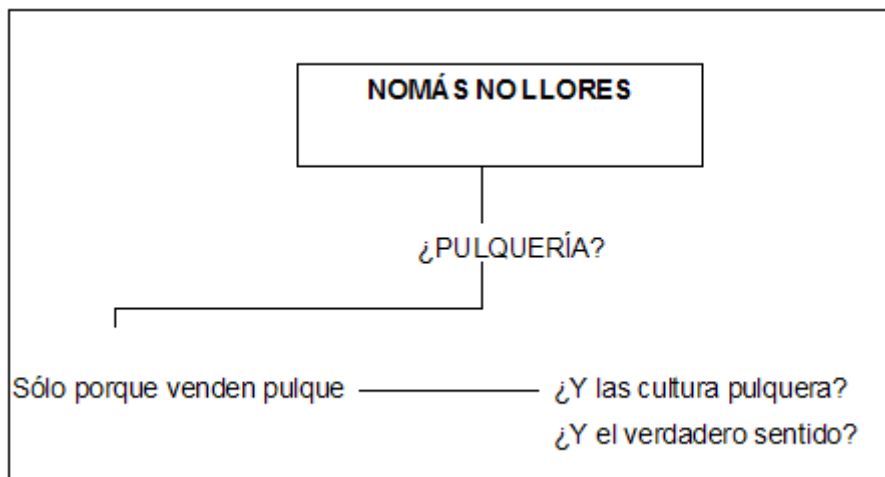
Con la descripción de la pulquería *Nomás no llores*, queda claro que no es una pulquería tradicional porque asisten jóvenes que rompen el esquema de los visitantes de estos santuarios y la música que se escucha ahí, tampoco corresponde a la que se ponía en una pulquería antigua.

A pesar de que la pulquería se encuentra en la delegación Xochimilco, la *Nomás no llores* no es una pulquería tradicional porque ha roto con los esquemas que caracterizan a los santuarios del “oro blanco”.

Esta pulquería se acerca más al esquema de un bar que al de una pulquería, en cuanto a clientela.

En la pulquería tradicional se buscaba la expresión cultural de reconocimiento, una tradición religiosa al consumir esta bebida, pero en la *Nomás no llores* se ha dado una nueva resignificación a la tradición de beber pulque; por lo que la pulquería pierde el sentido original.

### LA TRADICIÓN EN *NOMÁS NO LLORES*



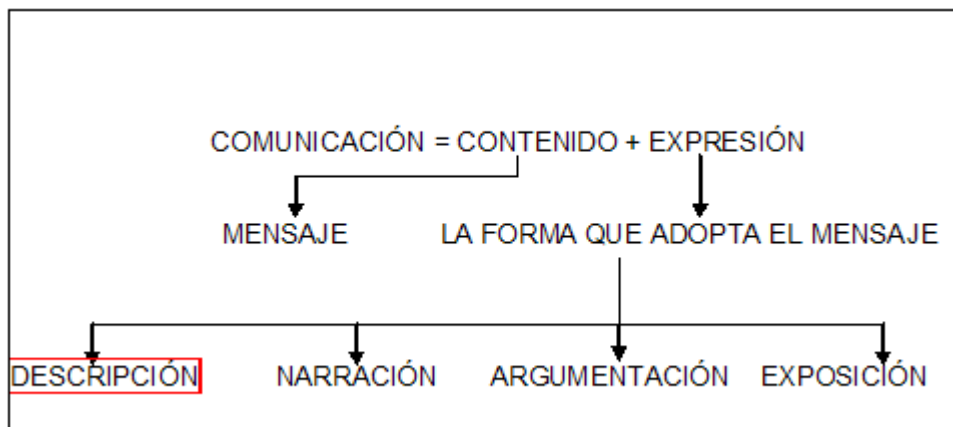
## CAPÍTULO 2: UN CURADO DE AVENA ACOMPAÑADO DE CANELA EN POLVO

*A las 11 de la mañana un curado de jitomate,  
a las 2 de la tarde un curado de guayaba,  
y a las 5 de la tarde un curado de ajo.*  
**Juan Alquicira. Cliente de Nomás no llores.**

El objetivo de este capítulo es describir cómo son las personas que acuden a la pulquería *Nomás no llores*.

La autora Susana González Reyna en su *Manual de investigación documental y redacción*, expone que la comunicación se compone del contenido y la expresión; el primero es el mensaje y la expresión es la forma que adopta dicho mensaje. Y la expresión, a su vez, se ramifica en: narración, argumentación, exposición y descripción.

### FORMAS DE LA EXPRESIÓN SEGÚN SUSANA GONZÁLEZ REYNA



González Reyna expone que la descripción es un dibujo hecho con palabras, que puede referirse a una persona, un animal, un lugar o una cosa. Emplea el adjetivo, cuya función consiste en señalar las cualidades concretas y abstractas del sustantivo al cual se refiere.

La autora dice que para hacer una descripción se necesita:

1. Escoger los rasgos principales, los detalles concretos.
2. Calificar o determinar los rasgos escogidos con adjetivos y comparaciones que reproduzcan en la mente del lector la imagen deseada.
3. Ordenar los adjetivos para que produzcan mayor impacto en el lector<sup>17</sup>.

La descripción de personas puede ser de varias formas dependiendo de los rasgos que se quieran dar a conocer. En la siguiente tabla se especifican los tipos de descripción:

#### TIPOS DE DESCRIPCIÓN

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Prosopografía</b> | Es la descripción de los rasgos físicos de una persona, de su apariencia externa.   |
| <b>Etopeya</b>       | Es la descripción de los rasgos psicológicos o morales del personaje: su manera de ser, de actuar, su carácter.                           |
| <b>Retrato</b>       | Es una descripción combinada en la que se describen características físicas y morales de la persona: une la prosopografía y la etopeya.   |
| <b>Caricatura</b>    | Es un tipo de descripción en la que los rasgos físicos y morales de la persona se presentan de manera exagerada, acentuando los defectos. |

---

<sup>17</sup> González Reyna, Susana. *Manual de Investigación Documental y Redacción*. México, Trillas. 2005.

Para lograr dicho objetivo se utilizará la descripción de retrato, ya que ésta engloba la explicación de las características físicas y morales de una persona, particularidades necesarias para que el lector conozca mejor a los protagonistas de este relato.

Para hacer el retrato de una persona primero se seleccionan sus características más destacadas, es decir, su aspecto físico, si tiene ojos grandes, es alto, delgado, etc.; posteriormente se enumeran los rasgos más sobresalientes, por ejemplo sus costumbres, sentimientos y todo lo que engloba su personalidad.

“Por medio de los retratos el escritor transmite a los lectores cómo son los personajes y les ayuda a imaginárselos en acción”<sup>18</sup>.

---

<sup>18</sup> [http://www.hiru.com/es/lengua\\_castellana/lengua\\_03000.html](http://www.hiru.com/es/lengua_castellana/lengua_03000.html) 7/05/10

## 2.1 “EL NEGRITO”

Juan Alquicira, mejor conocido entre sus amigos y familiares como “El Negrito” es uno de los clientes fieles a la *Nomás no llores*. Si se visita la pulquería en miércoles, jueves o viernes, se le puede conocer en persona.

Él dice que su actividad favorita es convivir y “conbeber” con sus amigos y, por eso dedica todas sus tardes, y en ocasiones mañanas, a la actividad de la degustación pulquera en compañía.

Juan es un joven de 20 años nativo de la delegación Xochimilco, vive en el Barrio de La Asunción, muy cerca de la Parroquia de San Bernardino de Siena, ubicada en el corazón del campo de las flores, significado de la palabra náhuatl “Xochimilco”.

Para identificar a “El Negrito” Alquicira, es sencillo, seguramente estará ocupando la mesa del fondo de la pulquería. Y para no errar en quién puede ser, mide aproximadamente 1.67 cm., es delgado, muy moreno, de pómulos pronunciados, sus ojos son pequeños y oscuros como el color de su lacia cabellera que a simple vista parece no haber sido tocada por un cepillo.

Su forma de vestir es deportiva, siempre informal con sus viejos y mugrosos tenis azules, sus jeans y playeras con logotipos de jóvenes patinando o el símbolo de *Val Skate*, una marca registrada de artículos para patinar, porque además de beber pulque, también le gusta patinar o por lo menos internarlo.

Juan es estudiante irregular de la Escuela Nacional Preparatoria N° 1 “Gabino Barreda” de la UNAM, ubicada en la misma delegación, a unos ocho minutos de la pulquería *Nomás no llores*, aproximadamente.

Ingresó a la preparatoria a los 18 años siendo un alumno regular, pero en quinto año empezó a no entrar a clases por irse al billar, a la pulquería o a una tienda cercana a su escuela, mejor conocida entre los alumnos de la prepa

como “la tiendita”, en la que se acostumbra a ir a beber, jugar dominó o baraja y fumar marihuana; por lo que reprobó ese año y aún debe materias de sexto.

Sus padres no están muy al pendiente de sus calificaciones, pues Juan asegura que al entrar a la UNAM ellos quedaron satisfechos y por eso no lo presionan tanto. Con un dejo de vergüenza, “El Negrito” asegura aprovecharse de esto para “terminar la escuela sin prisas”, aunque está convencido que quiere terminar la preparatoria, para algún día estudiar en Ciudad Universitaria.

Aún no sabe lo que quiere estudiar, al preguntarle suelta más de cuatro carreras a la vez y que ninguna tiene que ver con la anterior, pero se inclina más por la biología, pues sus padres son comerciantes de plantas, tienen un invernadero en casa y sabe mucho de botánica, entonces piensa que por eso la carrera no le costará tanto trabajo como la preparatoria.

“El Negrito” es hijo único de una familia de clase media, su madre se llama Esperanza García, una mujer madura de 51 años, es hija de un chinampero del Barrio de la Asunción, el cual le heredó la casa donde viven y una chinampa que está muy cerca del embarcadero de Belén, ubicado en la calle de Violeta. Ella vende plantas en el mercado de flores de Madre Selva y renta su chinampa para fiestas.

Su padre se llama Juan, tiene 56 años, también nativo de Xochimilco. Él se crió en el Barrio de San Lorenzo, que se encuentra atrás del Barrio de la Asunción y se dedica al cultivo de plantas en el invernadero que tienen en casa, para que posteriormente su esposa, Esperanza, las venda.

Juan entre semana solamente se dedica a la escuela y los sábados y domingos ayuda a sus padres a atender el puesto de flores y plantas que tienen, ya que son los días de venta alta en dicho mercado.

Los sábados, por las mañanas antes de abrir el puesto, van a la iglesia cristiana a las reuniones que organizan para convivir con toda la comunidad eclesiástica. La familia Alquicira, como gran parte de los habitantes de la



delegación Xochimilco, son cristianos y siguen los lineamientos que esta iglesia les impone, uno de ellos es asistir a las reuniones donde las personas cantan, conviven y comparten alimentos para vivir en armonía.

Debido a que los sábados y domingos Juan tiene que dividir su tiempo entre atender el puesto de flores en el mercado y asistir a la iglesia; de miércoles a viernes va a la pulquería *Nomás no llores*, en compañía de sus amigos, después de que terminan las clases en la preparatoria; aunque en ocasiones confiesa haberse escapado por ahí de las 11 de la mañana a echarse un curado de jitomate o apio, pues asegura que no hay mejor forma de comenzar el día que con un “fermentado” en la panza.

“El Negrito” Alquicira cuenta que prefiere el pulque a diferencia de otras bebidas porque éste viene de la tierra, se hace de forma natural y no necesita agregársele alcohol.

— *“En mis clases de química o física, bueno más en las de química, nos han dicho que todo lo que no sea natural daña el cuerpo humano, por eso el pulque es mi bebida preferida, además no te da cruda, sólo que si no estás acostumbrado a tomarlo, las primeras veces puede soltarte el estómago. Tampoco digo que sea milagroso, seguramente sí hará daño, pero no igual que si se tomara whisky”*, entre risas explica Juan Alquicira.

Alquicira recuerda la primera vez que visitó la *Nomás no llores*, fue hace casi tres años, y al hacerlo se rasca la cabeza y menciona:

— *“Un día estábamos todos los “pachecos” (así bautizaron sus compañeros de la preparatoria a su grupo de amigos conformado por él, por Aldo ‘El Rasta’ y por Eric ‘El Salgado’, y les pusieron así porque fuman marihuana en todo momento), sentados en la pecera de la prepa (un cuarto cuyas paredes son de vidrio, en donde se realizan las exposiciones de la escuela y la llaman así porque su forma y estructura semejan una gran pecera) y llegó un valedor, a decirnos que había ido a una pulquería que estaba en Tepepan, que se ponía chido el desmadre y que iba mucha banda de aquí,*

*entonces que nos lanzamos al día siguiente y desde entonces le caemos cada que el cuerpo lo permite”.*

Juan creció en Xochimilco, en una de las delegaciones con mayor número de pulquerías en la actualidad, por lo tanto sabe que a estos lugares asiste la gente adulta a divertirse.

— *“Desde que era niño veía como entraban bien cansados los señores y señoras a “La Botijona” -pulquería con más de 50 años de existencia, ubicada en el centro de Xochimilco-, y salían bien contentos. Siempre pensaba que el pulque te daba esa felicidad y quería probarlo, pero la primera vez que lo hice casi me vomito, tenía como 10 años”.*

Juan se quedó con el sabor grabado del “oro blanco”, pero no descartó la posibilidad de volverlo a probar, así que más adelante, cuando tenía como 15 años se dio cuenta que el natural tenía un sabor fuerte, pero que preparado con pulpas de fruta era delicioso.

— *“Ahora a un curado no puedo decirle que no, me gustan de todos los sabores, también puedo tomar del natural, ya no me vomito (ríe), pero no es mi preferido, si no hubiera de otra, pues me lo tomo. Sé de dónde viene el pulque, no conozco la historia o la leyenda de su origen a fondo, pero yo lo bebo porque soy mexicano y creo que antes de andar probando otras bebidas de países como Estados Unidos, es mejor consumir lo que se da en nuestras tierras y además es más barato”.*

Este estudiante preparatoriano asegura que los motivos por los que va a la pulquería *Nomás no llores* son porque el pulque es barato, porque en el lugar encuentra a más amigos o jóvenes que como él van a pasar el rato bebiendo y conviviendo y que es un espacio diferente a los que se acostumbra a ir a beber, como los bares.

— *“Yo he bebido en todos lados, he ido a antros fresas, donde hasta te exigen que vayas vestido con camisa y zapatos, y hasta a esos lugares de mala muerte que hay en Garibaldi, mientras haya buen ambiente, bebida y amigos, me siento a gusto, pero no cambio esta pulquería porque el ambiente se pone bueno, podemos beber algo natural y además está bien cerca de mi casa. Hasta ahora no he encontrado otro lugar cerca, barato, con pulque y divertido como Nomás no llores, por eso tiene tanta clientela”,* relata Alquicira.

Juan no tiene un sabor preferido de pulque, todos le gustan y dice que todos son buenos, pero hay que beberlos por tiempos, que en las mañanas no se puede tomar un pulque de ajo porque es de sabor fuerte y entonces produciría asco, que para comenzar el día recomienda, según su experiencia de tres años bebiendo pulque, un curado de jitomate que es más sustancioso para que le caiga bien al estómago y aguantar la faena cotidiana.

Él bebe los viernes aproximadamente tres litros de pulque con los que queda satisfecho y contento y los demás días nada más consume un litro máximo, que combina con un taco de chicharrón, carnitas o nopales y de postre un porro de marihuana.

— *“A mí sí me gusta taquear mientras tomo pulque, mis amigos y yo luego vamos al mercado de Xochi a comprar chicharrón, carnitas, nopales en escabeche o chiles rellenos y nos venimos a comer a la pulquería. La salsa que hay aquí está muy buena, es muy picosa, perfecta para que la lengua se encienda y sea apagada con un trago de pulque”.*

Mientras Juan degusta sus curados, le gusta poner en la *rocóla* música de Café Tacuba y cuando ya está más “pedo”, como él dice, elige una que otra canción de Vicente Fernández para “ponerle más sabor a la tarde”.

Otra de las razones por las cuales “El Negrito” no deja de asistir todos los viernes a *Nomás no llores* es porque ha conocido a varias jovencitas de diferentes escuelas con las que ha tenido algún romance o simplemente una

aventura de unas horas comenzada entre el humo de cigarro, la música de la *rocóla* y los riquísimos curados que se venden en la pulquería.

Con una risa nerviosa, Juan recuerda que conoció a una de sus novias en aquel lugar:

— *“Un viernes llegó, ya tarde, una niña bien bonita que estudiaba en el Tec, se llama Regina, es chaparrita, delgadita y con los ojos más bonitos, verdes, y me gustó mucho. Desde que la vi entrar sabía que era la primera vez que visitaba la pulquería, después de venir tan seguido vas conociendo a las personas que están siempre y a las que se van agregando.*

*“Ella se paró muy cerca de esta mesa en la que siempre estoy (mientras señala el espacio), no dejaba de verla, me tomé dos curados más y me acerqué a hacerle la plática. Le pregunté cómo se llamaba, dónde vivía, dónde estudiaba y esas cosas que se dicen para comenzar a ligar y me dijo que, efectivamente, era la primera vez que venía a la pulquería, que sus amigos le habían dicho que se ponía bueno y por eso estaba aquí, le había pasado igual que a mí.*

*“Me dijo que nunca había probado el pulque y le di a probar de mi curado de avena, hizo unos gestos que casi vomita, como cuando yo lo probé por primera vez. Le dije que le diera un trago corto, pero de hilo porque si lo hacía en pausas iba a hacer mucha baba y eso le daría más asco. Lo intentó con mis consejos y me dijo que no estaba tan mal, pero definitivamente no era lo más rico que había probado, que se quedaba con el vodka, me dio risa y pensé que era bien fresa y no lo digo porque sea mujer, ya que tengo muchas amigas que son bien pulqueras.*

*“Prefirió pedir una chela para brindar y seguimos platicando y bailando y de repente ya nos estábamos besando. Me dio su teléfono y salimos otras veces al cine y a un bar de esos que están afuera del Tec y nos hicimos novios.*

*“Creo que por mí venía más seguido a la pulquería, siempre pedía un litro de curado de piña, poco a poco le fue encontrando el gusto, aunque prefería beber chela. Nosotros anduvimos casi un año y aunque terminamos, de vez en cuando me la sigo topando por acá, creo que al final también le gustó el ambiente que se arma”,* relata “El Negrito” Alquicira.

Juan recuerda esta anécdota y asegura: — *“Nomás no llores me gusta porque me empeda a mí y a mi bandita, porque conozco a muchos valedores y a chicas lindas, ¿cómo no venir? si aquí el desmadre está en onda, además la pulquería no discrimina, lo mismo vienen fresitas del Tec, que raza como yo; es más, tiene tanta fama que hasta luego vienen de CU o del Poli, desde el Casco de Santo Tomás, a conocer el lugar porque les han dicho que ninguna pulquería como ésta, hasta los pocos dones que vienen, se llevan bien con nosotros, agarran la onda y la peda”.*

“El Negrito” Alquicira es un cliente frecuente de *Nomás no llores* que no falla cada tercer día para irse a tomar unos curados, para ir a conocer personas y para tener romances fugaces con algunas de las mujeres que acuden a la pulquería. También va cada 12 de diciembre a comer y al brindis pulquero que el dueño hace en honor al cumpleaños de la Virgen de Guadalupe, a pesar de que es cristiano, pues asegura que él solamente va a celebrar el aniversario de la pulquería y a dejarse consentir por ser cliente frecuente.

Al igual que los molcajetes que no faltan en las mesas de la pulquería, Juan “El Negrito” Alquicira ya es parte fundamental de la *Nomás no llores* y si se quiere conocer a fondo las personas que la visitan, las que nunca faltan o las que van por primera vez al lugar, él puede fungir como un “almanaque”.

## 2.2 ADRIANITA DE GUAYABA

Adrianita de Guayaba, es una chica de 18 años que además de compartir con Juan “El Negrito” Alquicira el gusto por visitar frecuentemente la pulquería *Nomás no llores*, también estudia en la preparatoria 1 y vive en la delegación Xochimilco.

Adriana García Guevara es estudiante del último año de preparatoria, eligió el área 3 dedicada a las Ciencias Sociales porque le gustaría estudiar Contaduría, pues dice que siempre ha sido buena para las matemáticas y es muy buena administrando el dinero, aunque por el momento solamente lleva sus finanzas personales que ascienden a 150 pesos semanales.

Prefiere que le digan “Adrianita” porque está más acostumbrada, pues todos sus familiares y amigos así le dicen, ya que es muy pequeña de estatura, apenas alcanza el metro 47 centímetros y muy delgada, pesa 43 kilogramos, por lo que su complexión es como la de una niña todavía.

Ella dice no sentirse acomplejada por representar menos edad, al contrario, está segura que dentro de algunos años agradecerá su perfil jovial, en lo único que le causa problema es que en los lugares que venden bebidas alcohólicas tiene que mostrar su credencial de elector porque nunca le creen que ya sea adulto, así que no debe olvidarla o se perdería de las fiestas.

Adrianita vive en el pueblo de Santa Cruz Acalpixca, conocido por tener a los mejores fabricantes de dulces cristalizados, quienes realizan una feria nacional anualmente.

“Acalpixca en un antiguo pueblo xochimilca cuyo nombre proviene del náhuatl: *acal*, canoa; *pix*, vigilante; *can*, locativo y que significa ‘en donde están los guardas’ o cuidadores de canoas”<sup>19</sup>.

<sup>19</sup> Información de la Secretaría de Turismo Ciudad de México obtenida en: <http://www.sectur.gob.mx/> 20/06/11

Su padre, Martín García, es carpintero y tiene un pequeño taller en su casa, en donde hace todo tipo de muebles, que posteriormente sale a vender en la plaza del pueblo o en los pueblos cercanos como San Gregorio Atlapulco.

La madre de Adrianita, la señora María de los Ángeles Guevara es ama de casa y la principal asistente de su esposo, pues cuando a Don Martín le encargan muebles bajo pedido, ella le ayuda a lijar o barnizar para que terminen la entrega más rápido. Fue su esposo quien le ha ido enseñando las técnicas para hacerlo.

Adrianita únicamente se dedica a estudiar, dice que muchas veces ha visto cómo su papá realiza los muebles, pero que él nunca le ha permitido o pedido ayuda, así que ella, como se diría popularmente, nada más “ve los toros detrás de las trancas”.

Adrianita es la mayor de cuatro hermanos, le sigue Pepe de 16, María del Carmen de 15 y Perla de 9 años; todos son estudiantes hasta el momento.

Adrianita cuenta que le gusta la escuela, pero que nunca ha sido buena para ella, le cuesta mucho trabajo aprenderse las cosas, aún así sus calificaciones nunca han sido reprobatorias. Ella quiere terminar la universidad para que sus papás se sientan orgullosos, pues ellos ni la primaria terminaron, debido a las carencias económicas.

Ella dice que a su papá le va bien en la venta de sus muebles, que algunas veces tiene más dinero que otras, pero afortunadamente nunca ha faltado la comida en su casa y que ya hasta tienen una camioneta, la cual compraron para poder ir a vender los muebles en otros pueblos.

— *“Cuando me preguntan cómo soy me cuesta trabajo pensarlo, es como cuando tienes que llenar tu perfil en el Facebook, me tardé muchísimo tiempo en pensar un libro que me gustara, una canción, un deporte... Soy una persona*

---

*noble, sencilla, buena hija y una amiga muy fiel, creo que es la mejor descripción que puedo hacer de mí misma.*

*“Lo que generalmente hago diario es levantarme, desayunar, irme a la escuela, quedarme un rato después de clases en las canchas a platicar con los amigos, regresar a casa, comer, hacer tarea y ver televisión, me gustan las telenovelas de la noche, las vemos todos juntos, hasta mi hermano y mi papá las ven”, menciona Adriana García.*

De lunes a jueves este sería el itinerario de Adrianita, pero los viernes cambia completamente después de salir de clases. — *“Todos los viernes me gusta irme de fiesta porque ya podemos descansar de la escuela y no hay tarea al día siguiente. Me gusta ir a la pulquería Nomás no llores un rato, antes de que oscurezca y antes de que se acabe el pulque de guayaba”, dice con las mejillas sonrojadas.*

Así que si después de las dos de la tarde en un viernes cualquiera alguien quiere localizar a Adrianita, no necesita marcarle al celular, basta con ir a la *Nomás no llores* y con paciencia, buscarla entre la gente, recordemos que es tan pequeña que puede perderse fácilmente a la vista.

— *“Conocí la pulquería porque un día venimos casi todo el grupo 406 cuando salimos de vacaciones en Semana Santa, también era viernes. Estaba bien llena, no podíamos ni caminar, había hasta gente bailando afuera porque no cabía ni un alfiler.*

*“A mí me gustó mucho la fiesta de ese día, nos la pasamos muy bien y además ese día me encontré a otros compañeros que iban conmigo en la secundaria 107 y que ahorita están en los CETIS y el CONALEP y me dijeron que ellos también venían cada viernes a la pulquería.*

*“La verdad ese día fue la primera vez que probé el pulque, no pedí uno, mis amigos me convidaron traguitos de los suyos, yo prefiero tomar cerveza. Y de todos los que probé el que más me gustó fue el curado de guayaba, ahora*



*me gusta mucho y cada que vengo a la pulquería me tomo un pulque y una chela, nada más porque me pongo muy borracha y no puedo llegar así a mi casa”,* relata Adriana García.

Ella dice que, por lo regular, antes de llegar a la pulquería come quesadillas o una torta en los puestos que se encuentran afuera de su escuela, para no llegar con el estómago vacío, y que son muy pocas las veces que entre sus amigos se cooperan para comprar para taco placero y comer en la pulquería. Ellos solamente acostumbran a ir a beber.

Adriana solamente va los viernes a la pulquería, pero eso sí, nunca falla, llega a la hora de la comida y se va a las ocho de la noche, para llegar a las nueve a su casa, dice que haría menos tiempo en llegar, pero prefiere entrar al centro de Xochimilco a tomar su microbús porque si se va por la ruta corta, hacia el deportivo, tendría que tomar tres peseros y gastaría más.

Además asegura que una hora se ha convertido en su tiempo perfecto para que se le baje lo mareada y llegar lúcida a casa y con aliento a chicles de menta. Adriana cuenta que sus papás saben que bebe y sale con amigos, pero que nunca la han visto borracha y preferiría que no lo hicieran, por eso evita regaños o que la castiguen y no la vuelvan a dejar salir y solamente se toma la tarde del viernes para irse a echar un curado.

Adrianita siempre va en bola a la pulquería, no tiene novio por el momento, pero le gusta ir con sus amigas a bailar un rato y pasarla bien.

— *“Me gusta venir a la pulquería porque me encuentro a mis amigos de la prepa o de la secundaria que ya no veo diario, podemos platicar y bailar, creo que cada viernes aquí se hace una gran fiesta, no es como en otros lugares que hay extraños y cada quien está en su mundo, aquí todos nos conocemos de alguna manera porque o vivimos en Xochimilco o vamos a las escuelas de por aquí, es como si alguien hiciera una fiesta en el patio de su casa”.*

Adriana agrega que se siente tan en confianza que puede dejar su mochila, con su celular y cartera, en las bancas e irse a bailar mucho tiempo sin preocuparse de que le roben algo. — *“A mí nunca me han robado nada y luego abandono mis cosas mucho tiempo porque ni modo de estarlas cargando y luego está tan lleno que no se puede ni pasar, pero aquí entre todos cuidamos que nadie se aproveche, todos tomamos tranquilos (ríe). También por eso me gusta venir, porque no me siento insegura como en otros lugares que hasta te ponen cosas en las bebidas los mismos meseros”*.

Cuando le pregunto a Adrianita si alguna vez ha conocido a algún chico en la pulquería, sus mejillas se encienden y con una risa pícaro responde: — *“La verdad es que yo soy bien tímida, sí bailo mucho, pero con mis amigos. Me han sacado a bailar otros chavos que no conozco y sí voy, pero creo que no hago mucha plática porque me da pena. La verdad es que sólo dos veces me besé con unos chavos, estuvo bien, pero prefiero quedarme a convivir con mis amigos. A mis demás amigas sí les gusta venir a ver a quién se ligan cada viernes, pero a mí no se me da tanto eso.*

*“Aunque una vez me pasó algo muy chistoso, (al mencionarlo se quita el cabello de la cara con nerviosismo), estaba en la barra pidiendo mi pulque, pero en ese momento se acabó la barrica y tenían que servir más, entonces me esperé ahí para no regresar hasta mi lugar y de repente un señor como de 50 años me empezó a hacer la plática.*

*“No me sentí incómoda, ya me había dado cuenta que también viene un grupito de señores a la pulquería, pero ellos casi siempre se quedan en el fondo, en ese lado (señala la mesa que está al lado de los baños) y no se meten con nadie y nosotros tampoco nos metemos con ellos, además casi siempre están jugando, les gusta apostar para poder seguir tomando.*

*“Resulta que cuando me sirvieron mi pulque el señor me dijo que él me lo invitaba, yo le dije que no gracias y pagué inmediatamente, después me dijo que no quería faltarme al respeto, que le parecía una mujer bonita, pero que él sabía que podía ser su hija.*

*“Seguí platicando con él y me dijo que se llamaba Jesús, era barrendero y supuestamente estaba divorciado y tenía dos hijas pequeñas. Aquella vez fue la primera que él pisaba la pulquería, por eso no se me hacía conocida su cara. Al final me despedí para irme con mis amigos y se quedó en la barra por un buen rato, salió casi cayéndose de lo borracho.*

*“Desde ese día, ahora lo veo más seguido, no va todos los viernes, pero sí va por lo menos dos veces al mes. Siempre se queda en la barra y se acerca a invitarle a las chicas que ve solas un pulque, creo que solamente va a ligar o por lo menos lo intenta (ríe), pero hasta el momento no ha tenido suerte porque así como llega solo, se va, pero supongo que no pierde la esperanza y por eso no deja de venir. Es chistoso que un señor de 50 años venga a una pulquería solamente a ligarse a chavitas”, cuenta Adrianita.*

Una vez los amigos de Adrianita le dijeron que para que el pulque fermentara utilizaban las famosas “muñecas”, le dio tanto asco y curiosidad que se puso a averiguar un poco más de su proceso de elaboración.

— *“Me metí a Google para saber cómo se hacía el pulque porque sí sabía que venía del maguey y que los campesinos lo raspaban, pero no sabía que, por ejemplo, era de Hidalgo y todo lo que se tenía que hacer. También utilicé esa investigación para presentarla como mi trabajo final de Geografía, porque nos pidieron sacar los datos de una región mexicana, su clima y esas cosas.*

*“Cuando supe un poco más de la historia del pulque y que en algún momento fue considerada una bebida de lujo para las ceremonias a los dioses, pensé que actualmente está tan devaluada, tan olvidada por nosotros. Ahora ya nada más la toman los pobres, aunque supongo que eso tiene que ver con los precios, pues es más barato que otra bebida.*

*“Mentiría si te dijera que comencé a venir a la pulquería para preservar la cultura del pulque porque entonces, ni sabía bien su historia, solamente lo hice porque a mis amigos y a mí nos gustó el lugar, es como el lugar de moda por el momento, no sé, a lo mejor en unos años abren una mezcalería por aquí y*

*entonces todos nos vamos a ir para allá. Creo que tiene que ver con el concepto de la pulquería, con lo que ofrece y con las personas que asisten para decidir si se es cliente frecuente o no y de alguna manera ahora que lo hago tan seguido, creo que sí estoy preservando la cultura del pulque al igual que mis amigos”, dice Adriana García.*

Al decir esto, le pregunto a Adrianita si ella dejaría de ir a la *Nomás no llores* en caso de que abrieran otro lugar, como la mezcalería que mencionó: — *“Pues no sé si de plano ya no vendría a la pulquería, aunque si mis amigos comienzan a ir a otro lugar en el que también el ambiente se pone bien y nos sentimos cómodos, seguramente yo me iría con ellos. Lo que sí estoy segura es que el pulque de guayaba va a ser mi favorito siempre y seguramente no me va a gustar otro lugar tanto como la *Nomás no llores* para tomármelo”.*

Adrianita ya forma parte del alma de la pulquería *Nomás no llores* y aunque es una mujer muy tímida, seguramente cruzará algunas palabras con quien se acerque a conocerla y para conocer las mejores anécdotas que se han vivido en dicho lugar, se tiene que recurrir a ella porque casi ninguna se le ha escapado a sus ojos.

A ella no le gusta estar en un lugar específico, se sienta donde haya lugar y a veces hasta se queda parada junto a la *rocóla* porque le encanta poner música y bailar por toda la pulquería.

Para identificarla hay que recordar que tiene cuerpo y cara de niña, es morena clara, tiene el cabello lacio y negro, ahora lo lleva a la altura de los hombros, usa un flequillo que le cubre los ojos redondos y oscuros. Siempre viste con jeans, converse y blusas de manga corta con cuello redondo, dice que es su vestimenta preferida. Y seguramente bailará todas las canciones de reggaeton que pongan porque es su género musical preferido.

Adrianita de Guayaba es, sin duda, de los mejores ojos y oídos con los que cuenta la *Nomás no llores*.

## 2.3 PEPE PULQUES

“El objetivo de describir a una persona es que tu lector logre sentir una conexión cercana con ese personaje que le estás presentando. Las palabras se vuelven imágenes, cada imagen es un rasgo que conforma a la persona que describes, y cuando juntas todas esas imágenes, completas el rompecabezas, la radiografía. Si la descripción no logra generar en el lector sensaciones hacia el personaje (empatía, coraje, tristeza, etc.), perderá su sentido periodístico. La descripción abusa de los adjetivos, a diferencia de las notas informativas. Con una buena descripción se apreciarán las formas y los fondos...”<sup>20</sup>.

Tomando en cuenta esta definición, la forma de José Luis Cruz Sandoval, otro de los jóvenes que frecuentan la pulquería *Nomás no llores*, sería la siguiente: un joven de 21 años, muy alto, aproximadamente mide un metro 80 centímetros, de complexión media, piel blanca, cabello castaño oscuro, ojos cafés y pequeños, ceja abundante, barba de piocha y usa lentes de pasta negra.

Su forma de vestir es casual, su atuendo cotidiano se compone de tenis, jeans, casi siempre deslavados y entubados y playeras de manga corta o camisas tipo polo. Además de sus antejos, el accesorio que lo identifica es su mochila negra Nike, que trae puesta en todo momento, como si tuviera temor de que le robaran sus cosas o se sintiera desnudo sin ella.

Y el fondo de José Luis comenzaría a describirse como un hombre al que le apasionan las bellas artes, los automóviles, los videojuegos, sobre todo los que tienen que ver con historias de zombies, los cómics y los juegos de azar.

Él se define a sí mismo como un niño atrapado en el cuerpo de un adulto, aunque confiesa que no tiene miedo a crecer, simplemente sigue viendo las

---

<sup>20</sup> Definición de la descripción por la Licenciada Jessica Gabriela Pacheco Larenas, quien ha sido editora de importantes medios impresos de circulación nacional como Reforma, El Universal y Excélsior.

caricaturas porque los noticieros lo deprimen, ya que no hay día que no haya muertos y desgracias en sus notas principales.

Pepe, como le gusta que lo llamen, vive con sus padres y su hermana mayor, Alicia de 26 años, en la unidad habitacional de Nativitas, muy cerca del deportivo de Xochimilco.

Su departamento es pequeño, por lo que comparte habitación con su hermana, dice que la mitad del cuarto está todo ordenado, la cama siempre está tendida y sobre ella hay un grupo de peluches, y por el otro lado, las paredes están tapizadas con cómics, pósters de coches de carreras y hay un desorden en el que no se encontraría ni un elefante.

Desde que nació, Pepe vive en ese departamento que sus padres siguen pagando a crédito. Su madre es enfermera en un hospital del Seguro Social y su padre es mecánico y trabaja en un pequeño taller de Nativitas.

Actualmente él está estudiando Diseño y Comunicación Visual en la ENAP, quiere ser un gran diseñador gráfico y algún día poner un negocio de playeras y juguetes que plasmen personajes creados por él.

— *“Me gustaría hacer mis propios cómics, ya tengo varios personajes diseñados; primero quiero trabajar de lo que sea para juntar una buena cantidad de dinero y comenzar un negocio, lo abriría en la Condesa o la Zona Rosa porque a esos lugares va gente alternativa en busca de productos innovadores. Quiero tener una línea de estampas, playeras y otras cosas de mis personajes, también hacerlos a escala, como los art toy.*

“Los *art toy* son juguetes coleccionables producidos en edición limitada, los cuales son creados por diseñadores y artistas. Estos juguetes pueden ser de diferentes materiales, entre los más importantes se encuentran el plástico y el *vinyl*”<sup>21</sup>.

<sup>21</sup> Información obtenida en: [http://es.wikipedia.org/wiki/Art\\_toys](http://es.wikipedia.org/wiki/Art_toys) 26/06/11

Además de dibujar, ver caricaturas, leer cómics y escuchar música, en sus ratos libres a José Luis le gusta beber pulque, dice que es un gran catador y conocedor de la mayoría de las pulquerías de la Ciudad de México.

— *“Soy de la onda más alternativa, me gustan las cosas diferentes, por eso me gusta conocer nuevos mercados como el del Chopo, en esos lugares encuentras varias propuestas artísticas y creativas. Casi siempre ando con mi primo Toño, es mayor que yo por tres años, y es como mi hermano.*

*“Él fue quien me llevó al Chopo por primera vez, a la ciclista que está allá por la Magdalena Mixhuca y a una pulquería de por Tepito, se llama “La bonita”, es muy famosa, también por él conocí las cantinas del centro, en todos esos lugares es en los que me gusta pasar mi tiempo, claro, cuando no estoy en la universidad”,* platica José Luis.

Pepe se dice ser excelente guía de turistas de la ciudad porque conoce los lugares más representativos de nuestro país. — *“Las cantinas, las plazas cívicas y las pulquerías son las que almacenan las historias de México, ahí están todos los clichés, los estereotipos de mexicanos, ahí se mezclan las clases sociales y si alguien lo duda tiene que ir a estos lugares”.*

José se considera un borracho y asegura que no porque termine en las reuniones en “calidad de bulto”, sino porque le gusta tomar de todas las bebidas alcohólicas, le gusta disfrutarlas, por lo mismo no podría decir cuál es su favorita de entre todas, pero bebe mucho pulque y cerveza artesanal.

Ante el cuestionamiento de si estaba seguro que era un niño atrapado en el cuerpo de un adulto y asegurar también que era un borracho, con risas respondió: — *“Sí, soy un niño borracho, es que soy un adulto juguetón, mejor dicho, pero, como los niños, sigo teniendo curiosidad por descubrir la vida, por eso ando en todos lados buscando experiencias y anécdotas que le contaré algún día a mis nietos o eso es lo que se dice en estos casos ¿no? (ríe)”:*

A diferencia de Juan “El Negrito” Alquicira y Adriana García, Pepe conoce varias pulquerías como las de Tepito, una de Portales y otra más de la Huichapan, Xochimilco y, a pesar de que ésta última le queda más cerca de su escuela, visita con mayor frecuencia la *Nomás no llores* porque dice que el pulque es más rico y barato ahí y además la mayoría de sus amigos y conocidos van a esa.

— *“A pesar de que no hay mucha ciencia en la elaboración de un curado o en el raspado de un pulque natural, sí depende mucho de la mano que lo prepara para acentuar su sabor. La verdad es que en la *Nomás no llores* no ha sido el lugar donde me han gustado más los pulques, pero tiene un ambiente en el que me siento más identificado que en los otros lugares, por eso me gusta ir ahí seguido, aunque me gusta conocer todo tipo de gente”.*

A él le gusta por igual el pulque natural que los curados, aunque por lo general siempre toma de sabores. No tiene una medida de consumo, dice que depende del momento y de su estado de ánimo.

Pepe tampoco tiene días fijos para ir a la pulquería *Nomás no llores*, pero afirma que por lo regular la visita tres veces al mes o más. — *“Yo sé que cuando vengo voy a encontrar a alguien de mis conocidos, por eso muchas veces he llegado solo y siempre salgo acompañado. A lo mejor hay personas que vienen más seguido que yo, pero también ya logro identificar a los que siempre están aquí, siempre he sido muy buen observador”.*

Acerca de la tradición pulquera, Pepe dice que la conoce bien, que le gusta leer la historia y más cuando se trata de México. — *“Las pulquerías ya no tienen la clientela que antes tenían, los señores que todavía las visitan es porque tienen años haciéndolo, casi todos pertenecen al círculo de teporochos de sus colonias y ahí van a reunirse, no tienen trabajo y sus familias ya los han abandonado, todo lo sé por las historias que he escuchado de ellos. En Tepito hay pulquerías en las que entra cantando el señor con su guitarra para ganarse una moneda y después se echa su pulque, ¿cuándo se va a ver eso en la*



*Nomás no llores? Acá hay muchos chavos de prepa que se sienten diferentes porque consumen pulque, y eso también se ve en otras pulquerías, como que es una moda, pero específicamente en ésta pienso que hay más clientes jóvenes que adultos porque está muy cerca de las escuelas”.*

*“A lo mejor no todos los que vienen a esta pulquería o a otras, lo hacen por preservar la tradición, pero como jóvenes, y me incluyo, pienso que estamos comenzando una nueva tradición, de venir cada semana después de la escuela a darle vida a las pulquerías y creo que eso es lo que estos lugares necesitan, no sentirse abandonados. Y ahora que me preguntas de las tradiciones y las modas, he notado que actualmente está ‘in o en onda’ todo lo relacionado con lo popular, lo ‘ñero’, lo naco; me refiero a que ya no es mal visto que bebas pulque o que vayas a una cantina, al contrario ahora eso te da cierto estatus, popularidad, pero eso van siendo modas que van y vienen, lo importante es que preservemos nuestras tradiciones como la de las pulquerías”, afirma Pepe, dejando claro que su discurso no fue para impresionar o porque el curado de avena se le hubiera subido.*

Acerca del por qué piensa que *Nomás no llores* tenga tanto éxito como negocio, Pepe considera que el dueño supo encontrar un buen lugar, justamente en el centro de las principales preparatorias y universidades que hay en la delegación Xochimilco.

También agrega que es de los pocos sitios en los que no piden credencial de elector al entrar y entonces los menores de edad pueden consumir bebidas alcohólicas sin ninguna restricción como la cerveza. — *“Hay reglas en todos los lugares que venden alcohol para no permitir pasar a menores de 18 años, pero el reglamento dejó fuera a las pulquerías, en primera porque no tienen la clientela que tendría un bar o un antro; y en segunda, porque quién se va a imaginar que una pulquería que vende cerveza podría estar llena de chamacos, los policías no se tomarían la molestia de venir a hacer operativos a estos lugares y eso también es un punto a favor de este negocio o eso pienso”.*

José Luis Cruz deja claro que va a seguir visitando la *Nomás no llores* con la misma frecuencia que otros lugares, con el simple hecho de continuar recabando experiencias, conociendo personajes, escuchando tras las paredes historias de vida y degustando bebidas ancestrales.

Lo curioso de todo es que a pesar de que Adriana de Guayaba, “El Negrito” Alquicira y Pepe Pulques son clientes frecuentes de la pulquería *Nomás no llores*, no son amigos, pero se conocen de vista perfectamente y los tres saben que ahí van a estar cada semana.

En más de una ocasión han cruzado miradas, se han encontrado en la barra o la *rocóla* y sus amigos han bailado con sus amigas, pero en realidad nunca han entablado una conversación que vaya más allá de un hola, ¿cómo estás?... Y aunque no sean amigos íntimos, los tres tienen muchas cosas en común y se han conocido porque son parte de la clientela de *Nomás no llores*.

Un lugar se conoce mejor por las personas que lo habitan o lo visitan porque son ellas quienes le dan vida, quienes lo hacen a su manera. Después de estos tres retratos de clientes de la pulquería, se puede conocer a qué huele, a qué sabe, cómo se siente la *Nomás no llores*.

Tres protagonistas elegidos al azar -después de observarlos durante un mes y sin saber que estaban siendo elegidos para ser entrevistados para un proyecto de investigación-, que durante el relato también se convirtieron en narradores de diversas anécdotas en las que nos permitieron conocer a otros personajes que funcionan como “aderezos” de este relato.

Además, los tres protagonistas han confirmado la hipótesis y, por lo tanto, respondido la pregunta de investigación: ¿Por qué la pulquería *Nomás no llores* tiene como gran mayoría de clientes a jóvenes estudiantes de la zona? Los tres han coincidido que es porque el lugar les ofrece algo diferente a los demás establecimientos.

### CAPÍTULO 3: NOMÁS NO LLORES MIJO, NOMÁS ACUÉRDATE...

*Padre nuestro que estás en las pencas,  
clarificado sea tu jugo y hágase un tinacal,  
aquí en la tierra como en el cielo.  
Pulque rico del maguey dánoslo hoy  
y cúranos nuestras crudas,  
así como nosotros curamos  
las de nuestros amigos, no nos dejes caer en prisión  
y eternamente líbranos del mal mezcal. Amén.  
**Padre Nuestro del Pulque.***

Hasta este momento ya se conoce la pulquería, tanto su aspecto físico como el ambiente y algunos de los personajes que frecuentemente asisten a ella. Así que para completar el relato periodístico y el lector termine por armar el rompecabezas mental de la *Nomás no llores*, a continuación se realizará la descripción de los trabajadores del lugar.

El objetivo de este tercer capítulo es describir cómo son las personas que trabajan en la pulquería *Nomás no llores*.

Como en el capítulo anterior, el tipo de descripción que se utilizará es el retrato, con la finalidad de conocer todos los rasgos que definen a dos de los personajes clave de este relato, el jicarero y la mujer de la limpieza.

Ambos son los únicos que logran “echar a andar” la pulquería, quienes se desmañanan para tenerla limpia cuando abre sus puertas, quienes atienden a los clientes y quienes también se vuelven cómplices de sus borracheras, romances y demás aventuras que se viven dentro de la *Nomás no llores*.

Comencemos a dibujar los retratos del “cerebro” de la pulquería *Nomás no llores*.

### 3.1 EL JICARERO

Se le llama jicarero a la persona encargada de mezclar con jícaras, de ahí su nombre, el pulque antes de ser servido para que disminuya su consistencia espesa. “Un mito tradicional de las pulquerías es que el jicarero pregunte al parroquiano que para cuántas cuadras le sirve el vaso de pulque. Si le pide una o dos, lo prepara y mezcla de tal modo que el efecto al caminar sea, efectivamente una o dos cuadras”<sup>22</sup>.

Por lo general, el jicarero suele ser el dueño de la pulquería, pero eso dependerá del número de su clientela, pues hay veces que un santuario del “oro blanco” llega a tener hasta cinco jicareros y no precisamente son dueños.

En la *Nomás no llores* hay dos jicareros, efectivamente el dueño, Don Chucho, es uno y el otro es su hijo Jesús, quien se encarga de servir los pulques, tanto los naturales como los curados, así que debe tener “buena mano” para que queden deliciosos y los clientes los sigan prefiriendo.

Él tiene una técnica, la cual aprendió desde que era niño, para “jicarear” los pulques. El natural simplemente lo pasa de una medida (recipiente de un litro con el que se sirve el pulque) a la otra, con rapidez para que no se caiga ni haga baba, esto lo hace por cinco veces hasta que lo sirve en el tarro; en cambio, para preparar un curado, sirve en una medida la pulpa del sabor que quiere el cliente y en la otra el pulque natural y entonces al pasarlo de una medida a la otra se mezclan.

Jesús lo hace ver muy sencillo, pero no creo que lo sea. El ojo apenas alcanza a percibir cómo el pulque pasa de una jícara a la otra, pareciera que fuera una cuna que se mece uniformemente y que no salpica ni una sola gota, aunque para llegar de un lado a otro recorra una distancia de aproximadamente 30 centímetros. Arriba, abajo, arriba, abajo, arriba abajo, así se mece el pulque cinco veces hasta que es servido para ser degustando.

---

<sup>22</sup> <http://es.wikipedia.org/wiki/Jicarero> 27/06/11

Jesús es un señor de 42 años, es padre de familia y desde que es pequeño aprendió el negocio del pulque, para suceder a su padre cuando él ya no pueda hacerse cargo del negocio.

Físicamente es un hombre de complexión media, de piel blanca, casi siempre se deja la barba de candado, tiene los ojos color miel y el cabello negro lacio. Por lo regular viste botas tipo *camping*, pantalones de lino o gabardina en tonos oscuros, camisas y suéteres.

Cuando hay mucha clientela siempre se le verá detrás de la barra atendiendo, pero cuando los días están más relajados, está sentado en alguna de las mesas viendo la televisión, bebiendo refresco, cerveza o pulque y revisando que a los clientes no se les ofrezca algo.

Él dice que lo primero que se viene a su mente cuando le dicen la palabra pulque es su infancia. — *“Crecí en una familia que ha comido gracias al pulque, mi papá tenía poco que había abierto su negocio y en cuanto comencé a crecer y razonar mejor, me enseñó cómo servir un pulque, cómo preparar las pulpas y todo lo que se necesita para ser un buen jicarero. Desde entonces yo me dedico en cuerpo y alma al negocio, ahora también le da de comer a mi familia y además me gusta ser parte de una tradición mexicana, de mi país. Ya somos pocas las familias que nos dedicamos a la venta del pulque y que seguimos procurando esta artesanía culinaria”*, dice Jesús.

Jesús creció entre barricas, pulque y jícaras, menciona que su infancia le huele a fermentación, a aserrín y salsa bien picosita. Y a pesar de que sí estudió, hasta la secundaria, prefirió ser comerciante porque su mayor sueño en la vida era convertirse en un hombre honorable y respetado entre el “mundo del pulque”, como su padre.

— *“Don Chucho es bien conocido en Xochimilco y hasta en otras partes, se ha ganado un respeto por saber mantener su pulquería como un gran templo del pulque. Me siento orgulloso de mi padre y siempre le voy a agradecer que me compartiera sus grandes secretos para ser un buen*

*pulquero. Yo ahora soy su mano derecha, pero él todavía está fuerte para seguir siendo la cabeza del negocio y espero que así sea hasta su último día de vida, porque hacer esto es lo que lo hace más feliz que nada.*

*“La labor de un pulquero no es nada fácil, requiere de disciplina y mucha pasión. Hay que levantarse muy temprano para comenzar a preparar las pulpas de los sabores que se venderán, después hay que recibir el pulque y la cerveza para meterla a los refrigeradores y tenerla bien fría para cuando lleguen los clientes, tener todos los trastes lavados y secos, la pulquería limpia, sacar las moscas, hacer la salsa... Después atender bien a todos y cada unos de los clientes y al cerrar, lavar todo, irse al mercado a comprar la fruta y verdura necesaria para los curados y la salsa y dormirse temprano porque al día siguiente otra vez hay que madrugar”, cuenta Jesús.*

Él dice que ama su trabajo y que a pesar de llevar varios años siendo jicarero, cada día trata de superar su técnica, para que los pulques de la *Nomás no llores* tengan la mejor consistencia y sabor de todos los pulques que haya tomado un habitante de Xochimilco.

Como buen jicarero, le gusta “chiquitarse” (beberse), como él dice, durante el día, unos dos o tres curaditos, para tener más energía para el trabajo. — *“Por ahí la gente dice que al pulque le faltó poco para ser carne porque tiene muchas proteínas y la verdad es que a mí me da muchas energías, me siento más despierto, más activo y me pongo de buen humor, por eso me echo unos para trabajar mejor”, dice Jesús.*

Si bien es verdad que a veces se le acumulan hasta 20 pedidos en un momento, también es cierto que él conoce perfectamente a todas las personas que van y han ido a la pulquería, aunque sea una sola vez, pues asegura que antes de atender a un cliente lo recibe con una sonrisa y lo mira a los ojos.

— *“A mí nunca se me olvida una cara y aunque veo muchas diario, como unas 30 o 40, muy bien que sé quiénes han pisado la pulquería, quiénes han terminado bien borrachos, quiénes se han peleado, quiénes han venido a*

*curarse el mal de amores aquí y hasta quiénes vienen solamente para ver que agarran”, cuenta el jicarero mientras levanta las cejas y sonrío discretamente.*

Debido al tipo de trabajo que realiza, no puede platicar con los clientes, a menos que casi no hubiera clientela. Aún así, él ha sido testigo de todas las historias que guarda la *Nomás no llores*. Es un tipo de salvavidas que desde lo alto cuida los movimientos de los bañistas, para estar seguro que no están en peligro; el jicarero está detrás de la barra, detrás de las barricas de pulque frío, echando “ojo” a sus clientes, para saber que todo está bien.

Jesús dice que algunos lo saludan y se saben su nombre, que a él se le dificultan los nombres un poco, pero con la cara sabe quiénes son y hasta qué sabores son los que más les gustan a cada uno.

— *“Ya después de estar dedicándose a esto, uno aprende a conocer a sus clientes, hay veces que ya ni me tienen que decir qué les voy a servir porque con verlos sé lo que pedirán. A las damitas les gustan más los sabores dulces, ellas siempre van a pedir curados de piña y guayaba y ninguna pide blanco, aquí a las jovencitas no les gusta. Y los caballeros sí le entran a todo, a la cerveza, al blanco, a los curados, ellos piden más los salados, el de jitomate, el de apio. Los señores que vienen a la pulquería esos toman puro blanco, a ellos no les gustan los curados, es más si le pregunta a Don Julián, uno de nuestros clientes que no falla en venir después de que termina su obra, es albañil, por qué no le gustan los curados le va a decir que porque el pulque se toma solo o pierde sus propiedades curativas, él siempre dice que toma pulque para morir sano”, cuenta Jesús; mientras lanza una carcajada seguida de las palabras: “Ah que Don Julián, yo no sé de un muerto que haya estado sano, pero pues yo le sigo dando su blanquito para que se sienta más joven”.*

Los jicareros no son meseros, así que no tienen por qué recibir una propina, pero en algunas pulquerías, como en la *Nomás no llores*, se pone un vaso entre las barricas para que los clientes les dejen una moneda como símbolo de agradecimiento por hacer bien su trabajo: servir un rico pulque.

Jesús dice que algunas veces unos clientes se acercan y le dan la propina en su mano y él lo agradece, aunque dice que su mejor recompensa es que a los clientes les siga gustando el pulque que sirve, para que no dejen de ir a la pulquería porque de lo contrario, él se quedaría sin trabajo.

— *“Un jicarero se debe a su cliente, bueno es como en todos los oficios y las profesiones. Aquí al cliente lo que pida, hay que saberlo recibir amablemente, con una sonrisa, darle un buen servicio y entonces te será fiel siempre. Ha habido veces que los clientes ya andan bien borrachos y se me acercan y me piden un pulque y cuando se los doy me sacan el billete, yo se los regreso porque no me gusta aprovecharme y me dicen que sí se van a acordar que me lo dieron cuando regresen otro día y sí, sí se acuerdan muy bien, y entonces yo ya me llevo que los 20, que los 50 pesitos extra, por lo menos para mi refresco”*, relata Jesús.

El jicarero de la *Nomás no llores* tiene muchas historias que contar, pero la que más recuerda es una que tuvo que ver con los curados y las leyendas de Xochimilco.

— *“Una vez vino un chamaco, era un chamaco, se le veía en la cara, aunque ya traía su barba según él muy crecida, apenas y tenía unos cuantos pelos ahí crecidos. Se acercó a la barra y me pidió un curado de jitomate, me dijo que bien servido, se lo di. Se lo pasaba con gestos, se le notaba que era la primera vez que tomaba pulque. Tardó en tomárselo, pero me pidió otro, ahora de avena. Se quedó aquí parado (mientras señala la esquina de la barra, desde donde se puede ver la entrada de la pulquería), y veía quién llegaba y quién se iba, nomás estaba observando.*

*“Después de un rato me pidió otro, la mera verdad yo ya lo veía que se tambaleaba, pero él no chistaba y no hacía nada malo, así que seguí sin quitarle el ‘ojo’. Se acabó el tercer curado y se fue, después como a las dos semanas volvió y me pidió uno de avena, se lo di y me empezó a hacer plática, me contó que si aquí en la pulquería nunca nos habían asustado porque una vez que salió de tomarse unos pulques de aquí, de camino a su casa, se subió*



*caminando por los callejones que llegan hasta Ampliación Tepepan, se encontró a un Nahual. Me dijo que era un perro grandote y negro que lo miró y lo fue siguiendo, entonces a él le dio miedo y corrió hasta que el perro desapareció.*

*“El Nahual es un ser mitológico de raíz mexicana. Su nombre, nacido del náhuatl, significa doble o proyectado. De acuerdo con la tradición prehispánica, los dioses aztecas, mayas y toltecas poseían la facultad de adoptar formas animales para interactuar con el ser humano”<sup>23</sup>).*

*“Dicen que aquí en Xochimilco hay muchos nahuales, a lo mejor sí, yo nunca he visto ninguno, pero yo lo que pensé cuando el chamaco me contó esa historia es que a él no le cae el pulque de jitomate (suelta la carcajada), por eso ahora que viene, aunque nomás lo he visto por aquí como cinco veces, le digo que mejor se tome puro de avena o de guayaba para que no le vaya a caer mal y luego hasta perros negros ande viendo. No, si no a todos nos cae bien el pulque a la primera, pero sirve para todos los males”, mientras Jesús termina de decir esto, ya está hilando su siguiente anécdota:*

*— “Y hablando de males, un día Panchito, uno de nuestros clientes llegó a la pulquería porque traía dolor de una mujer, de esos que nomás el pulque te puede atarantar. Desde que vi que entró se le veía su pesar, traía una cara de muerto y, su uniforme todo desfajado, a lo lejos bien que se notaba que ese no había ido a la escuela, se vino de pinta para acá, pero yo creo que no podía ni pensar y luego como la damita que le rompió el corazón estaba allá, yo creo no quería ni encontrársela. Estuvo ahí solo tomándose unos curados, piense y piense, ya después agarró su jarro y se vino para acá y me empezó a contar que su novia ya no lo quería y que sospechaba que ya tenía un nuevo novio. Uy, cuando me dijo eso (el jicarero mueve la cabeza de un lado a otro como expresando un ‘no’), no sabía ni cómo decirle que sí tenía otro amor su damita, porque había venido el viernes pasado a la pulquería y se habían dado unos tremendos besotes con un chamaco, pero como yo no le cuento a nadie lo que*

<sup>23</sup> Texto de Carlos Eduardo Díaz publicado en: <http://contactosemanal.com/blogs/leyendas/27/06/11>

*pasa aquí, bueno a usted por qué me está preguntando eh, porque lo que aquí pasa es de la vida de los clientes y de nadie más.*

*“Pero le seguía contando de Panchito, él decía que ella le había pedido que cortaran un tiempo y que él le rogó que no lo dejara, se veía bien triste, no lloró nomás porque habíamos puros hombres en ese momento, que si no yo creo ni se las aguanta, las lágrimas. Me contaba, le tomaba a su pulque e iba y venía a la rocóla a poner canciones de José Alfredo. Ya después de perderle la cuenta de los curados le dije que mejor se fuera para su casa, pero no quería, entonces le dije que ya mejor no tomara, que el efecto de los pulques estaba por sentirlo en el cuerpo y que eso le iba a ayudar a sacar ese mal de amores que traía, que era buena opción tragarse la tristeza con pulque y todavía me dijo que por eso había venido.*

*“Al rato se fue, ya se veía un poco más atarugado y menos triste. Y luego el viernes siguiente que se encuentran aquí los tres, Panchito, su novia y el nuevo novio de la novia, la verdad es que aquí todos nuestros clientes son muy tranquilos. No miento, sí ha habido uno que otro jaloncito y manotazo, pero inmediatamente entre ellos se calman y se van. Nunca ha pasado nada grave, pero ese día yo pensé que sería la primera vez. Panchito venía con sus amigos y se quedaron en la otra esquina de donde estaba la novia, nada más la veía. Esperó a que el nuevo novio fuera al baño para acercarse a hablarle, ella no quiso hablar con él, así que mejor se regresó a su esquina.*

*“Panchito no les quitaba la mirada, se veía como al pobre se lo estaban comiendo los celos, pero aguantó como los machos. Ya de rato y ya con unos curados encima, él ya estaba bailando con unas muchachitas que vienen de la prepa 1 y que son bien bailadoras, se echaron un baile de esos del perreo que le gusta a los jóvenes. Yo creo que el pulque sí fue la mejor medicina para él porque desde ese día nunca más lo he vuelto a ver sufriendo por faldas, al contrario, ahora ya hasta las damitas hacen fila para bailar con él. Te digo que aquí lo mismo pasa una cosa que otra, yo por eso no digo nada, así es la vida de un jicarero”, ríe y termina por contar la anécdota Jesús.*

### 3.2 LA LIMPIA ALMAS Y PULQUERÍAS

En la pulquería *Nomás no llores* se pueden encontrar a muchos personajes, pero me atrevo a decir que el más peculiar que tiene se llama Karla, se trata de un travesti que se encarga de hacer la limpieza en el lugar, además de llevarles a los clientes los tragos hasta su mesa.

Ella, porque así prefiere que se le trate, como una mujer, es de estatura media, aproximadamente 1.60 centímetros, de compleción media, de piel morena y ojos café oscuro. El cabello lo tiene quebrado, bastante maltratado por los tintes, por ahora lo tiene castaño claro con unas luces en tono rojo tirándole a anaranjado. El cabello siempre lo lleva peinado en una cola de caballo, aunque lo de peinado es un decir, pues a leguas se le nota que solamente se lo recoge con las manos.

A Karla le gusta ser coqueta, le encanta usar zapatillas o huaraches que dejen ver las uñas de sus pies pintadas, pantalones ajustados y encima algún vestido floreado o de colores brillantes y accesorios que combinen con su vestuario. Lo que más se maquilla son los ojos, le gusta hacerse una línea gruesa en el párpado superior que sobresale unos dos centímetros de la comisura del ojo, usa pestañas postizas y los labios los colorea de rojo. En la nariz se pone un parche, como si la hubieran operado, para respingarla.

Ella también vive en Xochimilco y por muchos años fue clienta de la pulquería, llegaba desde que abrían y se iba hasta que la corrían. Las primeras veces que visité la pulquería ella siempre se ponía muy borracha y la gente decía que era alcohólica y que solamente en esa pulquería era donde la dejaban estar bebiendo. Al respecto de esto, ella no quiso decir nada, prefirió evadir el tema.

Karla lleva más de diez años conociendo la *Nomás no llores* y fue hasta hace cinco años que decidió pedirle trabajo a Don Chucho, ya que le gustaba el lugar. Dice que antes se dedicaba a hacer la limpieza en los puestos de tacos y

quesadillas del mercado de Xochimilco y que siempre quiso ser ella quien preparara los alimentos, pero que debido a su “condición”, solamente le daban trabajo de limpieza.

— *“No me gusta hablar mucho de mi pasado, es muy doloroso para mí. Crecí en una familia de hombres, fuimos cinco, yo soy la menor. Mi papá era alcohólico y mi mamá un ama de casa más, de esas que se dejan golpear casi hasta llegar al hospital con tal de mantener a su lado a un hombre. Mis hermanos y yo teníamos que trabajar para comer, mi papá se lo gastaba todo en alcohol y apenas nos alcanzaba para comprar pan.*

*“Yo hacía mandados en el mercado, algunos de los marchantes a veces me daban la fruta que ya estaba pudriéndose o un taco y yo me lo llevaba a mi casa, eso era lo que comíamos porque el dinero que ganábamos no los quitaba mi papá casi siempre. Y si se nos ocurría esconder unos pesos y nos llegaba a descubrir nos iba peor, eran unas golpizas que todavía tengo el cuerpo lleno de marcas, igual que el alma”, dice Karla, suspirando con gran nostalgia.*

*“Mi mamá siempre me consintió más a mí por ser la menor, ella siempre deseo tener una hija mujer, pero también decía que Dios era muy justo y por eso no le había mandado una mujercita, porque terminaría igual que ella, con un borracho golpeador. A lo mejor por el cariño de mi mamá me sentía diferente desde que era niña, me sentía en un cuerpo ajeno, siempre fui más delicada y sensible que mis hermanos. Y cuando iba al mercado me gustaba quedarme a ver el puesto de barbies, sus vestidos y sus zapatillas, siempre quise tener una y comprarle un vestido diferente diario, pero nunca la compré porque prefería llevar dinero para que me tocaran menos golpes y porque si me la llegaba a encontrar mi padre, me mataba. Él también siempre supo que era diferente, siempre me decía maricón”, recuerda Karla, mientras una lágrima rueda por su mejilla.*

Karla continúa diciendo: *“Pero afortunadamente todo eso acabó y ahora soy libre, libre de golpes y de maltratos. Por fin logré encontrar un lugar en el que me respetaran como persona, en el que puedo trabajar a gusto para*

*ganarme el pan de cada día y en el que he llegado a encontrar a verdaderos amigos que considero mi familia”.*

Después del maltrato físico y verbal, Karla decidió salirse de su casa a los ocho años, una noche en que su padre llevó a sus amigos a tomar al cuarto de la vecindad donde vivían.

Como no tenía dónde vivir, cada día iba pidiéndoles a los comerciantes del mercado que la dejaran quedarse en sus puestos. Con el dinero que ganaba por los mandados o por hacer la limpieza, apenas le alcanzaba para comer día a día. Así se pasó toda su infancia y adolescencia.

Cuando cumplió 15 años, fue la primera vez que decidió cambiarse el nombre a Karla y comenzar a vestirse como mujer, lo que siempre quiso ser. En el mercado sufrió de otros abusos por ser un travesti, la mayoría de la gente se refería a ella como “el maricón”.

Ella trataba de hacer de tripas corazón, como se dice popularmente, y seguir su vida lo más normal que se pudiera. Al trabajar en las taquerías comenzó a ganar mejor y pudo rentar un cuarto de vecindad en el que vive actualmente, dice que no es grande, pero lo tiene decorado a su gusto y en su casa ahora encuentra paz.

Su familia nunca hizo nada por buscarla y de repente se entera que su padre está muy enfermo de tantas borracheras o que su madre casi muere de una golpiza, pero ella prefiere olvidarlos, porque jamás se preocuparon por su vida. Alguna vez sus hermanos la buscaron para pedirle dinero, sabe que los cuatro siguieron la escuela del papá, son alcohólicos y no trabajan, algunos roban y han estado en prisión por delitos menores.

Ahora Karla tiene 40 años y se siente contenta con su vida, por primera vez, desde que nació. — *“Es bien difícil ser homosexual, la gente te hace burla y esas burlas te desgarran el alma. Esta sociedad es bien cabrona y por eso existimos tantas personas traumadas. Pero ahora solamente me gusta mirar*

*para adelante, por eso no hablo de mi pasado, no quiero desenterrar a los muertos, esos ya están diez metros bajo tierra descansando en paz y yo también, pero llena de vida. Mucho tiempo olvidé a Dios porque pensaba que él también se había olvidado de mí, pero ahora le rezó mucho para que me ayude a mantener mi trabajo, para que me conserve sana y para que me ayude a olvidar los rencores y me permita perdonar”.*

En la pulquería Karla además de tener un sueldo fijo, vende botanas a los clientes para tener una entrada extra de dinero. A diez pesos da el plato de surtido rico compuesto por cacahuates japoneses, cacahuates enchilados, garbanzos y habas enchiladas. Además de que la mayoría de los clientes ya la conocen y dice que le dejan buenas propinas por su servicio.

— *“Como conozco la pulquería muy bien desde antes de trabajar aquí, pues ya sé quiénes vienen seguido. Ellos también me conocen a mí y les gusta que yo los atienda. Para mí los clientes son lo más importante por dos cosas, la primera es porque de ellos como, de su consumo sale mi sueldo; y en segunda porque la mayoría me ha tratado con respeto y yo hasta los considero amigos, espero que ellos también a mí.*

*“Pero también he tenido malos ratos aquí, sobre todo antes de que trabajara. Yo escuchaba murmurar a los otros clientes desde que llegaba, sentía las miradas encima, como si fuera un extraterrestre, pero ya estoy acostumbrada a eso, desde que soy niña ha sido así. Algunas veces los que estaban más borrachos se acercaban a hablarme, fingiendo que me estaban ligando, mientras a lo lejos sus amigos se reían. Como hubiera deseado que en verdad les hubiera gustado porque a mí sí me gustaría enamorarme de verdad, a mí me encantaría tener un hogar, hasta tener hijos, aunque por otra parte lo pienso y mejor no, porque seguramente a mis hijos les dirían que son hijos de un maricón y se traumarían como yo.*

*“Pero desde que trabajo aquí me siento más respetada, Don Chucho siempre se ha portado muy bien conmigo, me dio la oportunidad de trabajar en su negocio y por eso yo le echo muchas ganas para no fallarle. Él es el mejor*

*jefe que he tenido en mi vida, ojalá que no me corra nunca (ríe). En cuanto a los clientes, los que ya me conocen también me respetan, ya no siento sus miradas burlonas o sus cuchicheos; solamente los que vienen por primera vez me ven raro, algunos hasta me han tomado fotos con sus celulares, yo prefiero no decir nada para no hacer problemas aquí.*

*“Mientras a mí ya nadie me vuelva a poner la mano encima, me siento tranquila. La vida me ha enseñado a que las palabras se me resbalen, mis oídos ya se volvieron sordos a las burlas, ya no permito que me lastimen”, dice Karla y en su rostro se dibuja una enorme sonrisa.*

Karla además de llevar los pulques a la mesa de los clientes, vender botanas, lavar las barricas y los tarros, limpiar las mesas, fregar los pisos y lavar los baños de la pulquería, también es la mejor amiga de los clientes cuando se trata de desahogar una pena.

— *“Siempre me ha gustado escuchar las penas de los demás, creo que soy buena para eso porque yo me pongo en los zapatos ajenos y sé que cuando te sientes triste, con el alma desgarrada, lo único que quieres es ser escuchado, sentirte consolado. Para dar consejos no creo ser tan buena, siempre he sido burra para hablar, pero sí soy buena para escuchar.*

*“Nunca me ha gustado ser metiche, a pesar de que a veces veo una carita triste o preocupada, prefiero no acercarme a preguntar, yo nada más escucho a los que se me acercan a contarme. Bueno si conozco muy bien a la persona, sí me atrevo a acercarme a preguntar si algo pasa y entonces se sueltan a decirme todo. Aquí tanto los adultos como los jóvenes tienen penas, en eso es en lo que se parecen todos y en lo que no se parecen es que los señores son los que vienen a echar taco, por eso se sientan en la mesa donde está el molcajete, y los chavos nomás vienen a beber pulque”, relata Karla.*

Antes de comenzar a contar la misión de “limpia almas” que más recuerda, Karla se termina de un solo trago la cerveza clara que contiene un vaso desechable, se levanta a la barra y se sirve el resto de la caguama.

— *“Perdón, necesitaba refrescarme la garganta. Te decía que la anécdota que más recuerdo que viví aquí en la pulquería es de un cliente que viene, por lo menos tres veces al mes. Siempre viene con una bola de amigos, ellos van a la escuela del bachilleres. Prefiero no decirte su nombre, por respeto, así que digámosle Ricardo, ese nombre siempre me ha gustado, porque la única vez que me he enamorado, bueno mejor sigo contándote...”*

*“Ricardo siempre me pareció diferente, como yo, se me figuraba a mí en la forma de ser, de actuar, en esa angustia de querer ser libre y que los ojos no pueden ocultar. Con el tiempo me hice amiga de todos ellos, pero fue hasta un día que lo vi más triste que de costumbre, tenía los ojos llenos de lágrimas el pobre, se veía que tenía días aguantándose las ganas de que salieran.*

*“Como ese día estaba todo muy lleno, me perdí entre la gente y me acerqué a preguntarle si estaba todo bien porque lo veía más desanimado que de costumbre, pareciera que estaba esperando que alguien se acercara a decirle eso, para poder sacar lo que llevaba dentro. Me dijo que nos sentáramos, sus amigos estaban parados bailando y platicando con otras personas. Lo primero que me dijo fue que tenía muchos problemas en su casa y que deseaba tanto salirse, me preguntó si yo nunca me sentí igual y le dije que claro que sí, que lo entendía perfectamente, pero que qué era lo que lo tenía así, qué problema tenía con sus papás. Supongo que fue más sincero de lo normal porque ya tenía unos curados encima, pues sin dudarle me dijo que era homosexual, pero que no se atrevía a decirlo por miedo a las burlas.*

*“Le apreté la mano y le dije, creo que te acercaste con la persona indicada, yo mejor que nadie sabe lo que se siente no poder ser tú por miedo a que te maltraten. Él siguió contándome que sus papás se daban cuenta que no le gustaban las mujeres y hasta lo presionaban para que tuviera novias, que su mamá le presentaba a todas las hijas de sus amigas y le organizaba citas.*

*“Ricardo ya no quería eso y por eso quería huir de su casa y de todos. Sus amigos tampoco sabían, aunque él me dijo que estaba seguro que sospechaban y que en realidad él tampoco sabía si de verdad le gustaban los*



*hombres porque nunca se había atrevido a salir con alguno siquiera, pero las mujeres sí no le gustaban, eso lo tenía claro.*

*“Lo dejé que terminara de contarme todo, hasta me dijo que a él no le gustaba el pulque, pero de alguna manera venía aquí para demostrar que era hombre, porque todos sus amigos toman pulque y si él les decía que no le gustaba quedaría como una niña. Yo le dije que no cometiera los mismos errores por los que yo pasé porque me hicieron muy infeliz por muchos años, que lo mejor era que se sintiera bien con la persona que era y que no se sintiera un extraño, un monstruo, por ser homosexual.*

*“Le dije que hablara con sus papás y que ellos por el amor que le tenían tarde o temprano lo iban a entender y aceptar, que tenía la ventaja de nunca haber sido maltratado. Le dije también que sus verdaderos amigos, aún después de saber sus gustos seguirían siendo sus amigos y los que no, era mejor que se destaparan ahora. Creo que mis consejos lograron hacerlo sentir bien, porque por lo menos esos ojos de pesadez habían cambiando. Me apretó la mano y me dijo que me agradecía mucho que lo hubiera escuchado, que jamás se hubiera imaginado que a mí sería a la primera persona que me contara eso. Después de esa plática, Ricardo se atrevió a confesarles la verdad a sus amigos y aunque sus papás todavía no lo saben, ya lo veo más liberado por tener cierto apoyo.*

*“Ricardo y yo somos muy buenos amigos desde entonces. Jamás voy a olvidar que un día de la mujer me trajo una rosa roja, él es el primer hombre que me regaló algo. Por eso soy tan feliz con mi trabajo aquí en la pulquería, porque siento que por primera vez tengo algo parecido a una familia”, termina por contar su anécdota Karla.*

Ella siempre va a ser una buena cómplice de los clientes y a todos los tratará muy bien, con mucho respeto porque ella espera recibir lo mismo. Ahora Karla es una mujer comprometida con su trabajo: limpiadora de pulquerías y también de una que otra alma en conflicto.

## CONCLUSIONES

Como todo trabajo periodístico, este relato comenzó a desarrollarse con la visita al lugar de los hechos, al objeto de estudio, para conocer la pulquería *Nomás no llores*, el espacio, sus movimientos y comenzar a hacer un análisis de sus clientes.

Durante casi dos meses de fungir como observadora participante, durante el año pasado, de las escenas que se desarrollaban día a día en la pulquería e irme familiarizando con el ambiente, elegí a tres personajes que van muy seguido al lugar porque estaba segura que tenían mucha información interesante que contar.

Traté de que la charla con mis personajes fuera lo más informal posible para crear una atmósfera de confianza y se atrevieran a hablar sinceramente de sus historias, pero sin dejar de aplicar las estrategias periodísticas para obtener la información necesaria que me llevara a cumplir los objetivos de esta tesina, tanto el general como los particulares. Mi objetivo general era: “Dar a conocer la pulquería *Nomás no llores*, una pulquería diferente a las tradicionales”; y los objetivos particulares eran: “Describir cómo es la pulquería *Nomás no llores*; describir cómo son las personas que acuden a ella y describir cómo son las personas que trabajan allí”.

Con las descripciones de mis seis personajes: el tlachiquero o dueño del establecimiento, el jicarero, la encargada de la limpieza y tres clientes frecuentes de la pulquería, cumplí mis objetivos. Al terminar el relato, el lector termina por conocer la pulquería *Nomás no llores*, sin haberla visitado y, espero haberle sembrado ganas de ir conocerla.

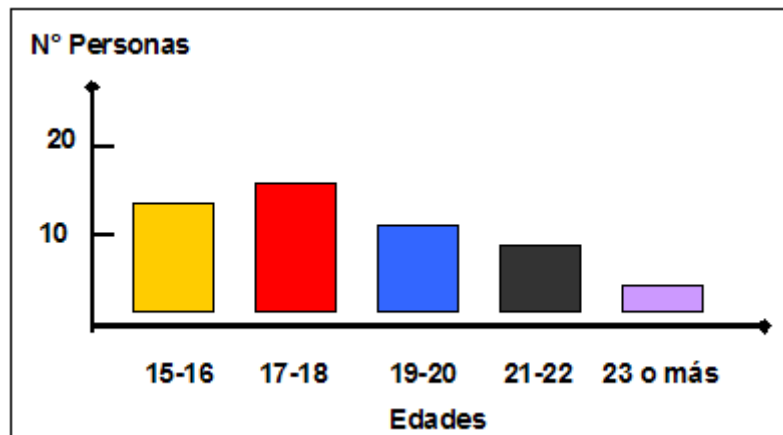
Pero aún necesitaba comprobar o refutar la hipótesis planteada en este proyecto de investigación, la cual era: “La pulquería *Nomás no llores* se ha convertido en el principal centro de reunión y diversión de los jóvenes estudiantes de la zona, a diferencia de los demás bares que se encuentran por ahí, porque venden una bebida diferente: el pulque”.

Así que, aunque este es un relato periodístico, me di a la tarea de reunir más información haciendo un sondeo a 50 clientes para obtener información sobre ¿cuántos años tienen?, ¿en qué escuelas van? y ¿por qué prefieren ir a la pulquería *Nomás no llores* y no a otro lugar?, y así obtener un mayor número de datos para comprobar la hipótesis y responder mi pregunta de investigación: “¿Por qué la pulquería *Nomás no llores* tiene como gran mayoría de clientes a jóvenes estudiantes de la zona?”.

De los 50 clientes a los que les pregunté ¿cuántos años tenían?, 15 personas respondieron que tenían entre 17 y 18 años; 12 entre 15 y 16 años; 11 entre 19 y 20 años; 10 entre 21 y 22 y solamente 2 personas dijeron tener de 23 años en adelante.

Por lo tanto, 17 y 18 años son los que tienen la mayoría de los clientes frecuentes de la pulquería *Nomás no llores*.

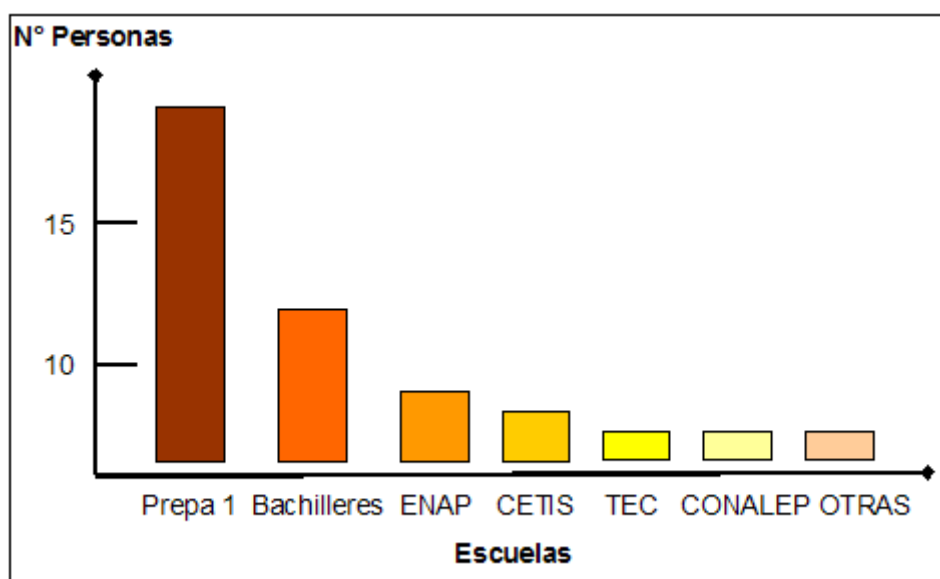
### GRÁFICA DE LAS EDADES DE LOS CLIENTES DE LA PULQUERÍA *NOMÁS NO LLORES*



Respecto al cuestionamiento de dónde estudiaban, los clientes a los que se les preguntó respondieron: 19 van a la Escuela Nacional Preparatoria N° 1 “Gabino Barreda” de la Universidad Nacional Autónoma de México; 12 van al Bachilleres plantel 13 de La Noria; 7 estudian en la Escuela Nacional de Artes Plásticas, también de la UNAM; 5 van a los Centros de Estudios Tecnológicos,

Industriales y de Servicios (CETIS) 39 y 49; 3 estudian en el Tecnológico de Monterrey campus Ciudad de México; 2 en el Colegio Nacional de Educación Profesional (CONALEP) de Xochimilco y 2 más dijeron estudiar en otras escuelas que no se ubican en la delegación Xochimilco.

**GRÁFICA DE LAS ESCUELAS A LAS QUE ASISTEN LOS CLIENTES DE LA NOMÁS NO LLORES**



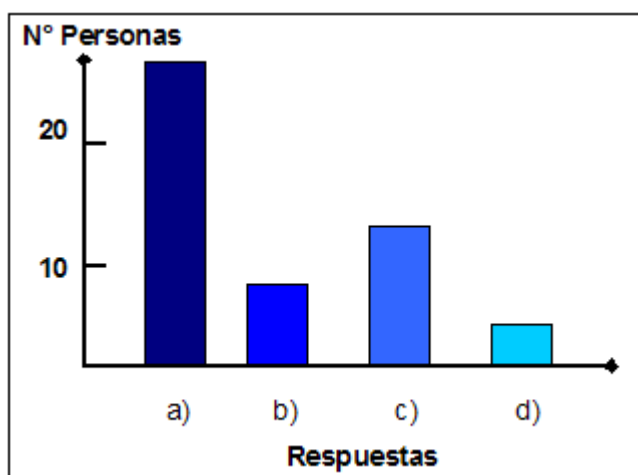
Y finalmente a la tercera pregunta ¿Por qué preferían ir a la pulquería *Nomás no llores* y no a otro lugar? A la cual di cuatro opciones de respuesta, que revelarán la información necesaria para comprobar o refutar la hipótesis:

- a) Porque venden pulque, algo diferente que no encuentras en los demás establecimientos donde pueden beber y divertirse.
- b) Por lo cerca que te queda el lugar de tu escuela o casa.
- c) Porque el pulque es más barato que otras bebidas.
- d) Porque quieres preservar la cultura pulquera.

De los 50 clientes entrevistados, 26 respondieron el inciso “a”, porque venden pulque, algo diferente que no encuentran en los demás establecimientos donde pueden beber y divertirse; 13 eligieron el inciso “c”,

porque el pulque es más barato que otras bebidas; 8 personas contestaron con el inciso “b”, porque el lugar les queda cerca de su escuela o casa y 3 eligieron la respuesta “d”, porque quieren preservar la cultura del pulque.

### GRÁFICA DEL POR QUÉ LOS CLIENTES PREFIEREN ASISTIR A LA *NOMÁS NO LLORES* EN VEZ DE OTROS LUGARES



Teniendo los datos anteriores se puede comprobar que la mayoría de los clientes de la pulquería *Nomás no llores* son jóvenes, de entre 15 y 22 años, la mayor parte estudia en la Escuela Nacional Preparatoria N° 1 “Gabino Barreda” de la Universidad Nacional Autónoma de México y los demás asistentes estudian en escuelas cercanas a la pulquería como el Bachilleres 13 y la Escuela Nacional de Artes Plásticas (ENAP).

Solamente un bajo porcentaje de visitantes al lugar vienen de otras escuelas que no se ubican en la delegación Xochimilco.

Y, la gran mayoría, de estos jóvenes son clientes de la pulquería *Nomás no llores* de Xochimilco porque en ese establecimiento venden pulque, un producto diferente que no encuentran en otros lugares de la zona y porque esta bebida es natural y más barata que una copa de vino, whisky, vodka o cualquier otro licor.

A pesar de que los clientes jóvenes de la pulquería *Nomás no llores* no asisten a ella para seguir cultivando la tradición de la cultura pulquera, sin intención o sin saberlo, están actualizando la tradición, pero a su manera, dándole con ello un nuevo sentido a la pulquería a la que asisten.

**CUADRO COMPARATIVO DE LA TRADICIÓN PULQUERA Y LA NUEVA TRADICIÓN EN LA PULQUERÍA *NOMÁS NO LLORES***

| <b>Tradición pulquera</b>  | <b>Tradición pulquera en la <i>Nomás no llores</i> de Xochimilco</b>   |
|--|--|
| Los adultos, generalmente los caballeros, acuden a beber pulque después de su jornada laboral. | Los jóvenes de entre 15 y 22 años acuden a beber pulque después de su jornada escolar.   |
| Los clientes que acuden a la pulquería, en su mayoría, son obreros, campesinos y albañiles.    | Los clientes que acuden a la pulquería, en su mayoría, son estudiantes de preparatoria y universidad.  |
| Los clientes además de beber pulque, se divierten jugando baraja, rayuela y dominó.            | Los clientes además de beber pulque se divierten bailando.   |
| El repertorio musical de las pulquerías se compone de corridos y música norteña.               | El repertorio musical de esta pulquería se compone de varios géneros: banda, cumbia, salsa, rock en inglés y español, reggaeton, merengue y pop. |
| Los clientes únicamente asisten para relajarse y convivir.                                     | Los clientes de esta pulquería además de convivir buscan romances fugaces.   |

Por lo tanto, concluyo que la pulquería *Nomás no llores* es una pulquería diferente a los demás santuarios del “oro blanco” porque en ella los jóvenes de entre 15 y 22 años están haciendo propia la tradición de ir los fines de semana, después de sus clases en la preparatoria o universidad, a beber pulque. Y

aunque ellos lo hacen por innovar en probar una bebida diferente a las que se venden en la mayoría de los establecimientos y estar “a la moda” como sus demás compañeros y amigos, también están rescatando y alimentando la cultura pulquera.

Mientras esos jóvenes sigan asistiendo a la pulquería *Nomás no llores*, el pulque y su santuario no será olvidado.

“...A las pulquerías llegan todo tipo de personas, principalmente albañiles y obreros, además de filósofos, químicos, boxeadores, escritores, fotógrafos y, por supuesto, periodistas... sólo para realizar reportajes, claro”<sup>24</sup>.

Y a la pulquería *Nomás no llores* llegan todo tipo de jóvenes estudiantes y, por supuesto, una que otra periodista... sólo para realizar relatos periodísticos, claro.

---

<sup>24</sup> Prieto, Miguel. *Ob. Cit.* p. 33.

## BIBLIOGRAFÍA

### Libros.

- Ávila, Jorge. et al. *Enciclopedia de México*. México, Enciclopedia de México. 1978.
- Beristain, Helena. *Análisis Estructural del Relato*. México, Grijalbo. 1986.
- Dallal, Alberto. *Lenguajes Periodísticos*. México, Instituto de Investigaciones Estéticas. 2003.
- Genette, Gérard. *Figuras III*. Barcelona, Mitre. 1989.
- González Reyna, Susana. *Manual de Investigación Documental y Redacción*. México, Trillas. 2005.
- Guerrero, Raúl. *El Pulque*. México, Editorial Joaquín Mortiz/Instituto Nacional de Antropología e Historia. 1985.
- Hall, Kevin y Merino, Ruth. *Periodismo y Creatividad*. México, Trillas. 1995.
- Hernández, Roberto. et al. *Metodología de la Investigación*. México, McGraw-Hill. 2003.
- Marín, Carlos. *Manual de Periodismo*. México, Grijalbo. 2004.
- Musacchio, Humberto. *Diccionario Enciclopédico de México*. III Tomo. México, Andrés León. 1989.
- Wolfe, Tom. *El Nuevo Periodismo (The New Journalism)*. Estados Unidos, traducido por Editorial Anagrama. 1976.

### Tesis.

- Curiel, Héctor. *Del esplendor al ocaso de una cultura pulquera. Ensayo de la historia política de Apan, Hidalgo*. Tesis Licenciatura Ciencias Políticas y Administración Pública. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales: UNAM. México, 1994.
- Hernández, Elina. *El relato periodístico en México*. Tesis Maestría Ciencias de la Comunicación: Facultad de Ciencias Políticas y Sociales: UNAM. México, 1998.
- Prieto, Miguel. *Las pulquerías: recuerdos del porvenir (reportaje)*. Tesis Licenciatura Ciencias de la Comunicación. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales: UNAM. México, 2006.



- Robles, Francisca. *La entrevista periodística como relato. Una secuencia de evocaciones*. Tesis Maestría Ciencias de la Comunicación. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales: UNAM. México, 1998.
- Robles, Francisca. *El relato periodístico testimonial perspectivas para su análisis*. Tesis Doctorado Ciencias de la Comunicación. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales: UNAM. México, 2006.

### **Hemerografía.**

- Una rica salsa hace buena comida. Redacción. El Universal. Estilos. 23 de junio de 2006.

### **Cibergrafía.**

- <http://omega.ilce.edu.mx:3000/sites/ciencia/volumen1/ciencia2/04/imgs/f8p115.gif> 12/03/10
- <http://miguelangelmoralex-bitacora.blogspot.com> 27/05/11
- [www.studiolum.com/.../002-casasola-pulqueria.jpg](http://www.studiolum.com/.../002-casasola-pulqueria.jpg) 27/05/11
- [http://www.imcine.gob.mx/html/boletin\\_informativo/boletin\\_13/jpg/imagenes/10.jpg](http://www.imcine.gob.mx/html/boletin_informativo/boletin_13/jpg/imagenes/10.jpg) 12/03/10
- *Reportaje de Margarita Sepúlveda Amor para la Revista México Desconocido, obtenido en: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/el-pulque-la-bebida-de-los-dioses-hidalgo.html>* 10/06/11
- [http://farm6.static.flickr.com/5131/5492080842\\_1003119378.jpg](http://farm6.static.flickr.com/5131/5492080842_1003119378.jpg) 14/06/11
- [http://www.sedeco.df.gob.mx/indicadores/abasto/2010/diciembre/4\\_IndicePrecios\\_Dic.pdf](http://www.sedeco.df.gob.mx/indicadores/abasto/2010/diciembre/4_IndicePrecios_Dic.pdf) 1/11/10
- <http://www.bodegasalianza.com/listadeprecios/precios-BodegasAlianza.pdf> 12/06/11
- [http://es.wikipedia.org/wiki/San\\_Antonio\\_Tec%C3%B3mitl](http://es.wikipedia.org/wiki/San_Antonio_Tec%C3%B3mitl) 8/02/10
- <http://www.jornada.unam.mx/2005/02/24/fotos/a08a1cul.jpg> 12/03/10
- <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/55/Mayahuel.jpg/300px-Mayahuel.jpg> 12/03/10
- <http://www.conaculta.gob.mx/saladeprensa/2004/11mar/pulque.jpg> 12/03/10

- <http://mapas.pachuk.com/Hidalgo/?Apan> 22/04/10
- <http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/hidalgo/municipios/13008a.htm> 22/04/10
- [http://www.hiru.com/es/lengua\\_castellana/lengua\\_03000.html](http://www.hiru.com/es/lengua_castellana/lengua_03000.html) 7/05/10
- Información de la Secretaría de Turismo Ciudad de México obtenida en: <http://www.sectur.gob.mx/> 20/06/11
- Información obtenida en: [http://es.wikipedia.org/wiki/Art\\_toys](http://es.wikipedia.org/wiki/Art_toys) 26/06/11
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Jicarero> 27/06/11
- Texto de Carlos Eduardo Díaz publicado en: <http://contactosemanal.com/blogs/leyendas/> 27/06/11

### **Fuentes presenciales.**

- Pacheco, Jessica. Licenciada en Ciencias de la Comunicación para la Universidad Iberoamericana. Editora de medios impresos de circulación nacional como Reforma, El Universal y Excélsior.

## ANEXOS

A continuación se presenta la lista de las palabras que forman parte del “lenguaje pulquero” y que fueron utilizadas en este trabajo de investigación:

- ❖ Acocote: Calabaza larga agujereada por ambos extremos que se usa para extraer por succión el aguamiel del maguey.
- ❖ Apilote: Cántaro donde se vacía el aguamiel.
- ❖ Jicarero: Dependiente de las pulquerías, quien mezcla con jícaras el pulque antes de ser servido para que disminuya su consistencia espesa.
- ❖ Mayahuel: La diosa mexicana del maguey, y por extensión, del pulque.
- ❖ Mezontete: Es el centro del maguey.
- ❖ Neuctli: Nombre que los aztecas le pusieron al pulque.
- ❖ Tinacal: Lugar donde el pulque termina su fermentación.
- ❖ Tlachiquero: Persona que extrae el aguamiel del maguey absorbiendo con ayuda del acocote.