



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA
DE MÉXICO**

**ESCUELA NACIONAL DE ESTUDIOS SUPERIORES UNIDAD
LEÓN**

“AGUA QUE TE HACE SOÑAR”

**POPULARIZACIÓN DEL PULQUE Y MEZCAL EN LEÓN,
GUANAJUATO**

FORMA DE TITULACIÓN:

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

**LICENCIADO EN DESARROLLO Y GESTIÓN
INTERCULTURALES**

P R E S E N T A:

CARMEN ISABEL ZÚÑIGA MARTÍNEZ

TUTOR : DR. MIGUEL SANTOS SALINAS RAMOS

LEÓN, GUANAJUATO, NOVIEMBRE DE 2017



**ENESUNAM
UNIDAD LEÓN**



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



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.

AGRADECIMIENTO PARA LOS SIGUIENTES APOYOS ACADÉMICOS RECIBIDOS

Beca de licenciatura PRONABES-UNAM

Beca de MANUTENCIÓN-UNAM

AGRADECIMIENTOS PERSONALES

Es imposible mencionar aquí a todas las personas que han formado parte de mi vida y que sin saberlo han influido en mi desarrollo personal y académico, sin embargo puedo destacar algunas de ellas.

En primer lugar a quienes hicieron posible la realización de éste trabajo, a través de pláticas, opiniones e información proporcionada. Agradezco a las personas con las que en algún momento pude compartir ratos agradables a través del pulque y el mezcal, en especial Sam.

A la familia Salazar Kú, que sin conocerme abrieron las puertas de su hogar y me permitieron ser parte de él, principalmente Erika quien se convirtió en mi compañía diaria para los malos ratos, las desveladas, los sueños, aventuras y sobre todo las risas.

A la familia Vital por su compañía, ayuda, los días de pizza, los maíces, las tortillas y por enseñarme que hay diversas formas de vivir. En especial Miguel, quien me compartió parte de su vida a través de sus pláticas y pensamientos, sus problemas, su ayuda, cariño y sobre todo su compañía incondicional.

A quienes aportaron para la mejora del éste trabajo: Gonzalo Soltero, Rosalba Contreras, Sergio Ramos, Víctor Marín y sobre todo a Miguel Santos, mi asesor, quien me acompañó a lo largo de éste proceso y que sin él y sus aportes éste trabajo no habría concluido.

Con las que tanto he compartido y que son mis compañeras de vida: Casandra y Marlem.

Las personas a quienes debo toda la vida son a mi familia, quienes sin importar mis decisiones, lo difíciles que parezcan y su opinión sobre ellas siempre me han alentado y apoyado para que las cumpla. A mi abuelita Ana, mi abuelito Álvaro, mis tías Ángeles y Araceli, mi tío Johnny: agradezco todos sus aportes -cada uno a su manera y posibilidades- pero que sin ellos no habría logrado llegar hasta aquí.

Para quienes las palabras nunca serán suficientes para agradecerles por todo lo que soy es a MI MAMÁ, MI PAPÁ Y MI HERMANO (Toto, Tischa y el Zonk), a ustedes, los que han sacrificado tanto para apoyarme sólo puedo decirles: ¡los admiro y amo inmensamente!

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	5
1. EL PULQUE	18
1.1 CUANDO ERA <i>OCTLI</i> (ANTES DE LA CONQUISTA)	18
1.2 Y LLEGARON LOS ESPAÑOLES (DE 1519 A FINALES DEL SIGLO XVIII)	24
1.3 LA ÉPOCA DE ORO Y LA ÉPOCA DE DECADENCIA (1800 Y 1900)	29
1.4 LA ÉPOCA DEL RENACIMIENTO.....	40
2. MEZCAL	47
2.1 HISTORIA DEL MEZCAL Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL TEQUILA EN JALISCO	47
2.2 MEZCAL EN OTRAS REGIONES DEL PAÍS	51
2.3 DENOMINACIÓN DE ORIGEN.....	55
2.4 POPULARIZACIÓN DEL MEZCAL.....	61
3. CONSUMO DEL PULQUE Y MEZCAL EN LEÓN, GUANAJUATO	69
3.1 ANTECEDENTES DE PULQUE EN LEÓN.....	69
3.2 CONSUMO DE PULQUE EN LEÓN.....	97
3.3 MEZCAL EN LEÓN	107
3.4 PULQUE Y MEZCAL, BEBIDAS POPULARES	115
CONCLUSIONES.....	132
BIBLIOGRAFÍA.....	137
ANEXOS.....	145

INTRODUCCIÓN

¿Qué nos hace soñar? Aquello que nos gusta, que nos hace sentir bien, que nos inspira y que deseamos compartir con los seres que amamos.

El pulque y el mezcal, provenientes de las plantas del maguey y el agave respectivamente, son bebidas con una historia ancestral y a lo largo del tiempo se han formado mitos que explican su origen, se han elaborado propuestas para regular su consumo e incluso, se les ha visto como parte del Patrimonio Cultural y referentes de identidad de varias regiones del país.

Al pulque se le ha considerado como una bebida de origen prehispánico vinculada a algunos ritos, mientras que al mezcal se le ha visto como una bebida creada en el periodo virreinal y relacionada con grupos criollos y mestizos, sin embargo, ambas bebidas ya se consumían antes de la llegada de los españoles y a pesar de regulaciones y prohibiciones, su consumo ha permanecido como una práctica vigente a lo largo de la historia de México.

A finales del siglo XX era común considerar al pulque y al mezcal como bebidas consumidas por campesinos y personas de comunidades rurales, probablemente porque son, en su mayoría, los mismos campesinos quienes las elaboran, sin embargo, en los últimos años, en el centro histórico del municipio de León, Guanajuato se han instalado bares, restaurantes y cantinas donde se ofrecen estas bebidas y se les promueve como parte de la herencia cultural de México, generando un proceso de cambio en cuanto a la concepción que se tenía de ambos productos.

Tomando en cuenta este cambio, el presente trabajo tiene como objetivo principal analizar el proceso de popularización¹ del pulque y mezcal en León,

¹ Proceso que puede definirse como el aumento en la producción, consumo y difusión de estas bebidas así como su aceptación por parte de jóvenes ciudadanos principalmente, quienes acuden regularmente a distintos lugares del centro histórico de la ciudad para consumirlas, característica

Guanajuato así como su influencia en el reconocimiento de estas bebidas como parte del Patrimonio Cultural.

Además, como objetivos secundarios se investigaron los antecedentes de la producción y consumo del Pulque, así como del consumo de mezcal en la ciudad de León. Aunado a ello se propuso conocer las problemáticas a las que se enfrentan algunos productores y vendedores de pulque y así como vendedores de mezcal en el municipio, problemas que deben solucionar para poder mantener vigente esta tradición.

Por otra parte, la necesidad e importancia de éste trabajo se debe, entre otras razones, a la ausencia de trabajos de investigación sobre el consumo del pulque y mezcal en el municipio de León. Por ello es necesario analizar este fenómeno, documentarlo y mostrar el papel que tiene la región como productora y consumidora, particularmente de Pulque, ya que el mezcal no se produce en esta zona, sin embargo, se ha vuelto un mercado importante para su comercialización.

También es importante estudiar la relación que hay entre la comercialización del pulque y el mezcal con la transformación de la calle Madero y en general con el proyecto de la Ruta del Peatón en la ciudad de León, propuesta que resultó en la instalación y apertura de cantinas, bares y centros culturales² que ofrecen como principales productos o como principal atracción estas bebidas. Además, es necesario un análisis del proceso de popularización para estudiar el uso que se le está dando a estas bebidas que forman parte del patrimonio e identidad del país.

Además, es importante dar continuidad y difusión a los recientes aportes teóricos que han realizado investigadores respecto al origen y producción del mezcal en el país, por ello es necesario llevar a cabo acciones o estrategias que convengan al uso y preservación de las bebidas en el municipio de León, ya que es necesaria una buena gestión del Patrimonio Cultural, lo que implica llevar a cabo: “actuaciones programadas con el objetivo de conseguir una óptima conservación de los bienes patrimoniales y un uso de estos bienes adecuado a las exigencias

que muestra que las bebidas dejaron de ser consumidas solamente en zonas rurales, en cantinas, pulquerías o en un contexto de clandestinidad.

² “Se tiene un registro de que en la zona hay alrededor de 71 lugares registrados como bares, 56 como restaurantes [...] y una cantina” (El Sol de León, 25 de febrero de 2017).

sociales contemporáneas” (Ballart, 2005:15). Es decir, estos bienes deben ser preservados pero al mismo tiempo se les debe dar un uso de acuerdo a las necesidades y visión de quienes los producen y consumen.

A principios del siglo XXI José Antonio Martínez mencionaba la crisis en la que se encontraba el consumo de pulque con las siguientes palabras:

El estado de abandono en que languidece la cultura del maguey y del pulque se debe en gran medida a la ofensiva sistemática que contra ellos se emprendió desde los principios de la Conquista [...]

La escasa higiene que se ha observado en torno al pulque durante un tramo de su historia, ha contribuido también a minusvalorarlo (2001: 11)

En esta crisis puede incluirse el mezcal, ya que tiene una trayectoria parecida a la del pulque, en la que por mucho tiempo se despreció su calidad y por ello su consumo se criticó, sin embargo en los últimos años se ha dado un fenómeno contrario, ya que la producción y consumo de pulque y mezcal ha aumentado, cada vez más se abren espacios donde se ofrecen estas bebidas.

Por otro lado, a manera de hipótesis se afirma que en la ciudad de León, Guanajuato se han popularizado el pulque y mezcal y se han vuelto bebidas de uso social³, proceso que lleva implícito el aumento en el consumo y producción de las mismas y su reconocimiento por parte de la sociedad que las consume, además de las autoridades quienes aprueban su producción y comercialización. Es así que en los últimos años han dejado atrás el estereotipo que las relacionaba con la clandestinidad y el ámbito obrero y rural. Han alcanzado un reconocimiento como parte del patrimonio y la cultura del país, incluso, como se mostrará en este trabajo, ahora es socialmente reconocido, aceptado y promovido su consumo por las nuevas generaciones.

³ Por “uso social” me refiero a que estas bebidas se consumen en reuniones, encuentros con amigos o familiares y en lugares públicos, fuera de una rutina cotidiana, con el objetivo de convivir y pasar un tiempo agradable.

Para estudiar la popularización de estas bebidas es necesario revisar las definiciones de algunos conceptos como “cultura”, “patrimonio cultural” y “tradición”. La primera ha sido descrita como hábitos o comportamientos adquiridos o aprendidos por el hombre a través de la herencia social. En este sentido, Marvin Harris, además de los hábitos socialmente adquiridos, habla de una forma o un estilo de vida total: “Cuando los antropólogos hablan de una cultura humana normalmente se refieren al estilo de vida total, socialmente adquirido, de un grupo de personas, que incluyen los modos pautados y recurrentes de pensar, sentir y actuar” (1982:123).

Bonfil Batalla por su parte menciona que la palabra Cultura es utilizada para:

Designar a un conjunto más o menos limitado de conocimientos, habilidades y formas de sensibilidad que les permiten a ciertos individuos apreciar, entender y (o) producir una clase particular de bienes, que se agrupan principalmente en las llamadas bellas artes y en algunas otras actividades intelectuales (2004:28)

Son varios los estudiosos que se han dedicado a definir lo que es la cultura, entre ellos Gilberto Giménez quien señala que la cultura son “modelos, pautas, parámetros o esquemas de comportamiento” (2007:27). Además de que la entiende como: “el conjunto de hechos simbólicos presentes en una sociedad” (2007: 30).

Para hablar de los procesos simbólicos de la sociedad Giménez hace referencia a Clifford Geertz, quien señaló que:

...el hombre es un animal inserto en telarañas de significación que él mismo ha tejido, [y considera que] la cultura es esa urdimbre y que el análisis de la cultura ha de ser, por lo tanto, no una ciencia experimental en busca de leyes, sino una ciencia interpretativa en busca de significaciones (1992:20)

Giménez explica entonces que lo simbólico:

Es el mundo de las representaciones sociales materializadas en formas sensibles, también llamadas “formas simbólicas”, y que pueden ser expresiones, artefactos, acciones, acontecimientos y alguna cualidad o relación. En efecto todo puede servir como soporte simbólico de significados culturales, no sólo la cadena fónica o la escritura sino también los modos de comportamiento, prácticas sociales, usos y costumbres, vestido , alimentación, vivienda, objetos y artefactos, la organización del espacio y del tiempo en ciclos festivos, etcétera. (2005:68)

La concepción que se considera la más adecuada para éste trabajo –a partir de las definiciones anteriores- es que la Cultura es la forma de vida en la que se heredan patrones de significados de acuerdo a la sociedad en la que cualquier individuo está inmerso. Dentro de cada grupo o sociedad hay maneras de ver la vida en la que de acuerdo a sus contextos tanto histórico, geográfico y/o social, es que hay diversas formas, tanto materiales, como inmateriales, en las que expresan su ideología o cosmovisión, y es ahí donde se dan las llamadas “formas simbólicas”.

Por otro lado, el Patrimonio Cultural de acuerdo a Tovar y de Teresa, es un concepto que nombra:

La riqueza, socialmente concebida y apreciada como tal –aunque de formas muy variables- , de la cultura de un pueblo, sociedad o país, hecha de bienes, valores y prácticas del carácter más diverso y originados en tiempos también distintos (Tovar, 2004:87)

En otras palabras, se puede decir que el patrimonio cultural es aquel bien o aquellos bienes, tanto materiales como inmateriales, que las personas consideran parte de ellas, que las caracteriza como parte de un grupo y que da identidad al mismo.

El patrimonio cultural o también llamado herencia cultural, por los autores Josep Ballart y Juan Jordi es aquel que: “[...] actúa de nexo entre generaciones, o

en términos más generales, vincula al pasado con el presente.” (2005: 13) Ellos se enfocan en el patrimonio cultural como un legado de la historia, explican que a pesar de que las generaciones vayan cambiando o transformándose, lo que hace permanecer la cultura, son los objetos:

El concepto de patrimonio material tiene que ver con transmisión de mensajes culturales vía objetos, unos objetos (objetos grandes o pequeños, trazas, ruinas, objetos muebles o inmuebles...) que hacen de verdaderos mensajeros de cultura, así como de permanentes testimonios de hechos de civilización. [...] El patrimonio está formado por objetos que permanecen a pesar del paso del tiempo [...] Estos son una materialización de la historia; en otras palabras, son algo así como una historia materializada. (2005:13 -14)

Por su parte, Tovar agrega que la importancia del Patrimonio Cultural, tanto material como inmaterial radica en que: “...éste es permanente fuente de conocimiento, punto de referencia colectivo y medio de identidad y reconocimiento para miles de personas” (2004:107). Además de que al ser transmitido de generación en generación da pauta a que se conserven, sino todas, gran parte de las formas de vida que tienen los grupos sociales.

Por otra parte, Bolfy Cottom menciona que ante la globalización, surgen diversos movimientos que tienen dos referentes fundamentales:

a) el movimiento indígena y b) las reivindicaciones identitarias locales, regionales y nacionales; ambos referentes tienen como elemento común que se sustentan en elementos o bienes culturales de valor excepcional, los cuales independientemente de su naturaleza, se convierten en su punto de referencia en el devenir histórico y que en su conjunto son denominados patrimonio cultural (2001:79)

De acuerdo con lo que menciona Cottom, el Patrimonio Cultural es aquél que le da y sustenta la identidad de un grupo, sin importar su tamaño, ya que son los bienes los que sirven de lazo entre el pasado y el presente para hacerla perdurar, en otras palabras, son: “[...] los bienes o productos culturales pasados o presentes,

sean estos tangibles o intangibles que una colectividad social determinada le otorga un valor excepcional" (2001:84)

El Patrimonio Cultural tiene dos vertientes, una es el patrimonio cultural tangible o material y el otro es el patrimonio cultural intangible o inmaterial. El primero de ellos se caracteriza por ser objetos materiales del pasado como lo pueden ser obras de arte, monumentos, vasijas u objetos que generalmente se exhiben (Bonfil, 1999-2000:22), en sí cualquier objeto construido que represente o tenga un carácter simbólico de una cultura del pasado.

Por otra parte el Patrimonio Cultural Inmaterial habla más de la cultura viva, como costumbres, expresiones verbales, rituales, fiestas, música, danzas, es decir, formas vivas de vida (Marcos,2004:931) que caracterizan y dan identidad a un grupo.

En el ámbito de Patrimonio Cultural Inmaterial, la UNESCO aprobó el 17 de octubre del 2003, en su 32ª reunión celebrada en París, la *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial* con los objetivos de salvaguardar; respetar; sensibilizar tanto a nivel local, nacional e internacional la importancia y reconocimiento; y la cooperación y asistencia internacionales del patrimonio cultural inmaterial.

En ella se considera la importancia del Patrimonio Cultural Inmaterial como crisol de la diversidad cultural y garante del desarrollo sostenible; se reconoce que la globalización, además de tener beneficios, puede traer graves riesgos de deterioro, desaparición y destrucción del Patrimonio Cultural; se reconoce que las comunidades, grupos o individuos juegan un papel importante en la producción, salvaguarda, mantenimiento y recreación del Patrimonio Cultural Inmaterial, lo que contribuye a la diversidad cultural y creatividad humana.

En la Convención se describe al Patrimonio Cultural Inmaterial como:

Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como

parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.⁴

Tovar y De Teresa describe al Patrimonio Cultural Inmaterial como: "...la tradición oral, las fiestas populares, las lenguas y los dialectos, la memoria histórica, las costumbres y la sabiduría y conocimientos tradicionales, entre otras expresiones sociales" (2004:99). Para una mejor comprensión, éste se puede describir como aquellas expresiones que forman parte del Patrimonio Cultural pero que no pueden ser construidas físicamente.

La importancia del Patrimonio Cultural, ya sea tangible o intangible radica en que es un factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización" (UNESCO, 2011: 4), ya que es el que da identidad a los diversos grupos que coexisten en un determinado territorio.

Finalmente, respecto al Patrimonio Cultural, Marcos Arévalo apunta que este tipo de bienes se compone de: "[...] formas de vida de los grupos humanos y sus manifestaciones, sean éstas materiales o inmateriales; pretéritas o del presente, y que adquieran un valor relevante y sean significativas culturalmente para quienes las usan y las han creado" (2004:943).

Ahora bien, en cuanto al concepto de tradición, Carlos Herrejón menciona que la palabra proviene de la etimología *traditio*, lo que significa la acción y el efecto de entregar (*tradere*), o transmitir. Él menciona que la tradición consta de cinco elementos: "1) el sujeto que transmite o entrega; 2) la acción de transmitir o entregar; 3) el contenido de la transmisión: lo que se transmite o entrega; 4) el sujeto que recibe; 5) la acción de recibir" (1994: 135). Dentro de la asimilación, menciona que implica un proceso de adaptación, selección en el que la tradición pasa a formar

⁴ Para consultar la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial completa, véase: <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>

parte viva del destinatario; además que por otra parte tiende a conservar lo recibido como un patrimonio, como un legado, pues de otra forma no habría identidad.

“El agente de la tradición es el hombre. El hombre va transmitiendo; el hombre va recibiendo. Es el hombre individuo y el hombre sociedad; el hombre persona y el hombre comunidad” (Herrejón, 1994: 137). Una tradición se da con el hombre social, el hombre que pertenece a un grupo y que como miembro del mismo, es el agente encargado de recibir y al mismo tiempo entregar la tradición, lo que se constituye de manera formal por la concurrencia que se da de este proceso a través del tiempo.

La tradición, en general, busca perpetuar la vida. [...] La tradición es la respuesta del hombre al reto del tiempo. [...] El sentido de la tradición está en la dimensión temporal de la cultura. La cultura no existe fuera del tiempo y por eso mismo la cultura no existe sin tradición (Herrejón, 1994: 140)

Así como se menciona que la tradición es la respuesta del hombre al reto del tiempo, cabe destacar que también pueden surgir las tradiciones inventadas, es decir:

[...] aquellas que emergen de un modo difícil de investigar durante un periodo breve y medible, quizás durante unos pocos años, y se establecen con gran rapidez [...] implica un grupo de prácticas, normalmente gobernada por reglas aceptadas abiertamente o tácitamente y de naturaleza simbólica o ritual, que buscan inculcar determinados valores o normas de comportamiento por medio de su repetición, lo cual implica automáticamente continuidad con el pasado. De hecho, cuando es posible, normalmente intentan conectarse con un pasado histórico que les sea adecuado (Hobsbawm, 2002:7,8)

Las tradiciones inventadas surgen a partir de que algún hecho o acontecimiento comienza a recrearse de manera periódica, y que se va internalizando por parte de la población, que es la misma que la comienza a recrear,

pues ya se le dio un significado que identifica y vincula la tradición con los individuos que la recrean.

Es importante mencionar que toda cultura tiene tradiciones, que como ya se mencionó, ha heredado de sus transmisores y que gracias a ello se puede dar la perpetuidad de cada cultura: [...] más allá de la muerte de los individuos que las integran” (Herrejón, 1994: 141).

Dentro de éste trabajo se considerará al Patrimonio Cultural Inmaterial y la tradición como palabras sinónimas, ya que uno hace referencia al otro, ambos implican bienes, valores o prácticas que sobreviven al tiempo gracias a la herencia que se da de generación en generación, lo cual construye la identidad de una persona o grupo de personas.

Por otra parte se tomará en cuenta el concepto de “consumo cultural”, que de acuerdo a García Canclini: “[...] es el conjunto de procesos socioculturales en que se realizan la apropiación y los usos de los productos” (1995:14) Es decir, la adquisición de un bien para darle un uso, sin embargo en éste caso consumo cultural es visto:

[...] no como la mera posesión individual de objetos aislados sino como la apropiación colectiva, en relaciones de solidaridad y distinción con otros, de bienes que dan satisfacciones biológicas y simbólicas, que sirven para enviar y recibir mensajes [...] el valor mercantil no es algo contenido “naturalistamente” en los objetos, sino resultante de las interacciones socioculturales (1995:18)

Es decir, los objetos por sí solos carecen de valor, dado que las personas se lo otorgan dependiendo de la importancia que éstos tengan dentro de su contexto histórico, geográfico o cultural.

[...] Los hombres intercambiamos objetos para satisfacer necesidades que hemos fijado culturalmente, para integrarnos con otros y para distinguirnos de ellos, para realizar deseos y para pensar nuestra situación en el mundo, para controlar el flujo errático de los deseos y darles constancia o seguridad en instituciones o ritos (García, 1995:18)

Los objetos y su uso o lugar dentro de una sociedad sirven para generar vínculos identitarios entre las personas que hacen uso de los mismos o que los consumen, sin importar si son o no para satisfacer primeras necesidades.

Como parte del consumo cultural se añadirá el concepto de moda, que en diversas ocasiones puede ser un factor que incentive el consumo, ésta es descrita por Mauricio Guzmán como:

Un proceso genérico por medio del cual la mercancía, como parte del sistema capitalista de producción y consumo, adquiere una valoración suprema, ideológica (esto es el marketing), ajustada a criterios estéticos y utilitarios [...] Las modas son oscilantes y su duración es variable; las mercancías pueden dejar de ser moda al verse desplazadas por otras (2014:169)

Así como en el consumo cultural los objetos adquieren un valor simbólico, se puede inferir que el *marketing* en diversas ocasiones es un factor que influye para dar valor a esos objetos con el objetivo de promover la compra de los mismos.

Respecto a la metodología, para llevar a cabo éste trabajo fue necesario realizar instrumentos de trabajo para la recolección y análisis de datos, tanto bibliográficos, como de campo, en función de la hipótesis y los objetivos aquí planteados. De ésta manera se logró generar un conocimiento teórico-práctico tanto cuantitativo, como cualitativo.

Como primer paso se consultó material bibliográfico para la elaboración del marco teórico del presente trabajo. Para la recopilación de datos históricos se recurrió a las fuentes bibliográficas que hablan acerca de la producción y consumo del pulque, así como del mezcal en diferentes etapas de la historia de México.

Se llevó a cabo análisis hemerográfico en el Archivo Histórico Municipal de León, buscando información acerca de la existencia de pulquerías en la ciudad hace algunos años, además de información sobre la apertura de nuevos sitios de consumo del pulque y mezcal.

Para la obtención de información empírica primaria se tomó en cuenta la Ciudad de México en el caso del pulque –por ser uno de los lugares donde se desarrolló parte de su historia-. Tanto para el pulque como para el mezcal se realizaron entrevistas y observación participante con productores, vendedores y consumidores de la Ciudad de León, para conocer y analizar su situación social y cultural, así como para conocer los problemas que enfrentan en materia de reconocimiento y distribución de estas bebidas.

La selección de productores de pulque para entrevistas no tuvo características específicas, ya que se entrevistó a cinco productores localizados en la ciudad, los únicos de los que se tuvo conocimiento en el municipio de León. Para las entrevistas de consumidores -diez de pulque y diez de mezcal- se tomaron en cuenta la edad de entre 20 y 30 años, no se consideró el sexo, sin embargo fue necesario que en algún momento de su vida hubiesen probado alguna de las bebidas. Se preguntó cómo fue que conocieron las bebidas y el porqué de su gusto por ellas o alguna de ellas. Para ambas se realizaron preguntas como el lugar donde consumieron por primera vez alguna de ellas, hace cuánto, la primera impresión sobre éstas, en qué ocasiones las consumen, lugares favoritos para beberlas, qué tipo de personas son las que más las consumen, si consideran que el consumo ha aumentado y por qué, si relacionan las bebidas con algún aspecto cultural y por qué, además si tienen algún antecedente histórico sobre las bebidas en la ciudad.

Para entrevistar a los comerciantes se eligieron principalmente los bares de la zona centro de la Ciudad de León que contaran con alguna publicidad de la venta de alguna de las bebidas. Además se hizo observación, ya que es un punto de partida que permitió recopilar información, opiniones y experiencias de las personas entrevistadas.

El presente trabajo se compone de tres capítulos. En el primero se habla sobre la historia del pulque en México, así como los usos que se le dio y la visión que se tuvo de él a través del tiempo, desde la época prehispánica hasta la actualidad. Se muestra el por qué es considerada la bebida de los dioses y cómo es que en varios

momentos de su historia fue una bebida prohibida, aunque no por ello olvidada. Atravesó épocas de auge y decadencia, para posicionarse en los últimos años como una bebida reconocida socialmente.

El segundo capítulo está dedicado al mezcal, algo de su historia y las recientes investigaciones que se han realizado para reconocer su elaboración desde antes de la llegada de los españoles. Se habla sobre el surgimiento del tequila y la relación que éste tiene con el mezcal. Se toma en cuenta el proceso de la Denominación de Origen, así como las controversias y beneficios que ésta tiene.

En el tercer capítulo se conocerán los antecedentes del consumo del pulque en León, cómo fue que los productores se iniciaron como tlachiqueros, historias características de algunos y problemáticas a las que se han enfrentado. Se habla también de los intereses y visión que tienen algunos comerciantes, así como el falso concepto que se llega a tener de éste. Por último se encuentran las diversas visiones que tienen los consumidores del pulque y mezcal.

1. EL PULQUE

1.1 CUANDO ERA OCTLI (ANTES DE LA CONQUISTA)

“Existe en este país [México]
una planta que es a la vez *árbol* y *cardo*
[...] Cuando está maduro, los indios cortan a base del retoño,
la que produce un licor que mezclan con las cortezas de un árbol particular.
Un día o dos beben con exceso hasta que caen de borrachos,
y aunque pierden la razón, no por eso dejan de beber,
porque es un punto de honor el emborracharse.”
Relación de un gentil hombre de la comitiva de Hernán Cortés
(En: Payno, 2005:9)

El maguey, árbol de las maravillas o planta madre, de acuerdo a un antiguo mito nahua surgió:

Cuando los dioses se percataron de que a los hombres les hacía falta algo que les alegrara la existencia, permitieron que Quetzalcóatl buscara a la joven Mayahuel, a la que se llevó consigo; cuando su madre se percató de esto, mandó a sus numerosos hermanitos tras ellos y los encontraron convertidos en dos árboles y destrozaron al que correspondía a Mayahuel. Luego Quetzalcóatl juntó los pedazos y los enterró y de ahí nació el maguey, fuente del aguamiel que, con la moderación aconsejable, trae contento a los hombres. (Arqueología mexicana, 2014:8)

La importancia del maguey fue tal, que: [...] era en una o en otra forma, casa, comida, vestido y medicina⁵ para los antiguos mexicanos” (Corcuera, 1991:18), de éste podían derivarse diversos productos:

⁵ Las propiedades medicinales del pulque están especificadas en ANEXOS (página 145).

[...] se utilizaba para cercar los sembrados, marcar linderos, formar bordos en terrenos de ladera o para detener el suelo. Cuando la planta se secaba, después de un ciclo de vida de ocho a diez años, sería como leña o combustible. Su tronco hacía las veces de material de construcción o de viga para techar las casas y sus pencas se usaban como especie de tejas. Las hojas se prensaban para sacar papel, hilo, aguja, vestido, calzado, sogas, mantas y capas. De la savia o jugo del maguey, se obtenía miel, azúcar y vinagre. Del tronco y de la parte más gruesa de las hojas, después de haberlas cocido debajo de la tierra, hacía mezcal, y de la floración –llamada quiote- un dulce o platillo de “fruta jugosa” (Corcuera, 1991:18)

Debido a los tantos usos que se le podían dar, y que aún se le da, al maguey, es que: “el altiplano mexicano constituía el eje de lo que podría llamarse la cultura del maguey” (Corcuera, 1991:19). Había campesinos que conocían a la perfección las propiedades del maguey, y de su jugo fermentado, el pulque: “[...] códices revelan que el *octli* o pulque, era la principal bebida embriagante del centro de México” (Corcuera, 1991:19)

Se diferenciaban dos tipos de *octli*, dependiendo de su estado: «el *iztac-octli*, “vino blanco”, resultado de la fermentación apropiada del aguamiel y que, hecha con aseo, tenía un agradable sabor, del *octli poliuhqui*, “vino descompuesto o corrompido”» (Corcuera, 1991:20)

No existe un origen o una historia oficial de cómo se empezó a elaborar el *octli*, sin embargo han surgido diversos mitos sobre esto basados en códices o en las relaciones que se enviaban a España, en cada uno de ellos la parte que coincide es que las personas que lo descubrieron se excedieron en su consumo y de acuerdo a su experiencia fue que desde su origen, sea la versión que haya sido, se empezó a reglamentar su uso.

Con base en algunos de los testimonios más antiguos, se dice que fueron grupos anteriores a los nahuas y otomíes, es decir grupos chichimecas los que ya se dedicaban a la elaboración del *octli*: “Ellos agujerean magueyes (para extraer el aguamiel y convertirlo en *octli*), con un carácter profano, pareciendo no haber sido para ellos un elemento tradicional y característico de su cultura, como lo fue para los mexica” (Martínez, 2006:21).

Hablando del mismo grupo chichimeca, Phillip W. Powell investiga la resistencia de éstos frente a los iberos, y menciona el consumo del jugo del agave como líquido alternativo frente a las épocas de escasez de agua, con ello es probable que se refería al aguamiel, sin embargo es muy factible que consumieran también el *octli*.

Un mito sobre el origen de la bebida está basado en mapas y manuscritos antiguos recolectados por Lorenzo Boturini:

[...] el dios Ixquitécatl fue el que inventó el modo de sacar el aguamiel del maguey, y que un monarca de los culhuas que se embriagó en público, para disculpar tan vergonzosa falta, instituyó una fiesta que fue la *cuarta movable*, en honor de los dioses del vino, y en dicho día se daba licencia general a todos para embriagarse (Payno, 2006:34)

Por otra parte Manuel Payno recalca como más verídica la interpretación de que Xóchitl, la hija de Papantzin fue quien descubrió el *octli*:

Por los años de 1045 a 1050, reinaba en el imperio de Tollan, el octavo rey tolteca, llamado Tepancaltzin [...] Un día, se presentó en su palacio un noble y pariente suyo llamado Papantzin.

Señor, le dijo, mi hija ha descubierto que del centro de las plantas *metl* que tiene en su jardín, brota un licor dulce y aromático. Hemos venido a ofrecer a nuestro rey las primicias de este descubrimiento. [...] la princesa entró con un *tecómatl* pintado de color rojo, en el cual había algunos presentes y flores, y además otra vasija llena de aguamiel del maguey.

[...] El monarca recibió el presente, gustó el licor y dio las gracias a su noble pariente. [...] A los pocos días Tepancaltzin rogó a su pariente que enviase a su hija con una nueva provisión de aguamiel. (2006:35)

Con base en otra fuente, José Martínez menciona:

De las pinturas se desprende que en el año 5 pedernal (1172) los mexicas arribaron a Chalco, donde aprendieron el cultivo de la planta poniendo especial hincapié en el proceso de fabricación de la bebida, mediante las acciones que ejecuta un tlachiquero y su consumo por un indígena (2001:21)

Antes de la conquista el *octli* ya contaba con una normatividad en cuanto a sus diversos usos, pues en el Códice Florentino se cuenta otra historia mítica que habla de su origen y el abuso que le dio uno de los personajes, es que comenzó a reglamentarse su consumo, de acuerdo con el día del festejo sucedió lo siguiente:

[...] dieron de comer a todos, y de beuer del vino que auian hecho. Y a cada uno, estando en el banquete, dieron cuatro tazas de vino, y a ninguno cinco, porque no se emborrachasen. Y vuo vno *Cuexteco* [*Cuextécatl*] que era caudillo y señor de los guaxtecas que beuio cinco tazas de vino, con los quales perdió su juyzio; y estando fuera del, hecho por ay sus *maxtlex* [bragas o taparrabos], descubriendo sus vergüenzas, de lo qual, los dichos inuentores del vino, corriendo y afrentándose mucho, juntaronse todos para castigarle. (Códice Florentino, en Corcuera, 1991:28)

Para la gran parte de la población estaba prohibido su consumo, mientras que para otras como los sacerdotes se les permitía, o en fechas específicas se ingería de forma ilimitada por toda la población incluyendo a los niños, mientras que en otras se podía beber hasta la cuarta taza pues: “[...] la quinta taza de pulque (*macuil octli*) se identificó en forma simbólica con la transgresión y el abuso” (Corcuera, 1991:28), no obstante Corcuera señala tres usos principales del *octli*:

1. “Se empleaba con fines religiosos y producía una embriaguez ritual (*tlahuana*), aceptada por la sociedad” (1991:17). Los sacerdotes consideraban que el *octli* les servía como medio para abandonar el estado terrenal para pasar a un estado de posesión divina, ellos servían como mediadores entre la divinidad y la sociedad, por lo que no permitían el

consumo de la bebida a los hombres comunes, pues no cualquiera tenía derecho de conectarse con las deidades.

2. “Era la bebida popular de naturaleza profana y uso restringido, pero su abuso era condenado y castigado con dureza por la sociedad” (1991:17). Más que castigar el abuso para llegar al estado de embriaguez, se castigaba la violación de las reglas establecidas y aceptadas tanto por los gobernantes, así como por la sociedad.
3. “También era la bebida fatal, adversa o aciaga a cuyo funesto atractivo no podían escapar quienes nacían en ciertas fechas” (1991:17). Quienes nacían el día *ce técpatl* estaban protegidos por Huitzilopochtli, dios legislador, de la guerra y centro de los sacrificios humanos. Se hacía sacrificio a *Técpatl* (cuchillo de pedernal o de obsidiana), por ser el objeto principal para llevar a cabo el mismo. Además del cuchillo, se utilizaba el *octli* para llevar a cabo la ceremonia. El guardián que cuidaba a los prisioneros les otorgaba un escudo y una macana de madera con plumas en el borde y les daba a beber *teoctli*, “pulque de dios”, éste era el *octli* mezclado con otros ingredientes que servía para darles la fuerza de los dioses, mantener la fuerza divina y alejar la tristeza o el temor que podían llegar a experimentar antes del sacrificio. Dentro de la misma fecha *ce técpatl*, en la que se sacrificaba a los protegidos por Huitzilopochtli, Goncalves de Lima explica que estaba dedicada también a los que elaboraban el *octli*, es decir, los campesinos:

[...] aguardaban ardientemente [la fiesta], como el término donde ellos cortaban sus magueyes; por lo tanto, la esperaban para que sus magueyes fluyesen bastante, fuesen productivos. Y cuando ellos hacían sacrificio en el templo de Huitzilopochtli, entonces le ofrecían como ofrenda, su pulque, el *tlachique* nuevo que llamaban *huitztli*. [...] En una olla, en la cual metían un *piasztli* [caña de chupar], le echaban siempre más pulque. Y a los que ahí entraban y salían, los que eran ya avanzados en los años, que se llamaban *quauhuehuetque* (“ancianos águilas” o “ancianos guerreros”, se les permitía esa ligera embriaguez (en Corcuera, 1991:26)

Así como en la fecha *cé tecpatl*, en la mayoría de las celebraciones relacionadas con los dioses se permitía el consumo de pulque a la sociedad, además de las festividades en las que como la fiesta Izcalli, se celebraban acontecimientos importantes en la vida de algún miembro de la sociedad, ya que en ella se horadaban las orejas de los niños y niñas nacidos en un lapso de cuatro años; otra festividad en la que se exceptuaba la prohibición era durante los últimos cinco días de cada año “El calendario azteca contaba 18 meses con 20 días cada uno, más cinco días extra; además había un calendario ritual con 260 días, dividido en 20 meses con 13 días cada uno” (Blomberg, 2000:29)

Por otra parte aunque se diga que era una bebida prohibida, había quienes podían consumirlo sin importar que no fuese una fecha religiosa o algún día de fiesta, pues se dice que: “[...] estaba permitido beber pulque a hombres y mujeres mayores de 50 años según su propio gusto” (Blomberg, 2000:29), además se les permitía el consumo a: “[...] las mujeres que estaban criando [...], y se designaba una cierta dosis para los soldados cuando andaban en campaña” (Payno, 2006:39)



Imagen 1. Viejo mexica bebiendo vino “La edad tiene sus privilegios. Este viejo mexica se setenta años tenía licencia para beber vino (pulque), tanto en público como en privado y se le permitía emborracharse. Se le concedían este privilegio y esta libertad porque era muy viejo y porque “tenía hijos y nietos”. Las mujeres de setenta años gozaban de los mismos privilegios” (En Corcuera, 1991:165)

Como se ha visto: “[...] las circunstancias en que se bebía , el lugar que por su edad, profesión y posición social ocupaba la persona en la sociedad mexicana y el grado de fermentación de la bebida embriagante determinaban el grado de tolerancia que se tenía con los bebedores” (Corcuera, 1991:29) el consumo no estaba prohibido en su totalidad o era exclusivo para un sector de la sociedad, sino que contaba con una reglamentación muy específica que ya todos conocían y que la gran mayoría seguía, aunque había quienes llegaban a transgredir las reglas:

[...] un día el rey Nezahualcóyotl, que entonces estaba fugitivo, entró en casa de una señora viuda y rica y cerciorado de que contra la ley hacia un gran comercio, vendiendo pulque, mandó antes de separarse de la casa, que fuese ahorcada, lo que al punto ejecutaron las gentes que le acompañaban (Payno, 2006:38)

En algunas ocasiones los reyes llegaban a castigar la venta y consumo de la bebida con penas de muerte que se llevaban a cabo en una plaza pública para que la sociedad viera que en caso de quebrantar alguna ley, así es como se les castigaría.

De acuerdo con Corcuera, el *octli* llegó a ser:

[...] la bebida por excelencia relacionada con todos los aspectos de la vida diaria y festiva, sagrada y profana de los indígenas. Se encuentran referencias al pulque en los relatos de la peregrinación original de las tribus y en los viejos códices mexicanos que tratan de las fiestas agrícolas o que se ocupan de la familia, del agua, de lo efímero de la vida, de la música, del baile, del éxtasis, del exceso, de la transgresión a las diversas normas religiosas y sociales, del fuego nuevo, del sacrificio gladiatorio, de la juventud y la vejez, de la vida y la muerte. (Corcuera, 1991:20)

1.2 Y LLEGARON LOS ESPAÑOLES (DE 1519 A FINALES DEL SIGLO XVIII)

Cuando los españoles llegaron a América, al territorio que ahora es México, el uso que se le daba al maguey fue algo que les sorprendió, a pesar de que en un inicio

lo confundieron con el aloe; creyeron que eran cardos o alcachofas gigantes y le nombraron cardón. Con el paso del tiempo y a través de la convivencia con los nativos fueron conociendo al maguey, sus usos y propiedades. Lo que más sorprendía a los españoles del uso del maguey era la bebida que de él extraían y la embriaguez que producía.

Como se dijo en la primer parte del capítulo, el nombre de la bebida fermentada proveniente del maguey era nombrada *iztac-octli*, “vino blanco”, sin embargo ésta al pasarse del tiempo conveniente para su consumo adquiere un sabor un tanto fuerte y en muchos casos ya no consumible por muchos, por lo que a esta bebida se le nombraba *octli poliuhqui* “vino descompuesto o corrompido”, se piensa que: “[...] los españoles al oír a los indios referirse a la bebida descompuesta *poliuhqui*, creyeron que se referían a la bebida misma y no a su mala calidad y que por eso alteraron el vocablo formando así el barbarismo pulque.” (Corcuera, 1991:20) De esta manera es que el *octli*, sin importar su estado de fermentación, pasó a ser pulque en general.

Al momento en que los españoles comenzaron a evangelizar, se dio una etapa en la que no hay registro histórico de la bebida:

[...] Zumárraga imprimió sus doctrinas; fue el periodo del “silencio pulquero” porque, ni con el nombre de *octli* ni con el de pulque, entró la bebida en los Coloquios de los doce franciscanos (1524) o en las ocho doctrinas que el obispo Zumárraga dispuso para su publicación entre 1543-1544 y 1548 (Corcuera, 1991:111)

En opinión opuesta a Corcuera, quien considera que a pesar de que en los textos de ese periodo no se menciona su consumo, éste siguió siendo “[...] la bebida indígena embriagante por excelencia en la Nueva España” (1991:111), considero que lo que se intentaba era erradicar el consumo de Pulque debido a que al ser una bebida que se utilizaba en festividades religiosas o sacrificios relacionados con sus dioses, no era una bebida muy bien vista para el objetivo que se tenía en cuanto a imponer la religión católica. Como lo consideraba Motolinía: “[...] embriaguez o beodera son sinónimos de idolatría y obra del demonio” (Corcuera, 1991:136), pues

más que el consumo y la embriaguez en sí, era el sentido de ritualidad lo que molestaba a los evangelizadores: “La beodera resultante libera a los indios de su aparente actitud cristiana y resurge en ellos el “hombre viejo”” (Corcuera, 1992:137),

Como resultado del incesante objetivo de evangelizar, en 1548, cuando murió Zumárraga: “[...] el uso ceremonial del octli fue desvaneciéndose en la memoria de los hombres indígenas que iban envejeciendo”, por lo que a través del tiempo el consumo de pulque no tuvo más relación con la ritualidad, pero no por ello se dejó de beber, pues comenzó a ser parte de la vida diaria incluso de los negros, mulatos y las diversas castas que fueron llegando al territorio:

El consumo de pulque perdió su carácter medicinal y ritual y pasó de placer divino a convertirse en un escape para los indígenas que fueron reducidos a la servidumbre durante el Virreinato. También entre las castas novohispanas había un alto consumo del blanco licor, por lo que el pulque se convirtió en la bebida más popular entre la clase pobre. (Castillo, 2011:26)

Después de la conquista, muchos indios cayeron en la embriaguez para soportar lo que se vivía, por lo que los españoles aprovecharon y establecieron pulquerías para obtener ganancias a través de este comercio, sin embargo se comenzaron a recibir quejas contra el abuso de la bebida, por lo que en el siglo XVI se persiguió a los que mezclaban el pulque con raíces y hierbas para aumentar su propiedad embriagante o narcótica.

En el siglo XVII: “[...] se calculaba que el consumo de pulque en la capital mexicana había ascendido entre las 2 000 y 15 000 cargas diarias (cada carga equivalía a 18 arrobas en promedio y cada arroba a unos 11.5 kilogramos” (Martínez, 2001:54), lo cual sería equivalente a que se consumían de entre 414 000 a 3 105 000 kilogramos de pulque sólo en la capital. El aumento en el consumo llevó a que éste elevara su precio, ya que era uno de los pilares de la economía virreinal, pues de obtener por medio real tres cuartillos de pulque fino (1.5 litros) o 5 de pulque ordinario (2.5), pasó a ser por medio real la misma cantidad del fino pero ahora se

daban sólo 4 cuartillos del ordinario, o en otros casos, los vendedores daban por un real un cuartillo y medio (3/4 de litro) de pulque medio.

A mediados del siglo XVII surgieron las primeras haciendas pulqueras, las que serían las principales proveedoras de pulque en el centro del país. Para tener un poco de control sobre el consumo de la bebida se estableció que sólo podía venderse y consumirse en las plazuelas formadas sólo por un techo y columnas, es decir, con vista al interior desde cualquier punto, excepto el lado donde estaba la bodega, al que se tenía prohibida la entrada a cualquier persona ajena al establecimiento. Otras de las restricciones en esos lugares era el baile, la música, permanecer en el lugar por un tiempo largo (por lo que no se ofrecían mesas ni sillas, con el objetivo de que sólo se consumiera el pulque y se retiraran de manera inmediata), además de no venderlo a crédito. Uno de los castigos que se aplicaban a quien llegase a emborracharse era darle 50 azotes en la Plaza Mayor, para que la demás población evitara el embriagarse, además de cortarles el cabello (Martínez, 2001:55-56).

Para 1691 se dio una escasez de alimentos en el centro del país, a causa de una fuerte temporada de lluvias, por lo que el 8 de junio de 1692:

[...] al enterarse los indígenas y mestizos de las exiguas remesas de maíz que llegaban a la alhóndiga, sin esperanzas de que les tocara algo del mismo. Bajo el aguijón del hambre, la desesperación y el pulque, por millares apedrearon los balcones y ventanas del palacio virreinal, exigiendo solución a la angustiada hambruna por la que atravesaban. (Martínez, 2001:57)

Éste acontecimiento influyó en Tlaxcala, donde el virrey conde de Galve prohibió el consumo de Pulque debido a que fue uno de los elementos que dio valor a los rebeldes, por lo que al día siguiente, el 9 de junio, no entró a México un solo litro de él. Por otra parte el Arzobispo de México Sagade Bugueiro prohibió su consumo bajo pena de excomuniación, aunque tiempo después hubo quienes pidieron se volviera a su venta, pues de él se obtenían buenas recaudaciones.

En 1777 Juan de Viera aporta algunos datos sobre el Pulque:

Gástanse diariamente en esta Ciudad, de 700 a 800 cargas de pulque que al año importan más de 300 mil pesos siendo este el vino de la tierra que usa comúnmente la indiería, mucha de la gente de razón y aún personas de más excepción, pues apenas hay casa de gente americana y mucha europea, que no use en los almuerzos la referida bebida. (Martínez, 2001:63)

De acuerdo a los aportes que hace Viera es posible que después de ser tan criticado por la embriaguez que producía, hubo una aceptación por parte de los europeos, sino por llegar al estado de embriaguez, sí por las propiedades que éste tenía. Por lo que para finales del siglo XVIII:

[...] el pulque parecía estar ganando la batalla contra la leche de vaca, lo que se desprende de la información que sobre el particular suministra Alejandro de Humboldt, citando que los indios, los mestizos y los mulatos [...] y gran parte de los mestizos criollos prefieren el pulque del cual se consume anualmente la enorme cantidad de 44 millones de botellas. (Martínez, 2001:65)

Ello demuestra el consumo como parte de la vida cotidiana de la mayor parte de la población. A pesar de su prohibición y su legalidad, éste: “[...] mantuvo su preeminencia como licor nacional” (Martínez, 2001:59). Los españoles al ver el gran consumo de la bebida comenzaron a crear haciendas pulqueras, por lo que a finales de 1700, el pulque llegó a ser la quinta “renta” para la Real hacienda de la Colonia, por lo que en un año se llegaron a introducir 100 000 barriles de 250 litros cada uno (Escalante, 2008:22).

Se puede decir que el siglo XVIII cerró con la producción y consumo del pulque en auge, en el que ya no sólo era la bebida de los indios, sino también de los blancos y demás castas, por lo que era uno de los productos más consumidos en la Ciudad, llegando a ser contabilizados 1 836 580 arrobas (poco más de veintiún millones de kg) al año, aunque debieron ser más debido a que se daba la venta

clandestina por parte de las personas que decían producirlo para consumo propio pero que lo vendían a otras personas (Martínez, 2001:71).

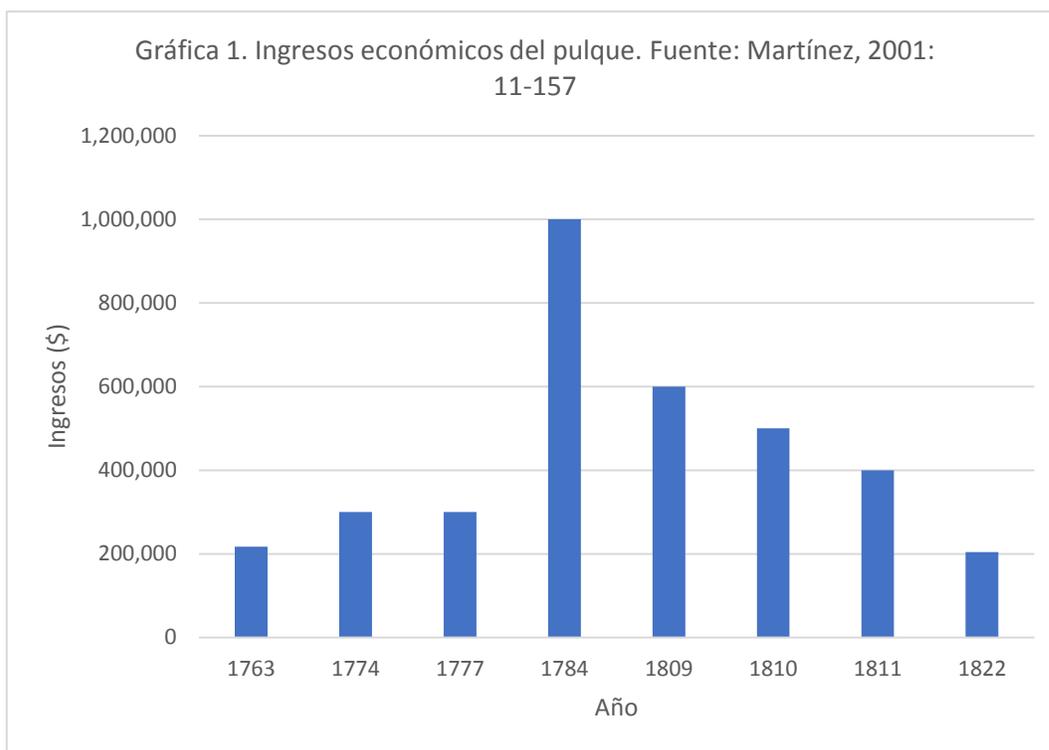
1.3 LA ÉPOCA DE ORO Y LA ÉPOCA DE DECADENCIA (1800 Y 1900)

“El pulque en cantidad moderada
reanima de tal manera el sistema nervioso
que predispone a la alegría.
Si se toma en más cantidad,
turba los sentidos y excita las pasiones.”
(Payno, 2006:112)

Al inicio del siglo XIX el consumo de Pulque estaba en un auge impresionante, sin embargo, al llegar la Independencia, muchos de los que se dedicaban a su elaboración dejaron el campo para irse a la lucha, por lo que descuidaron la producción y a pesar de que los magueyes no necesitan de cuidados especiales, éstos pasaron de su tiempo de capado para comenzar a producir el aguamiel, por lo que ya no sirvieron para producir pulque, además de los que se pasaban de tiempo, ya no hubo quien sembrara nuevos magueyes.

Otro factor que influyó en su declive fue el robo, invasión o negligencia en las plantaciones, pues a pesar de que algunos continuaran con la producción, llegaban soldados, guerrillas o bandidos a tomar la bebida, sin pagar. El robo de Pulque no causaba gran afectación a los productores, sin embargo lo que los hacía tener grandes pérdidas era la invasión a las plantaciones pues los invasores cortaban y quemaban las plantas para crear sus propios estupefacientes, lo cual significaba la pérdida de ocho años que había tardado el maguey en comenzar a producirlo, por lo que para recuperar dicha planta, se tardarían otros ocho años. (Martínez, 2001: 80)

En un lapso de trece años, el ingreso económico del Pulque bajó en un 66%, ya que un año antes de la Independencia en 1809, se registró un ingreso de 600 000 pesos, mientras que al término de ésta en 1822 tan sólo hubo 204 000 pesos (Martínez, 2001: 80).



Gráfica 1. Elaborada por Carmen Zúñiga

A pesar de las grandes pérdidas que se tuvieron por la guerra de Independencia, el Pulque logró sobrevivir a este lapso de crisis, por así decirlo, continuó consumiéndose, ya que para 1826 el inglés George F. Lyon en una estancia que tuvo en la Ciudad de México, hace una mención del consumo de Pulque entre los vendedores que llegaban de lugares fuera de la ciudad:

Son gente suave, callada, de tipo melancólico; por selección, hábitos y diferencia de lenguaje, se ven aislados de los que les rodean; pero hacia la tarde, cuando han vendido sus mercancías, un rayo de sol parece iluminar sus bronceadas facciones; el pulque los vuelve locuaces, dejan la ciudad rumbo a sus humildes aldeas, en grupos, riendo, charlando y cantando de lo más alegres. Se comenta que existe un convenio entre marido y mujer: que ambos no se embriagarán al mismo tiempo; así

que cuando a uno le toca el turno de alegrarse, pueda ser protegido y conducido a salvo a su casa por el otro. A cerca de esto, sin embargo, soy más bien escéptico, pues con frecuencia he visto a marido y mujer igualmente “pulquificados”. En justicia debo decir que la mayor parte de los indios evitan la bebida, y los que más se entregan a la misma son los ancianos, hombres y mujeres. (Lyon, en: Ramírez, 2004:25-26)

Para que un extranjero haya llegado a la ciudad y mencione al Pulque, es porque éste aún se daba a notar por su alto consumo, lo cual indica que continuaba como parte de la cultura local. Así como Lyon, hubo otros extranjeros que quedaban sorprendidos ya sea por el gran capital que éste producía, como el americano Brantz Mayer, o por las propiedades que éste tenía, como la marquesa Calderón de la Barca en 1840, quien a pesar de que en un inicio lo desaprobó por su olor al final terminó aceptando que era una bebida sana, agradable y con grandes beneficios (Ramírez, 2004:26).

En 1858 datos estadísticos mencionan que pasaron a la Ciudad de México:

[...] 190 456 bestias cargadas de pulque.

Este cálculo nos lleva a otro. Se puede asegurar que con el pulque que entra de contrabando, hay una introducción anual de 50 millones de botellas, así, el consumo mensual es de dos millones de botellas, o cosa de 66 600 botellas diarias. (Payno, 2006:106)

La cantidad de Pulque consumido era impresionante y se reflejaba en la vida diaria, era consumido a tal grado que al momento en que se dio la intervención francesa y comenzó el imperio de Maximiliano de Habsburgo y Carlota de Bélgica, Maximiliano -para tener una mayor aceptación entre el pueblo- se escapaba de sus guardias para adentrarse en una pulquería y platicar ahí con los que se encontrara. Por otra parte en 1866 se llevó a cabo un banquete en honor de los monarcas, en el que se sirvieron productos del maguey (Ramírez, 2004: 29,30), entre ellos el Pulque, por lo que se puede determinar que estaba fuera del concepto de ser

“bebida para pobres”, y en caso de que lo fuera, no por ello se discriminaba la bebida por parte de otros sectores. La bebida estaba presente en todo tipo de festejo y diversas situaciones, ya que no faltaba en bodas, bautizos y hasta funerales, por lo que se puede decir que era una bebida de uso social.

Años más tarde aumentó en venta y producción debido a que con la llegada del ferrocarril en 1869, fue más fácil y rápido el traslado de la bebida, lo cual favoreció el auge de las haciendas pulqueras en el Altiplano mexicano, lugares como Puebla, Tlaxcala, el Estado de México e Hidalgo, de esta manera las pulquerías en la ciudad también tuvieron un apogeo extraordinario, pero por el lado contrario hubo quienes se vieron desfavorecidos, pues los arrieros se quedaron sin más Pulque que transportar por el uso del ferrocarril.

Al mismo tiempo que esta bebida era consumida por personas de todas clases, hubo quienes se oponían a ella, ya que la clase dominante se sentía amenazada de manera ideológica, pues dentro de las pulquerías se reunían, zapateros, albañiles, mayordomos, carpinteros, en sí la mano de obra y base de toda actividad económica, quienes asistían a las huelgas o grandes manifestaciones públicas, de ahí que se les temiera por ser un gran ejército, “ignorante”, pero con gran capacidad de llevar a cabo un movimiento social si así lo quisieran.

Otra oposición fue que al momento en que Doña María Josefa Adalid, quien era madre del mayor promotor pulquero, solicitó un permiso para establecer diversas pulquerías al centro de la ciudad, éste se le negó, ya que la imagen afrancesada que habían establecido en el Porfiriato, no podía contenerlas, se retiraron varias de ellas de los alrededores del centro y de la avenida principal, Paseo de la Reforma, sólo bares, cantinas y cafeterías de estilo europeo podían establecerse ahí (Ramírez, 2004: 31,32). Probablemente éste fue uno de los factores que comenzaron a darle una imagen de bebida para clases marginadas, ya que anteriormente era consumido hasta por los emperadores como Maximiliano y se ofrecían banquetes con Pulque.

Al entrar el siglo XX, en 1901 se calcula que habían alrededor de 1, 211 pulquerías en la ciudad, pero al cabo de cuatro años el número se redujo a 1, 000,

por lo que empezaba la etapa de decadencia. Al llegar la Revolución Mexicana se llegó a una hambruna en 1914 y 1915 desencadenada por la falta de producción, lo mismo sucedió con el Pulque, pues se dejó de producir y con ello su elaboración no se dio en la misma cantidad (Martínez, 2001:108, 116).

No sólo la lucha revolucionaria fue la causante del descenso del consumo de esta bebida, sino también varias campañas que contra ella se desplegaron, una de ellas fue el tacharla de ser una bebida sucia, así como sus contenedores. Otro desprestigio surgió cuando los periodistas, como Manuel Gutiérrez Nájera, decían que los indios gastaban: “[...] en tres cosas blancas que absorben casi todo su presupuesto: en manta para vestirse, en pulque para beber y en cera para los santos y los muertos” (Martínez, 2001:116), ésta no fue la única crítica que Gutiérrez Nájera hizo, sino también iniciando el año 1901 público un conteo de los primeros seis días del año en el que mencionaba que dentro de las pulquerías en ese lapso hubieron siete muertos y nueve heridos, lo cual repercutió en la concepción que se tiene de la pulquería, ya que a partir de eso se pudo haber tomado como un lugar conflictivo o de riñas.

El presidente Francisco I. Madero declaró la guerra al Pulque en enero de 1912, estableció nuevas reglamentaciones en las que las pulquerías debían cerrar a las 6 de la tarde entre semana, mientras que los domingos y días festivos debían hacerlo a las doce del día, además de que se elevarían a treinta tres por ciento los impuestos sobre la bebida, y a aquellos que desobedeciera las reglas se les cobrarían elevadas multas (Álvarez, 2001:116,117).

Al llegar la Reforma Agraria, después de la Revolución, algunas tierras destinadas al maguey, comenzaron a ser utilizadas para otras plantaciones, sin tener en cuenta que éste era de los productos más rentables del país. Aun así, hubo quienes siguieron insistiendo en su cultivo e industria.

Poco a poco las descripciones en torno al Pulque fueron cambiando de ser una bebida saludable con grandes propiedades a ser una bebida de los indios y mestizos que no les permitía pensar y salir de la pobreza por estar siempre en estado de ebriedad, quizá éste fenómeno se generaba por las influencias que todos

comenzaban a hacer de él, es decir, a partir de la crítica de unos los demás la seguían y así se generó un falso imaginario sobre el pulque como bebida sucia, para clases marginadas, generador de conflictos, en sí cualquier cosa que lo desprestigiara.

Para los años 20 los periódicos lanzaban diversos escritos sobre el Pulque, pero todos ellos difamándolo de ser una bebida sucia y lamentaban el hecho de que fuera la que más se consumiera en el país. Para ese tiempo, lo que comenzaba a proliferar era la cerveza, que a pesar de ya tener gran lapso produciéndose en el país no había logrado ser de consumo tan cotidiano, parte de su ascenso, además de los grandes anuncios en periódicos, se debió a que en 1929 se estableció un reglamento en el que se cedieron horas extras a las cantinas para permanecer abiertas, mientras que las pulquerías debían cerrar a más tardar las nueve de la noche (Álvarez, 2001:123).

En 1935 se afirmaba que el Pulque, en vez de producir grandes ganancias, ahora producía pérdidas en ciertas épocas del año debido a que había sobreproducción, se tenían grandes impuestos sobre él y porque la cerveza se había convertido en gran competencia. Para 1954 los expendios de bebidas alcohólicas habían crecido en gran cantidad, pues para una población de 27 millones de habitantes estaban disponibles 68 595 expendios, incluidas pulquerías. Un año más tarde la Academia Mexicana de Gastronomía llevó a cabo el Banquete del Pulque, basándose en el que se había realizado a Maximiliano y Carlota, en él se ofrecieron diversos platillos hechos con pulque además del mismo como bebida, lo cual fue celebrado por algunas pulquerías.

Cada vez más el consumo de cerveza se multiplicaba, así como el de la leche, que en el siglo XIX era poco consumida, situación que afectaba la zonas que en el pasado habían sido productoras de maguey, por ello en 1960 el presidente Adolfo López Mateos creó el Patronato del Maguey que pretendía hacer investigaciones sobre la producción y fermentación del aguamiel con el objetivo de incrementar la producción y vender la bebida de manera envasada, además de obtener otros productos derivados de la planta del maguey, sin embargo al pasar el

tiempo se decía que los objetivos eran difíciles de alcanzar debido a que faltaban recursos técnicos y financieros (Álvarez, 2001:130).

Por las décadas de los 60, 70 y mediados de los 80 las pulquerías en la Ciudad de México sobrevivían, como nos cuenta en entrevista Alfonso Zúñiga⁶, habitante de la Colonia Las Águilas en la Delegación Álvaro Obregón de la Ciudad de México. Las pulquerías a las que él acudía eran:

En la Colonia Las Águilas pulquería “Las águilas”, “La vitamina”, “El vuelo de las águilas”, “Los Alpes”, en la Colonia Merced Gómez cerca de la que es ahora la prepa 8 estaban “La reina de la colonia”, “La línea de fuego”, “El Gorgeo de las aves”, a ellas todavía llegaron a ir muchos de los que iban a la prepa. En San Ángel estaba “El palacio blanco”, en Tizapán estaban la “Sal si puedes”, “Voy de paso” o el “Recreo de los Chupamirtos”. Ya por otros rumbos estaba “La gallina de los huevos de oro”, “La hija de los apaches”, “La pirata”, “La Hortensia”. La mayoría de las pulquerías fueron cerrando poco a poco debido a que se fue urbanizando la ciudad, muchos locales los cerraron y en su lugar pusieron otros comercios o los dueños fallecían, en la “Gallina de los huevos de oro” se cayó el edificio donde estaba, otras pocas aún siguen aunque ya venden vino, y cerveza, además del pulque, y las que se mantienen como pulquerías cien por ciento ya sólo asisten los habitantes de la colonia.

Las pulquerías se llenaban a la dos de la tarde porque los albañiles iban a comer, siempre es tradicional que haya un molcajete de salsa, nunca puede faltar, y si tú llegabas a comer, llevabas tus tortillas, tu comida y si había lugar te sentabas y pedías tu pulque. Ya a las seis de la tarde se volvía a llenar, porque a esa hora salían los “macuarritos”, de ahí hasta las ocho que cerraban.

Existían los toreos, la pulquería nada más trabajaba hasta el sábado, en los domingos vendían pulque en los toreos, que eran lugares casi al lado de las pulquerías, entraban las señoras vendían sopes, quesadillas o algún antojito, como el gobierno prohibía el pulque en domingo, los toreos eran ilegales por eso se llamaban toreos, porque toreaban a la policía.

⁶ Consumidor de pulque (59 años). Entrevista realizada el 2 de agosto de 2016. Cabe señalar que la puntuación fue modificada.

La diversión era jugar la rayuela, una tablita con un hoyito en medio, se jugaba de a litro o de a cinco litros, se debían hacer 32 puntos, se jugaban con monedas de cobre de 20 centavos, últimamente se juega con monedas de diez porque son del mismo diámetro. También se podía jugar baraja como el conquián, la brisca, el rayton, se apostaba de a litros de pulque o de a guaparras, que eran tres litros de pulque curado, y ya si ganabas pues le invitabas a tus amigos o a los que ahí estuvieran.

Antes las mujeres tenían su departamento, había otra puerta de la de los hombres, y por una ventanita despachaban a las mujeres y niños, si eras niño el pulquero te daba un dulce o una paleta.

Las fiestas de la pulquería son el sábado de gloria, ahí si te dan botana, el dueño invita las carnitas, la barbacoa o te enviaban pulque a tu mesa. Lo tradicional es la quema de los judas, que son muñecos de cartón con cohetes, a las 12 salían a la calle a tronar los judas y de ahí empezaba la comida, la botana, a las señoras les regalaban cazuelas o platos, a los niños dulces o su plato para su casa. El 12 de diciembre adornan a la virgen, y hacían botana, hacían misa, llegaba el padre y ya después las mañanitas con un norteño o un mariachi y luego la pachanga, esas eran las fiestas.

Cuando había una pelea, hasta eso eran decentes los pulqueros, siempre se salían afuera, eran muy respetuosos en una pulquería, si había quienes ya estaban borrachos, pero siempre eran muy respetuosos, casi por lo regular todos se hablaban, por eso era raro que se pelearan, no es como una cantina donde están todos briagos, que si no faltaba quien pero agarraba y se salía a la calle, eran más tranquilos.

La descripción de la vida dentro de una pulquería da a notar que no sólo se trataba de ir a ingerir una bebida alcohólica, sino que alrededor de ella se generaba todo un proceso de convivencia no sólo por parte de los adultos, pues se incluía también a los niños, que a pesar de no consumirlo, a quienes se les regalaban dulces los días de festejo, lo cual indica que se vivía un ambiente tranquilo y respetuoso, aunque probablemente con excepciones.

Además de ir a tomar el Pulque se desarrollaban actividades recreativas, los juegos en los que se apostaba de a litros que al final se compartían con los amigos. La pulquería es un lugar al que se iba a convivir o a relajarse después de la jornada laboral, como lo hacían los albañiles, que probablemente no llegaban al estado de ebriedad, pues cerraban temprano.



Imagen 2. Bebedores de Pulque. Fotografía de Samantha Viera



Imagen 3. Bebedores de Pulque. Fotografía de Samantha Viera



Imagen 4. Juego de la Rayuela. Fotografía de Samantha Viera

Parte de la importancia de las pulquerías se reflejaba en que tenían su día de festejo, en el que ya era de conocimiento común que todas las pulquerías de la ciudad celebraban a lo grande. Puede decirse que la pulquería se trataba más como un círculo social, ya que generalmente eran las mismas personas las que asistían a ella, ya sea por la cercanía a su casa o al centro de trabajo, por lo que era común que ya se conocieran entre sí las personas que la frecuentaban, de ahí el respeto y la convivencia en ellas.

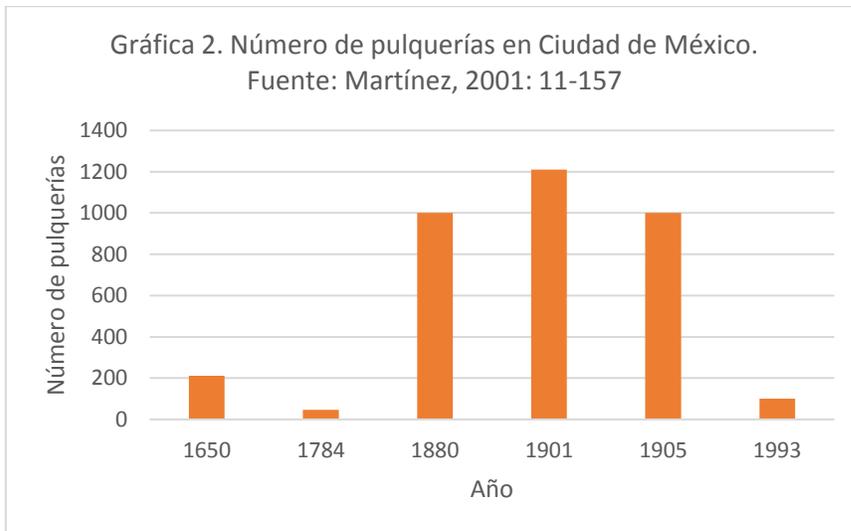
En toda la ciudad había pulquerías pero como en el 80, 85 las empezaron a cerrar porque decían que daban mal aspecto a la ciudad, o porque decían que el pulque era sucio, muchas se convirtieron en cervecerías y otras las cerraron completamente. El pulque no era sucio porque si lo fuera el pulque se cortaba cuando lo curaban, todos los utensilios tenían que estar limpios sino se cortaría, como la leche. En las aduanas llegaban de Apan, de Tlaxcala, salubridad llegaba a revisar los barriles de pulque y los que ya estaban mal los tiraban, pero eran ríos de pulque, ya estaban a las cuatro de la mañana todos los camioneros y dueños de pulquerías para comprar las barricas que pasaban, cada barrica era de 250 litros. Ya llegaban a la pulquería a traspalear el pulque (mezclarlo, componerlo)

En la merced había muchas pulquerías pero el Jacobo Zabłudowski como en el 85 las mandó a quitar porque como él vivía ahí, decía que daban mal aspecto los diablos porque se iban a echar su pulque. La “Rosa de oro” estaba afuerita del mercado de La Merced y también la cerraron.

Luis Echeverría empezó a prohibir las pulquerías, a cerrarlas, dijo que el pulque era insalubre que daba mal aspecto y que era cochino, cerraron por la urbanización, fueron desapareciendo. Bajó el consumo del pulque por lo mismo que decían.

De acuerdo a las anécdotas que cuenta Alfonso Zúñiga el pulque representó toda una cultura, ya que tras la llegada de los españoles comenzó a formar parte de la vida cotidiana de las personas. Esto se ve representado, en una parte, con la vida dentro de las pulquerías, pues además del consumo de la bebida, se daba toda una convivencia, en la que más que llegar al estado de ebriedad –que no por ello ausente- se trataba de pasar un rato agradable.

Sin importar las prohibiciones, los impuestos o las difamaciones que de él se hicieron, logró sobrevivir hasta mediados del siglo XIX, pues a finales del mismo el Pulque parecía desaparecer, ya que como lo mencionó Alfonso Zúñiga, las pulquerías comenzaron a cerrar y con ello la cultura del Pulque a decaer.



Gráfica elaborada por Carmen Zúñiga

1.4 LA ÉPOCA DEL RENACIMIENTO

Llegando el siglo XXI, el pulque siguió consumiéndose por aquellos que en el siglo pasado frecuentaban las pulquerías, es decir los viejitos y tal vez uno que otro joven que heredaba de su abuelito el consumirlo, pero fuera de eso, no era una bebida que se ingiriera tanto como la cerveza o el Tequila .

En el presente año 2016 se han estado llevando a cabo diversos festivales alrededor del país en los que la temática principal es el Pulque, algunos de ellos son: *Pulque de mis amores* en San Bartolo Ameyalco, Ciudad de México; *Festival del pulque* en Tlalminulpa Atitalaquia, Hidalgo; *Festival del maguey y el pulque del sur de Jalisco* en Zapotlán el Grande, Jalisco; *Meztnecutli, 1er Festival Cultural del Pulque* en el Centro Histórico de la Ciudad de México; *Festival de la Barbacoa y el Pulque* en Chignahuapan, Puebla; estos sólo por mencionar algunos.

Algunos productores jóvenes, no mayores a 30 años, explican que se dedican al Pulque por herencia familiar, a pesar de que tienen profesiones muy distintas al ser tlachiqueros, han decidido aprender, en el caso de Isaac Alcántara⁷, por el lazo familiar que tiene con su abuelo, y por parte de Alfonso Hernández⁸ porque desde pequeño aprendió el oficio. Un punto en el que coinciden es que han visto que el Pulque se ha posicionado como una bebida de jóvenes, aunque algunos opinan que es importante posicionarla como una bebida de calidad, otros creen que es una mera moda.

Han surgido rutas en las que se muestra cómo es el proceso de extracción del aguamiel y se ofrece una comida hecha con pulque, además de la bebida en sí, hay bares en los que se ofrece la cerveza, el Tequila , el mezcal y también el pulque, hay presentaciones de libros que hablan sobre el pulque, las pulquerías que parecían estar próximas a cerrar ahora se ven llenas todos los días, los eventos masivos en los que se consumía la cerveza ahora también cuentan con pulque, aunque clandestino, pero ¿a qué se debe esto?

⁷ Tlachiquero habitante del municipio de Coyotepec en el Estado de México

⁸ Curador de pulque originario de Santa Mónica en el estado de Hidalgo y habitante de la Ciudad de México

Edgar Guadarrama, integrante del grupo *Colectivo Cultural Pulquero* en la Ciudad de México explicó un poco acerca de la problemáticas, su labor y objetivos:

Yo leía un reportaje en “La Jornada”, bueno de hace muchos años, menciona esta periodista que se llamaba Diana Reyes que en el 2000 habían 109 pulquerías en la Ciudad de México, y que en ese año que era en el 2001, 2002 quedaban 92 pulquerías, entonces pues si bajó un poco. Pero ya de aquí en adelante actualmente tenemos como unas 36, 37 pulquerías, y ve el declive, de pulquerías tradicionales, una pulquería que se mantiene desde los años, no sé unos cincuenta, setenta años, que va heredando de familia en familia, que solamente una familia ha mantenido esto. [...] Comenzó un apogeo en el 2013 con las *neo* pulquerías, y no solamente *neo* pulquerías, sino jóvenes en busca de esta identidad nacional a través de las raíces mexicanas y empiezan a beber pulque.

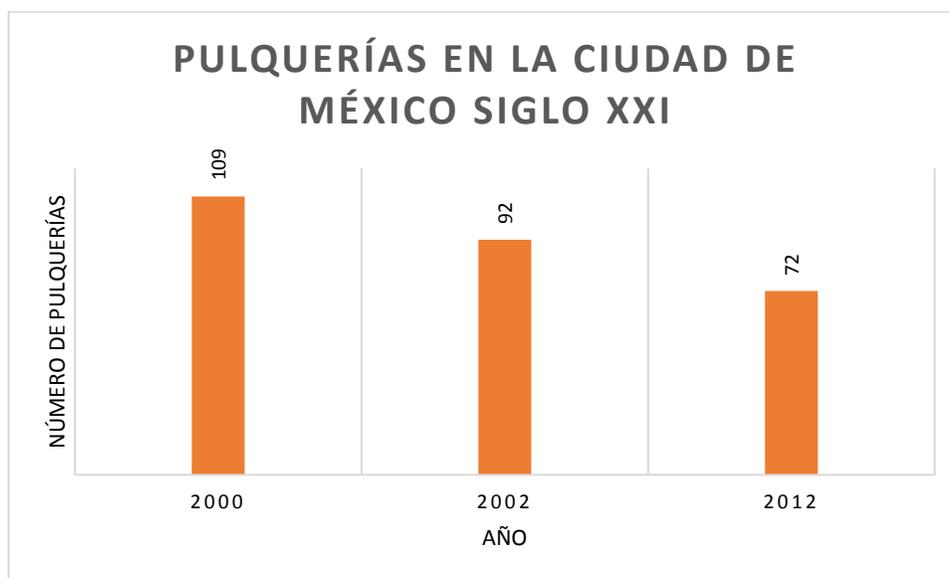
[...] Parte de recobrar esa parte de las pulquerías tradicionales, de volver a darles ese valor histórico, porque son, literal, son centros culturales históricos en la Ciudad de México. Y este apogeo, habrá comenzado en el 2007 con los del *Colectivo Tinacal*, yo los considero como pioneros, porque sacaron un librito “Los recuerdos del porvenir” y entonces hace una recolección de las pulquerías en la Ciudad de México.

[...] El punto aquí de las pulquerías es volverlos como centro de difusión cultural, no nada más que tú vayas, que bebas y te embriagues, sino que tu vayas, conozcas, te das un poco cuenta de la pulquería, de lo que estás bebiendo, de dónde viene⁹.

De acuerdo con la información proporcionada por Edgar Guadarrama, el objetivo que tiene el grupo de Pulquerías Tradicionales es reconocer el valor del Pulque como bebida tradicional, pero un punto importante más que el pulque en sí, es dar valor a la pulquería, el lugar en el que se desarrolla toda una cultura, más allá de la bebida, por lo que se vive dentro de ella. Mencionó también la búsqueda de la identidad a través de las raíces mexicanas por parte de los jóvenes, lo cual puede entenderse como el fortalecer y reconocer que comparten una historia en

⁹ Edad: 24 años. Entrevista realizada el 10 de junio de 2016

común que los hace ser parte de un grupo. Los datos proporcionados muestran que cada vez más disminuye el número de pulquerías en la Ciudad de México (gráfica 3) por lo que es importante preservar y reconocer el valor histórico de las que aún persisten.



Gráfica 3. Elaborada por Carmen Zúñiga

El viernes 10 de junio de 2016 se llevó a cabo la presentación de un Recetario social llamado “Pulquísimo” en él se presentaron 21 recetas hechas, algunas por chefs reconocidos y otras por cocineros y cocineras locales de Milpa Alta en la Ciudad de México, además de que el proyecto fue dirigido por el Grupo de Investigación Comunitaria. En la presentación, Marco Antonio García Hernández, integrante del grupo de investigación, explicó el interés de trabajar con el pulque:

Nosotros como equipo de investigación llegamos hace cuatro años [...] y llegamos especialmente pues porque nos gusta el pulque [...] nos enteramos de la problemática platicando directamente con los productores, con las productoras y ellos nos compartieron las problemáticas que presentaban y nosotros empezamos haciendo una serie de acciones de promoción y difusión de los aspectos culturales de la producción del pulque. Tenemos una exposición fotográfica, ya se ha

presentado en varios lugares. [...] Nos interesó la bebida, íbamos y consumíamos pulque, consumíamos mucho aguamiel pero teníamos la duda de si se había mantenido la producción solo por el consumo de la bebida, se nos hacía muy difícil digamos, una persona ¿cuántos litros de pulque puede tomar? Teníamos la duda de si no se utilizaba para otra cosa, y de ahí nació el interés por empezar a buscarle qué era lo que, que había más, en qué más se utilizaba el pulque.

A partir de las investigaciones que realizaron en la zona de Milpa Alta es que fueron encontrando diversas recetas que se plasmaron en “Pulquísimo”, proyecto gestionado a través de la Secretaría de Cultura, con el Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias (PACMyC). El proyecto se ve que surgió por el gusto de unos cuantos por el Pulque, pero que el ver la problemática de un bajo consumo y la pérdida de patrimonio cultural inmaterial, como lo es la gastronomía, es que decidieron dar difusión a la bebida y los platillos. En la misma presentación, a la que no asistieron los tlachiqueros que participaron en el proyecto por su deber de estar raspando el maguey a diversas horas del día, se mencionó que los hijos jóvenes de los productores al preguntarles si querían continuar con la elaboración de la bebida, contestaron: “mientras ustedes consuman pulque, nosotros seguimos raspando”, por lo que en este caso se puede determinar que el declive no es cuestión de producción, sino de consumo, ya que ellos continúan produciendo, sin embargo al no tener quien consuma el pulque, y con ello no generar ingresos económicos, podrían optar por dedicarse a otra actividad económica.

El auge también ha llevado a que se realicen investigaciones en cuanto a la planta y la bebida, pues inclusive revistas dedicadas al arte, como *Artes de México* han dedicado números especiales, también se ha estudiado sobre los beneficios que éste tiene o sobre su proceso de fermentación, pues al ser una bebida que siempre está fermentando, es difícil el poder embotellarla, pero no por ello imposible, hay algunas marcas que han logrado exportarlo, como “Néctar del Razo”, a pesar de que algunos consumidores opinen que el sabor del pulque enlatado no es igual al recién extraído se puede decir que es una manera alternativa de comercializarlo.

Es notoria la popularización que tiene el pulque, ya sea por abuelos, padres o amigos, la bebida ha adquirido nuevos consumidores, aunque puede verse también que su consumo se divide en el sector joven y el de mayores, una comparativa como ejemplo, se da entre las pulquerías de la Ciudad de México: “La hija de los apaches”, en la colonia Doctores, y la “Voy de pasada”, en la colonia Tizapán, la primera de ellas ofrece un tarro de pulque natural de 500 ml entre \$30 y \$35, mientras que el litro de curado está en \$50, la pulquería ofrece shows de bandas en vivo algunos días de la semana, por lo que se puede ver llena de jóvenes que además de consumir el pulque van a consumir cerveza, el ambiente es como de fiesta y el objetivo principal, además de pasar un rato agradable, es el de llegar a un estado de ebriedad, ya sea ligero o un poco más intenso.

Por otra parte, en la “Voy de pasada” el litro de pulque natural se vende en \$20 y el de curado en \$40, sin importar la cantidad de pulque que se consuma y sin costo extra, en el lugar se ofrece algún platillo como botana, ahí se ve en su mayoría a personas adultas, que aunque son pocas, van generalmente a las 2 o 3 de la tarde, que es la hora de la comida, toman un pulque, consumen la botana, platican, si les atrae ponen algunas canciones en la rockola y después de un rato se van, es decir, su objetivo en sí no es llegar a un estado de ebriedad, aunque siempre hay excepciones.

Ésta diferencia en cuanto a las pulquerías y la población que las frecuenta puede explicarse con la caracterización que ha realizado el Colectivo El Tinacal en su publicación *Los recuerdos del porvenir. Las Pulquerías de la Ciudad de México*, aquí hacen dos clasificaciones: pulquerías tradicionales y *neo pulquerías*.

Las pulquerías tradicionales se caracterizan por ser un:

[...] espacio antiguo destinado a la venta de pulque y que cuenta con elementos precisos tales como: altar a la Virgen de Guadalupe, departamento para mujeres, canaleta, rocola, molcajete, botana y licencia. A estos sitios generalmente acuden ancianos, trabajadores de oficio y personas en condiciones de vulnerabilidad (2012:36).

Por otra parte las *neo* pulquerías son lugares donde se ofertan bebidas alcohólicas adicionales al pulque -generalmente cerveza y mezcal-; están ubicadas en lugares de gran actividad comercial; el precio del pulque es más elevado en comparación con una pulquería tradicional –en una pulquería tradicional el precio va de entre \$15 a \$40 el litro, mientras que en la *neo* pulquería La Elegante, en la Ciudad de México el precio es de \$80 el litro-; se ofrecen eventos culturales como talleres, exposiciones, conciertos, proyecciones cinematográficas, entre otras; se ofrecen alimentos a la carta –algo diferente a la botana que se ofrece en las pulquerías tradicionales, ya que no tiene costo y es un único platillo-; y por último se hace publicidad a través de redes sociales (2012:127)

Es notable lo diverso en los tipos de pulquerías, tanto en los precios, el ambiente y la población que asiste a ellas, ante ello se considera que el pulque sobrevive por parte de los adultos y ancianos como una bebida que ha formado parte de su vida desde muy temprana edad, dejando a un lado el que sea una bebida embriagante, por aspectos culturales y de urbanización, pues en el siglo pasado era fácil encontrar magueyes para extraer el aguamiel y producir el pulque o comprarlo a personas que pasaban ofreciéndolo, por lo que era una bebida de consumo cotidiano. En cuanto a los consumidores jóvenes, es una bebida que al estar en popularización, se toma como una moda y que el objetivo principal, al consumirla es el llegar a la ebriedad.

Para cerrar éste capítulo se concluye que antes de la llegada de los españoles el pulque fue considerado una bebida sagrada, su consumo estaba reglamentado y quien se atreviera a tomarlo cuando no se le tuviera permitido, podía sufrir castigos severos. A la llegada de los españoles éste pasó de ser sagrado a una bebida que servía de escape ante las imposiciones españolas, tanto así que se pasó a tener una cultura del pulque, pues con el paso del tiempo éste se convirtió en una bebida de consumo cotidiano generando grandes ingresos económicos.

En distintas etapas históricas se prohibió su consumo, ya que se consideraba como un aliciente al desorden y rebeldía, sin embargo logró sobrevivir al paso de los años llegando a existir más de 1,000 pulquerías en la Ciudad de México, de las

cuáles en la primera década del siglo XXI sólo sobrevivían 72, sin embargo en los últimos años se han establecido lugares -que a pesar de no ser consideradas como tal pulquerías- donde se oferta el pulque. Éste se ha difundido a través de festivales, artículos periodísticos, o por medio de colectivos que se dedican a reconocer su valor histórico, con lo cual éste ha generado nuevos aficionados, posicionándolo como una bebida popular.

2. MEZCAL

2.1 HISTORIA DEL MEZCAL Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL TEQUILA EN JALISCO

En cuanto a la historia del mezcal, hay menos registros y fuentes históricas, pues a comparación del pulque, no se ha considerado, ni se ha arraigado la idea de ser una bebida de origen prehispánico, pues aún no se sabe con exactitud si ésta tuvo relevancia en esa época o no, ya que hay quienes mencionan que fue de origen prehispánico, mientras que otros consideran que surgió del encuentro de la cultura mesoamericana con la occidental.

Por los años 300 a 600 d.C. floreció la cultura zapoteca en Monte Albán, Oaxaca. Ésta cultura tenía como diosa del mezcal a Máyatl, nombre relacionado con Mayahuel, la diosa del maguey o agave. La leyenda de Máyatl dice que ésta diosa se enamoró de un guerrero guapo y valiente de nombre Chang, que también estaba enamorado de la diosa, sin embargo Chang se mostraba tímido ante las alusiones de amor que la diosa le hacía, por lo que ella se desanimaba. Ante la timidez de Chang, Máyatl le ofreció un elíxir que emanaba de sus pechos, Chang al beberlo, con lágrimas en los ojos, pidió a la diosa hacerlo un dios o ella misma convertirse en mujer, por lo que la diosa se emocionó y con su mano en el corazón de Chang lo hizo dios. Chang la abrazó e hicieron el amor durante siete días y siete noches (Blomberg, 2000:24).

Por su parte, los mexicas cuentan que Mayahuel al ser madre de cuatrocientos conejos, dioses de la embriaguez, tenía también cuatrocientos pechos para alimentar a cada uno de ellos. Un día cayó una tormenta eléctrica sobre los campos de agaves, cayeron varios rayos sobre ellos y los corazones se cocieron, provocando el cocimiento de los almidones y con ello la creación de los licores (Gutiérrez, 2014).

Otro mito de origen chatino, al sureste del estado de Oaxaca, cuenta que en la antigüedad los dioses hacían sus fiestas pero no tenían luz, ni bebidas, ni

cigarros, lo contrario a los demonios que desde su casa se escuchaban risas, gritos, baile. Los dioses preguntaron a sus amigos y animales cómo podían hacer para saber qué tenían, ante esto el tlacuache se ofreció a ayudar. El tlacuache llegó a casa de los demonios en forma de viejito y se quedó en un rinconcito, por lo que los demonios lo invitaron a su fiesta y le dieron una copa de mezcal, ante lo que el tlacuache contestó que eso no bastaba para él y los demonios le ofrecieron más bebida y más cigarros, el tlacuache fue guardando todo lo que le daban y al momento en que su bolsa se llenó dijo a los demonios que ya estaba borracho y que mejor se iba a su casa.

El tlacuache fingió caerse varias veces para aparentar su ebriedad, mientras que los demonios se reían, al pasar por la fogata se prendió fuego y corrió para llevar todo a los dioses, pero en el camino no aguantó más el fuego y prendió un tronco seco que estaba ahí, a llegar con los dioses les entregó el mezcal, los cigarros y les dijo que el fuego estaba a mitad de camino. Gracias al tlacuache fue que los dioses conocieron esta bebida, los cigarros y tuvieron fuego para platicar, bailar y beber hasta tarde, por otra parte se dice que el tlacuache tiene las orejas y la cola peladas, porque se las quemó al llevar el fuego a los dioses. Además de que ésta es la razón del porqué cuando llega un amigo o invitado a la casa, lo primero que se le ofrece es un mezcal y cigarros, así como en las fiestas es lo que no puede faltar, de acuerdo a los chatinos (INAH, 2011).

Algunas versiones indican que antes de la conquista se consumía el *mexcalli*, de acuerdo con las descripciones de Fray Toribio de Benavente o mejor conocido como Motolinía. La bebida se elaboraba de la siguiente manera: “cuecen en tierra las pencas por sí y la cabeza por sí y salen de tan buen sabor como un diacitrón no bien adobado o no muy bien hecho. Lo de las pencas está lleno de hilos que no se sufre tragarlo, son mascar y chupar aquel zumo, que es dulce” (en: Fournier, 2015: 257)

Otra descripción del *mexcalli* o *mizcale*, como se nombra a continuación, está plasmada en el texto “La guerra de chichimecas” en donde el fraile Agustino Guillermo de Santa María menciona:

[...] el maguey les es grande ayuda. y mantenimiento. porque. nunca les. falta. y del. se aprovechan en todo lo que los demás. de la nueva españa. ezeto en no hacer ropa del pero. comen las hojas y rrayz. cocidas. en hornilo q. aca llaman mizcale. y es buena comida [...] (Jiménez, 2009:3)

De esta manera se entiende que el *mexcalli* o *mizcale* son las pencas de maguey cocidas, las cuales tienen una consistencia parecida a la caña de azúcar, ésta se come de la misma manera y de él se extrae un jugo dulce.

Se dice que el mezcal surgió con la llegada de los españoles y la introducción de la técnica de destilación con el alambique de cobre, objeto con el que a través de un proceso de evaporación por calentamiento y condensación por enfriamiento se logra la destilación del *mexcalli* o *mizcale*.

Al llegar los españoles e introducir esta técnica de destilación se dio un: “[...] proceso de mestizaje cultural entre la tradición prehispánica del cocido y fermentación del agave y la técnica europea de destilación, dando origen a una agroindustria regional varias veces centenaria y representativa de México” (Gómez, 2009:130).

Por otra parte, hay quienes aseguran que el vino mezcal ya existía desde antes de la llegada de los españoles, los antropólogos Mari Carmen Serra Puche, Jesús Carlos Lazcano Arce y Manuel de la Torre hallaron vasijas, ollas y hornos con restos de maguey en la zona de Nativitas, Tlaxcala que datan desde 400 años antes de Cristo. Las analogías revelan que las estructuras de los hornos antiguos y los que utiliza la población actual son similares, además de que las zonas en las que se encontraron los hornos y el área en la que se produce el mezcal actual en Tlaxcala coincide con que son zonas altas, estos diversos factores son los que han llevado a pensar a los antropólogos que data desde antes de la conquista (Avilés, 2004).

No hay mucha información acerca del mezcal en el siglo XVI, pero ello no indica que no había producción, pues existían los pequeños productores, sin

embargo fue en 1600 que Pedro de Tagle, marqués de Altamira y caballero de la orden de Calatrava, llegó a vivir a Tequila, Jalisco, donde estableció la primera fábrica de vino mezcal en lo que era Nueva Galicia, jurisdicción que abarcaba los actuales territorios de los estados de Jalisco, Nayarit, Colima, Aguascalientes, parte de Zacatecas, Durango y San Luis Potosí.

En 1621 se tiene la primera noticia sobre la presencia de vino mezcal en Nueva Galicia por parte de Domingo Lázaro quien menciona que:

[...] los mexcales son muy semejantes al maguey, y su raíz y asientos de las pencas se comen asados, y de ellas mismas, exprimiéndolas así asadas, sacan un mosto del que extraen vino por alquitara, más claro que el agua y más fuerte que el aguardiente y de aquel gusto. Y aunque del mexcal del que se hace se comunican muchas virtudes, úsanlo en lo común con tanto exceso, que desacreditan el vino y aún la planta. (Blomberg, 2000:59)

En ese mismo año se dice que hubo una buena producción de mezcal en Tequila, por lo que se hacían entregas importantes a Guadalajara, sin embargo en Nueva Galicia y Nueva España se establecían reglas y prohibiciones contra la venta y consumo de alcohol, tal vez las mismas que se hacían contra el pulque, por lo que se llegó a producir de manera clandestina. Se dice que mientras para la Nueva España la bebida predilecta era el pulque, para Nueva Galicia lo era el vino mezcal (Blomberg: 2000:61). Ante las prohibiciones hubo quienes optaron por pedir la legalización, por lo que para finales del siglo XVII se establecieron las primeras tiendas reguladas de la bebida y se comenzó a sacar provecho de los impuestos que ésta generaba.

De Jalisco se realizaron las primeras exportaciones a España, pues hubo quienes fueron desterrados pero que no por ello se olvidaban de los productos que aquí se elaboraban, lo que propició un buen comercio fue que en 1768 se abrió el camino real que conectaba al Puerto de San Blas con la villa de Tequila, Guadalajara y la Ciudad de México.

A finales del siglo XVIII se volvió a prohibir el consumo y producción de vino mezcal, pero de 1785 a 1795 durante el reinado de Carlos III se legalizó, aunque se le aplicaron grandes impuestos que sirvieron para crear la Universidad de Guadalajara y se remedió la escasez de agua en la ciudad, por lo que comenzó a ganar prestigio. No obstante para finales de la Independencia, en 1821, las tiendas especializadas en la venta de la bebida desaparecieron de nuevo (Blomberg, 2000:60).

Para la segunda mitad del siglo XIX el vino mezcal producido en la villa de Tequila, Jalisco tomó el nombre de la región, es decir *Tequila*, pero para poder ser nombrado de esa manera se toman algunas características:

El cambio de los hornos de pozo, de origen prehispánico, donde el agave se tatemaba con leña, a los hornos de mampostería que utilizan vapor para la cocción marcó la diferencia del vino de mezcal de Tequila de los mezcales producidos en otras regiones de México. (Gómez, 2009:130)

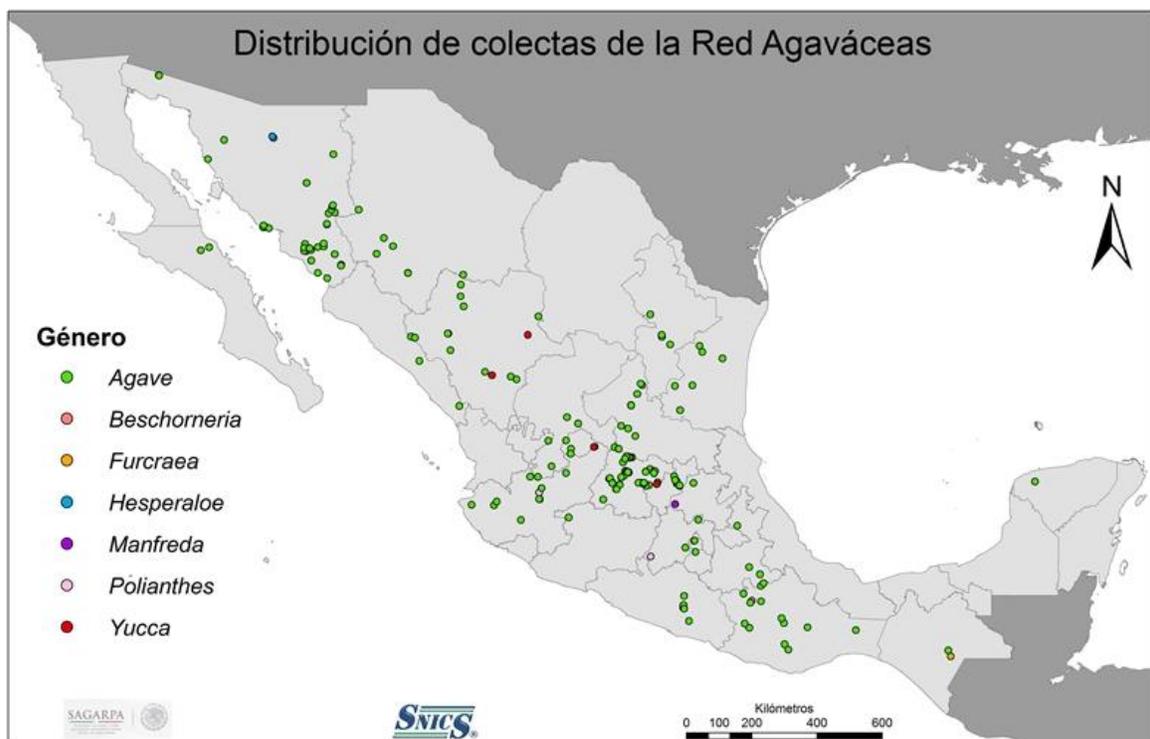
Otras de las características que marcaron la diferencia entre el vino mezcal y el Tequila es que para la elaboración del primero se pueden utilizar hasta 14 variedades de agave que se pueden mezclar entre ellos, mientras que para el Tequila sólo se puede utilizar la especie de agave *tequilana weber* variedad azul, además de que para poder ser nombrada Tequila ésta sólo puede ser elaborada en algunos municipios de cinco estados de la República, lo que se ha llamado la Denominación de Origen Tequila (DOT) –emitida en 1974-, éstos son: Guanajuato, Jalisco, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas.

2.2 MEZCAL EN OTRAS REGIONES DEL PAÍS

A pesar de que hasta ahora se ha hablado de la zona de Jalisco, ello no indica que sólo se produzca en ésta zona, pues ha estado presente en casi todos los lugares del país donde hay agaves, se dice que son famosos los mezcales del norte, así

como los de Oaxaca, pero no por ello se desacreditan los demás pues aunque no en todas las regiones se les nombre *mezcal*, éste es reconocido. Por ejemplo el comiteco de Chiapas, el bacanora de Sonora, la raicilla y barranca de Jalisco y Nayarit, la tuxca o quitupán de Colima, todos ellos varían en el tipo de maguey con el que se elabora, la técnica de destilación y el recipiente donde se reposa.

En el mapa siguiente (mapa 1) se muestran las zonas en las que se cuenta con agaves, de los cuales es posible elaborar el mezcal, éstos están a lo largo de toda la República Mexicana, en algunas zonas se da en mayor cantidad que en otras pero ello no indica que se exploten todos ellos.



Mapa 1. Mapa de distribución de colectas de especies de la familia Agavaceae. (En: SINAREFI, 2014)

Para ampliar los datos históricos más allá de Jalisco, se hablará en inicio de Durango donde desde el siglo XVII, en la misión del Nombre de Dios y San Francisco del Malpaís hubo asentamientos indígenas de zonas circundantes, ahí se inició con la producción de mezcal, aunque no se sabe con exactitud cuándo pero

en 1725 surgieron decretos para evitar la embriaguez, pues las autoridades eclesiásticas la condenaban, por lo que se aplicaba la excomunión a quien lo elaborara, vendiera o consumiera en toda la región que abarcaba la Nueva Vizcaya.

La elaboración y consumo siguieron a pesar de las restricciones en las zonas mineras y agropecuarias septentrionales, ya en 1778 la Villa de Nombre de Dios y la provincia de Nueva Vizcaya se dio autorización por parte del virrey Marqués de Croix para su fabricación y pago de estancos. Cinco años más tarde se registraron los distritos que lo fabricaban: “en la Justicia de Parral, el Valle de San Bartolomé y Santa Bárbara; en Ciénega de Olivos; Guajuquilla; Conchos; San Juan del Río; Chihuahua; Real del Oro; Guaneceví; Cosihuirachi; Mazapil, Villa del Nombre de Dios; Cuencamé; y en la Villa de Saltillo” (Fournier, 2015:264)

A finales del siglo XVIII se permitió la producción en otras zonas como Guanajuato, Sayula, Zapotlán y Colima. En 1781 en la región de Nombre de Dios la elaboración y venta de mezcal representaba la única actividad económica de la que dependían varios pueblos.

En épocas recientes Durango contaba en 2007 con cuarenta y siete destilerías acreditadas de las cincuenta que había, de ahí se tenían registradas quince marcas envasadas en diez lugares, debido a que es común que los consumidores acudan a donde se vende el mezcal sin marca de manera informal en botellas de plástico.

Hay problemáticas que han surgido debido a la falta de regulación e impulso de una producción sustentable, por lo que los productores han sufrido disminución de la materia prima, pues además de que no se han creado plantíos, han surgido los “coyotes” que llegan de Jalisco y se llevan los agaves para la elaboración de Tequila, o en otras ocasiones se trata de consorcios que cuentan con apoyo gubernamental (Fournier, 2015: 255-294).

En el caso de Oaxaca, el mezcal surgió en asentamientos de población española donde habían agaves, en un inicio la producción era de hacendados y del gobierno virreinal, pero se dio la apropiación por parte de los indígenas del proceso

de elaboración, cambiando el alambique de cobre por carrizo y ollas de barro (Imagen 5). La manera artesanal de elaborarlo, que surgió desde la Colonia, ha permanecido hasta la actualidad, hecho por el que ha llegado a comparársele con el cognac, ya que en ambos casos se utiliza el alambique y se eliminan las primeras porciones que salen al destilar, además de que cada una adquiere el toque del maestro o artesano que las elabora, de esta manera se dice que detrás de ellas hay un soporte cultural.



Imagen 5. Alambique de barro utilizado para destilar (En: Huerta, 2017)

Dentro de la producción hay tres sectores: los productores de maguey, los destiladores y los envasadores o comercializadores, dentro de estos sectores, el que cuenta con mayor población es el de los productores, quienes enfrentan problemáticas de agua y de espacios extensos para cultivar. Un análisis realizado en 1997 por el Ingeniero Heliodoro Morales dio como resultado que en un área de 50 hectáreas, con 1,500 magueyes sembrados en cada una, con un ciclo de producción de siete años se tendrá un ingreso de \$1,607 al año por cada una, de

ello determinó que el cultivo de maguey no representa una ganancia como tal para los campesinos, sino más bien una especie de ahorro, además de ser una actividad de baja rentabilidad a la que no se le ha mostrado interés (Salvatierra, 2003:10-17).



Imagen 6. Alambique de acero inoxidable. Hacienda de Jaral de Berrio, San Felipe, Gto. Fotografía de Carmen Zúñiga

2.3 DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Declaración General de Protección de la Denominación de Origen mezcal, fue publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, basada en la Ley de Propiedad Industrial. En ella se concede a lugares específicos la exclusividad para la producción de mezcal y que la bebida pueda ser comercializada con éste nombre. En ella se consideraron cinco estados de la República como productores, éstos fueron Durango, Guerrero, Oaxaca, San Luis Potosí y Zacatecas. En 2001 se incorporó Guanajuato, Tamaulipas en 2003, Michoacán en 2012 y Puebla en 2015.

Al reconocer como productores lugares específicos en la Denominación, los que están fuera ella deben vender sus destilados como licores de maguey o de agave, sin importar que se trate de la misma bebida. A finales del 2015 se tuvo una propuesta, a través del Proyecto de “Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015. Bebidas alcohólicas- Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba”¹⁰ (NOM-199), por parte de la Secretaría de Economía de México, la Asociación Nacional de la Industria de Derivados del Agave, los consejos reguladores del Tequila y del mezcal, cerveceras como el Grupo Modelo y otras entidades, de nombrar la bebida que fuese elaborada fuera de los lugares con Denominación de Origen como *komil* (El Economista, 26 de julio de 2016) además de prohibirles usar en sus etiquetas alguna referencia a la palabra “agave”.

Esta iniciativa, se dice que aunque no sea visible, está relacionada con grandes empresas tequileras nacionales e internacionales que no están de acuerdo en que el 25 por ciento del mercado se haya desviado al consumo de destilados de agave distintos al Tequila. Otro factor por el que quizá se ha preferido al mezcal es que el Tequila ha tenido una gran comercialización e industrialización, lo cual ha provocado decadencia de su calidad y valoración. Una de las oposiciones de nombrar *komil* a las bebidas destiladas es porque se generaría un “despojo cultural”, pues carecería de una base histórica, además de homogeneizar y no respetar la biodiversidad en caso de que siga el mismo camino que el Tequila, pues para asegurar el mercado se recurriría a grandes extensiones de plantas clones, lo cual llevaría a la pérdida de selva baja y especies de ese ecosistema (Mónaco, 2007).

Hay quienes critican la Denominación de Origen debido a que es excluyente, pues hay productos de muy buena calidad que no pueden ser reconocidos como mezcal y por lo tanto no pueden competir dentro del mercado, lo cual afecta a pueblos rurales e indígenas que tienen ésta traba para participar en la vida

¹⁰ Para consultar el proyecto completo véase: Diario Oficial de la Federación PROY-NOM-199-SCFI-2015 en: http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5428197&fecha=29/02/2016

económica del país, de esta manera se anunció en una nota periodística que la bebida pasó a ser elitista (Toche, en *El Economista*, 5 de abril de 2016).

Se puede comparar el caso del mezcal con el del Tequila, en cuanto a las desigualdades que hay en su producción y comercialización, pues dentro del paisaje agavero en Tequila, Jalisco, se muestra al Jimador –encargado de preparar el agave y cortar las piñas- como un símbolo característico de la elaboración de la bebida, sin embargo se oculta la realidad de éstas personas, pues sus condiciones de vida real no son iguales a como se les visualiza dentro del paisaje agavero. En éste:

[...] se presenta el fenómeno de expulsión hacia la periferia de los agentes que con su trabajo son artífices de muchos de los vistosos paisajes, pero también una exclusión de los saberes artesanales, mientras en el centro se legitiman las modernas tecnologías para la elaboración del destilado y se construyen personajes emergentes como símbolos de una industria, es el caso del jimador inexistente hace treinta años como 1) jornalero, 2) especializado en una actividad única, 3) distinguido con un fuerte agregado de concepciones estéticas con respecto al trabajo desempeñado. Antes simplemente existían campesinos o peones quienes realizaban la diversidad de tareas requeridas en los campos. (Hernández, 2013:131)

Así es como dentro de un espacio determinado se valora de manera simbólica a la persona dedicada a la elaboración del Tequila, sin embargo no se le retribuye en el aspecto económico lo suficiente a cómo es vista su labor. Aunado a esto el jimador que no es parte del paisaje agavero, debe ver la manera en que su producto sea valorado de la misma manera en que lo hace un Tequila de marca, por así decirlo, además de esto buscar el medio por el que pueda ser comercializado:

Forman parte de esta periferia quienes elaboran tequila con formas artesanales, incapaces de modernizarse debido a sus limitados recursos económicos para la compra de tecnologías y para el pago de membresías, impuestos y registros ante el gobierno y las instancias oficiales de la industria tequilera; además de no contar con canales para la comercialización de sus productos de tal suerte que puedan recuperar la inversión en un corto plazo (Hernández, 2013:132).

Ante la imposibilidad de establecerse como productores formales, pasan a ser productores clandestinos, a los que en ocasiones se considera su bebida como de menor calidad, situación que en diversos casos ha llevado a los pequeños productores a buscar otra actividad económica (Hernández, 2013:135)

Guadalupe Rodríguez habla sobre los aspectos positivos y negativos sobre las Denominaciones de Origen, menciona: “[...] es una forma histórica y cultural que, tanto materializa la reinención de la tradición y la autenticidad, al tiempo que objetiva la estandarización de la calidad en la línea de los cánones globales [...]” (en Guzmán, 2014:177). Señala que uno de los aspectos positivos que otorgan las Denominaciones de Origen, en algunos casos, es la reactivación económica de una región, como lo fue el caso del queso cabrales en España, mientras que en el aspecto negativo dice que para un pequeño productor es difícil lograr el empoderamiento, lo cual ejemplifica con Tequila Don Julio, marca que cuenta con la participación de la compañía británica Diageo, marca mundial de bebidas alcohólicas.

En general la Denominación de Origen tiene tanto aspectos positivos, como negativos. En el ámbito positivo se obtiene una protección en cuanto al origen de la bebida mexicana, y así evitar que sea elaborada, comercializada o registrada por algún otro país, como ha sucedido con el Tequila, bebida que a pesar de contar con una Denominación de Origen, ésta pudo ser imitada y comercializada como Tequila, a pesar de no serlo, en China, Estados Unidos, Europa y Sudamérica (Orendain, 2014), por lo que se tuvo que firmar un convenio en noviembre de 2014 entre México y China para proteger a la bebida contra las imitaciones. Si se tuvo ésta problemática con el Tequila, no se debe descartar que con la popularización del mezcal pueda surgir lo mismo, de ahí la importancia de la Denominación de Origen, pues sirve como protección ante las intenciones de otros países por elaborarlo y comercializarlo.

Otro punto importante es que en el año 2007 surgió la noticia por parte de la Unión Nacional de Productores de Maguey y Nopal (UNPMN) de que se habían presentado 15 peticiones por parte de China ante la Organización Mundial de la

Propiedad Intelectual (OMPI) para patentar el maguey (Pérez, 2007). Dichas peticiones no pueden ser aceptadas debido a que conforme a la OMPI, una patente consta del derecho exclusivo sobre una invención¹¹, lo cual no se cumple con el maguey, pues ésta es una planta endémica mexicana, por lo que se podría patentar la planta pero ya con alguna alteración genética o en otro caso, los productos derivados de ella, que es donde podría entrar el mezcal y por lo que habría riesgo, en caso de no contar con la Denominación de Origen, de perderlo como bebida mexicana, es por ello que la existencia de la DO tiene aspectos positivos.

En caso contrario, las oposiciones a la DO surgen por la exclusividad que tienen los estados registrados para producir el mezcal, pues hay lugares donde se produce pero al no formar parte de las zonas permitidas para nombrar a la bebida como tal, quedan fuera del alcance para comercialarlo con el distintivo de ser mezcal, por lo que su reconocimiento como una bebida de calidad se ve afectado. Algo que puede ocurrir en la elaboración es que al estar aumentando la demanda de la bebida, es probable que los productores no alcancen a cubrir la demanda con los recursos naturales que tienen, es decir, los magueyes, por lo que puede darse una sobreexplotación y llegar un momento en el que ya no se tengan más recursos naturales para seguir produciéndolo, o por el contrario se puede caer en una sobreproducción y al mismo tiempo en la generación masiva de recursos primarios.

Es necesario que más allá de establecer una Denominación de Origen se tome en cuenta a las personas que están involucradas en la elaboración de la bebida, ya que mientras pueda proteger la bebida, al mismo tiempo puede estar perjudicando a pequeños productores que no cuenten con los medios suficientes – tanto económicos, informativos o cualquiera requerido- para realizar los trámites de certificación como productores de mezcal y comercializarlo por parte del Consejo regulador del mezcal.¹²

¹¹ Para mayor información consultar: <http://www.wipo.int/patents/es/>

¹² Para conocer los trámites específicos para la certificación consultar: <http://www.crm.org.mx/PDF/CERTIFICACION/DC-03%20DIAGRAMAS%20DEL%20PROCESO%20DE%20CERTIFICACION%20N.pdf>



Imagen 7. Envasado de mezcal curado y natural, elaborado por pequeños productores en la localidad de Axaxahualco, Guerrero. Fotografía de Carmen Zúñiga

Otro punto que podría evitarse con una buena regulación sería el caer en una producción en serie, ya que los pocos productores que tienen el permiso legal para la elaboración, al verse rebasados por la demanda, pueden empezar a trabajar con la producción en serie, y perder la característica elaboración artesanal que es la que distingue a la bebida. Al darse oportunidad a más productores del país, sería fácil mantener la producción artesanal, ya que al distribuirse el trabajo, contarían con el tiempo necesario para dedicar a una producción, sin necesidad de trabajar sobre cantidad, sino en calidad.



Imagen 8. Barricas de mezcal. Hacienda de Jaral de Berrio, San Felipe, Gto. Fotografía de Carmen Zúñiga.

2.4 POPULARIZACIÓN DEL MEZCAL

En el año 2007 en una entrevista realizada a Gustavo Muñoz, dueño del restaurante Los Danzantes y de la destilería homónima, ubicados en Santiago Matatlán, Oaxaca, explicaba: "No creo que exista un destape todavía porque vas a La Europea y hay tres mezcales y 400 Tequilas... aunque algo se está cociendo para el 2010, una revolución ideológica, y nuestra bebida de origen, el mezcal, tiene mucho que ver en eso" (En Mónaco, 2007:s/p).

Para esa época un grupo de amigos dedicados a la venta de mezcal y derivados llevó a cabo una campaña de nombre "Mezcla Mezcal" en la que, César González, uno de los dueños de la cadena de bares La Botica, expresaba como

objetivo: "Lo que nosotros quisimos hacer es reubicar al producto, pensamos que iba a ser muy difícil porque los prejuicios asociaban al mezcal con algo malo, corriente y barato; el chiste era que la gente lo probara y le diera la oportunidad" (En Mónaco, 2007).

Parece ser que el principal objetivo de la campaña era cambiar la visión que se tenía sobre él y darle un posicionamiento social diferente al que tenía, pues según Víctor Manuel Chagoya Méndez, integrante del Sistema de Producción de la bebida ante el Consejo Mexicano de Productores de Maguey-Mezcal, explicó que gracias a la denominación de origen, lo que se había logrado era cambiar la apariencia de que: "es una bebida de mala calidad dirigida al teporocho o a la gente de bajos ingresos" (El Universal, 2007). A partir de esta opinión se puede inducir que el consumo ya era cotidiano pero que se daba por parte de las clases populares, algo no muy bien visto por el Consejo Mexicano de Productores de Maguey-Mezcal.

Otra campaña con el objetivo de promocionar y posicionar la bebida en el mercado nacional e internacional como producto de alta calidad, además de aumentar su producción, consumo y ventas fue el proyecto denominado "Promoción nacional e internacional del mezcal 2008", realizado por el Consejo Mexicano de Productores de Maguey Mezcal, A.C (COMPROMMAC) con un presupuesto de \$10,000,000.00.

En ella se brindaron degustaciones con edecanes de ciertos perfiles en centros de consumo como bares o restaurantes, además de algunas tiendas departamentales y plazas ubicadas en lugares turísticos y zonas metropolitanas del país; para el ámbito internacional se llevó a cabo la misma estrategia en ocho centros de consumo y dos puntos de venta; se organizaron dos eventos dirigidos a empresarios restauranteros, directores de alimentos y bebidas, o con puestos similares en la Ciudad de México y Los Cabos; se tuvieron dos misiones comerciales al extranjero; además de darle publicidad en diversos medios de comunicación.

Las diversas campañas realizadas muestran que se han obtenido resultados, pues en la actualidad es una bebida que se encuentra en casi todos los establecimientos que comercian bebidas alcohólicas, en una entrevista realizada al

barman Juan Zúñiga¹³ en el steakbar “Mit” de la colonia Hipódromo Condesa menciona que ofrecen mezcales que van desde los \$35 hasta los \$120 por caballito, además de que el consumo ha igualado casi al del Tequila, pues en un aproximado por cada 10 consumos de Tequila, se realizan 8 de mezcal, además de que el consumo se realiza tanto solo, así como preparado en distintos tipos de cocteles.

Algunas de las marcas que menciona son “33”, “Alacrán”, “Alipus”, “Amores”, “Beneva tío Pablo”, “Delirio de Oaxaca”, “Enmascarado”, “Gran Reserva” y destaca que el más fino y caro del mundo es el “Meshico” que tiene un precio de 55,000 euros –más de un millón de pesos- por tener una botella de cristal bañada en platino con forma de chaman y ser de edición limitada a 400 piezas. En este caso se da valor al mezcal, pero es más la presentación que tiene lo que eleva el precio, sin embargo puede ser parte de estrategias para difundir la bebida.

Por otra parte en la cantina “La India” ubicada en la esquina de las calles República del Salvador y Bolívar en el Centro Histórico de la Ciudad de México se ofrece mezcal, como se puede ver en las siguientes imágenes (9 y 10), no varía mucho el precio entre el Tequila y el mezcal, pero se puede percibir que a pesar de que existan en el mercado diversas marcas, éstas aún no se popularizan o identifican como las del Tequila y por lo mismo pocas han llegado a los establecimiento donde se venden bebidas alcohólicas.

¹³ Entrevista realizada el 4 de septiembre de 2016

TEQUILAS REPOSADO		
	COPA	BOTELLA
Centenario 750ml	\$75.00	\$800.00
30-30 700ml	\$75.00	\$800.00
Cazadores 750ml	\$75.00	\$800.00
Centinela 750ml	\$85.00	\$850.00
Conquistador 750ml	\$85.00	\$800.00
Corralejo 700ml	\$80.00	\$800.00
Cuervo 1800 700ml	\$85.00	\$850.00
José Cuervo 700ml	\$75.00	\$750.00
El Jimador 700ml	\$75.00	\$800.00
Herradura 700ml	\$105.00	\$1200.00
Tradicional 650ml	\$75.00	\$750.00
100 Años 750ml	\$75.00	\$750.00
Sauza Hornitos 750ml	\$75.00	\$750.00
7 Leguas 750ml	\$90.00	\$1000.00
Don Julio 750ml	\$90.00	\$950.00
Las Trancas 750ml	\$90.00	\$950.00
Cabrero 750ml	\$75.00	\$800.00
H. Antiguo 950ml	\$95.00	\$1000.00
TEQUILAS BLANCOS		
	COPA	BOTELLA

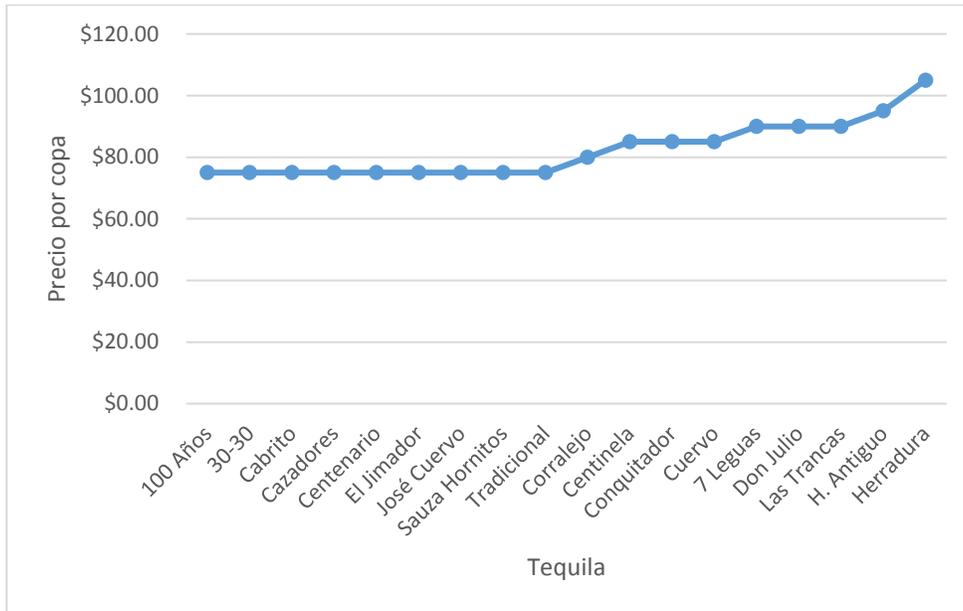
Imagen 9. Carta de la cantina La India (Tequilas)

Sauza 3 generaciones 750ml	\$90.00	\$900.00
Centenario 695ml	\$110.00	\$1000.00
Centenario Añejo 695ml	\$80.00	\$1000.00
Agave 750ml	\$95.00	\$950.00
Agave 750ml	\$80.00	\$850.00
MEZCAL		
	COPA	BOTELLA
Gusano Rojo Litro	\$70.00	\$800.00
Gusano Oro Litro	\$70.00	\$850.00
Allpuz 750ml	\$100.00	\$1000.00
Monte Lobo 750ml	\$100.00	\$1000.00
APERITIVOS		
	COPA	BOTELLA
Campari 750ml	\$75.00	\$800.00
Cinzano Dulce 750ml	\$75.00	\$900.00
Dubonet 750ml	\$75.00	\$900.00
Martino & Ross 750ml	\$75.00	\$900.00

Imagen 10. Carta de la cantina La India (mezcales)

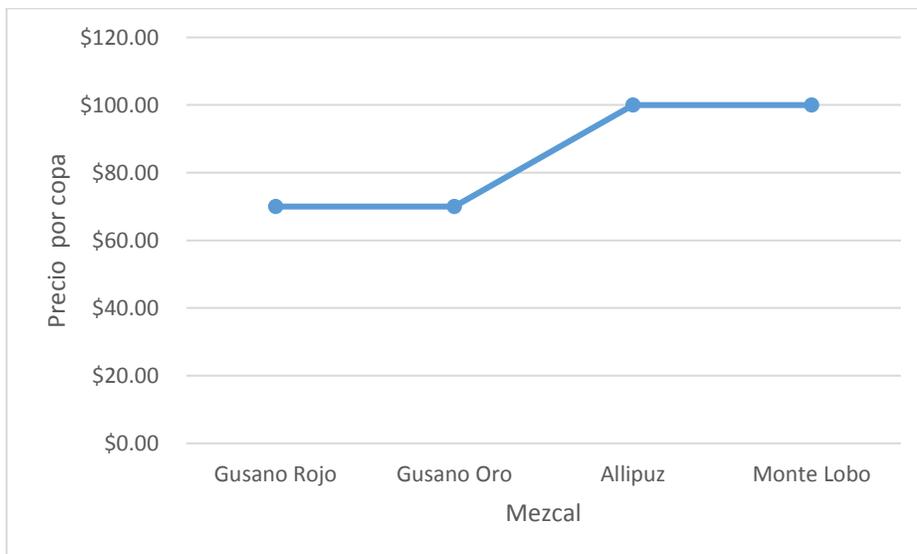
En las siguientes tablas se puede ver la variedad de Tequilas y la variedad de precios que hay en ellas, sin embargo comparándolo con el mezcal, se ofertan pocas marcas y no hay variedad en los precios.

Precios de Tequila en cantina La India



Gráfica 4. Elaborada por Carmen Zúñiga

Precios de mezcal en cantina La India



Gráfica 5. Elaborada por Carmen Zúñiga

Así como en ésta cantina, es común ver en vinaterías o supermercados gran variedad de marcas no sólo de Tequila, sino de vodka, ron, whisky o brandy y de cada una de ellas hay una o varias marcas que se identifican, algo que aún no sucede con el Mezcal, pues de éste lo primero que se identifica es la procedencia, es decir, característico de Oaxaca, y aunque esto no sea así, se tiene el imaginario por parte de los consumidores, así como por los comerciantes, pues en la mayor parte de bares o cantinas el valor que se le da es el ser procedente de Oaxaca.

Este hecho puede ser tanto positivo como negativo, positivo porque se denota el aspecto artesanal o tradicional que tiene la bebida y no sólo se compra con el objetivo de obtener una bebida embriagante, como sucede con la mayor parte de las otras, sino que se elige y consume por ser una bebida de origen ancestral y característica del país.

En cuanto a los aspectos negativos que se reconozca como característico del área de Oaxaca y que por ello sea el que más se busca y consuma da como consecuencia que el elaborado en otras regiones del país como Durango, Zacatecas, Guanajuato o Guerrero, por mencionar algunos, no sea tan reconocido y por lo mismo no tan buscado o consumido como el de Oaxaca. Esta problemática puede derivarse ante la falta de difusión e información como bebida tradicional, pues lo que se ha estado llevando a cabo es una difusión con objetivo comercial.

Al igual que el pulque, el mezcal también ha sido motivo para la realización de festivales, uno de ellos, “Hablemos con Mezcal” se realizó en la Delegación Álvaro Obregón el mes de agosto de 2016, donde se reunieron más de 130 artesanos procedentes de diversos municipios de estado de Oaxaca –se ve nuevamente el reconocimiento a éste estado-, en él se brindaron demostraciones sobre el proceso de producción de la bebida, se pudo platicar con los artesanos, hubo degustaciones, talleres y muestras de danza, conciertos y rituales. El objetivo del festival fue incentivar la conservación de expresiones artísticas y culturales relacionadas con él y su producción, además de: “[...] acercar a los vecinos a la riqueza cultural de las diferentes regiones de nuestro país” mencionó María Antonieta Hidalgo Torres, titular de la delegación (El Universal, 2016)

El mismo festival se realizó de nuevo en el mes de septiembre, anunciando que era un festival intercultural -probablemente por las muestras de baile y música presentados- y se volvió a resaltar el estado de Oaxaca como único expositor y representante de la bebida.



Imagen 11. Publicidad del festival “Hablemos con Mezcal”. Fotografía de Carmen Zúñiga

Es importante resaltar que así como en la Ciudad de México, en otros lugares de la República Mexicana también se han estado realizando festivales gratuitos en los que más que presentar al mezcal como una bebida embriagante, se le da un enfoque cultural¹⁴ en los que además de la bebida se ofrecen muestras de bailes y

¹⁴ Dentro de éste trabajo “enfoque cultural” hace referencia a una de las acepciones que menciona Bonfil Batalla en cuanto al término de cultura que habla sobre las bellas artes y actividades intelectuales (2004:28).

artesanías, hecho que no sucede con otras bebidas, a pesar de que se realicen festivales de vino de uva, por mencionar un ejemplo, lo que se ofrece en ellos son catas y platillos gourmet a precios no accesibles para toda la población. Por lo que puede inferirse que está difundiéndose como una bebida de consumo especial en la que al momento de tomarlo se reconoce su valor tradicional.

A manera de conclusión el mezcal es una bebida que se creía surgió con la llegada de los españoles y su introducción del alambique de cobre, sin embargo se ha comprobado que éste ya se elaboraba con utensilios de barro mucho antes de la conquista. En un inicio no existía distinción entre el Tequila y el mezcal, pues ambas eran procedentes de la planta del agave, sin embargo se hizo distinción en el tipo de agave (*tequilana weber* variedad azul) y el horno –de mampostería- utilizado para la elaboración del Tequila, dándole así la Denominación de Origen. Tiempo después el mezcal también obtuvo Denominación de Origen, generando controversia en cuanto a los beneficios o perjuicios que esto ocasionaría.

Entre 2007 y 2010 se llevó a cabo la campaña “Mezcla Mezcal”, en la que se tuvo como objetivo cambiar el concepto que se tenía de él como una bebida de mala calidad para clases populares. A pesar de que el Tequila se posicionaba más popular que el mezcal, en la actualidad éste último ha sido motivo de festivales, catas, y se oferta en mayor cantidad de lugares.

3. CONSUMO DEL PULQUE Y MEZCAL EN LEÓN, GUANAJUATO

3.1 ANTECEDENTES DE PULQUE EN LEÓN

En los dos capítulos anteriores se conocieron las características del pulque y el mezcal, su historia, sus problemáticas y se contextualizó sobre su situación actual principalmente en la Ciudad de México, no obstante en éste capítulo se conocerá específicamente la trayectoria de ambas bebidas en la ciudad de León, Guanajuato.

El pulque y mezcal son dos bebidas que de manera cotidiana son promocionadas en los bares de mayor popularidad en el centro de la ciudad, por lo que se puede ver también la asistencia recurrente de jóvenes que asisten a consumirlos, aparte de la cerveza.

Los primeros registros de pulquerías en la ciudad en el siglo XX son del libro *Geografía local de estado de Guanajuato* de Pedro González, publicado en 1904 donde se señala que para ese entonces el comercio superaba a la industria y a la agricultura juntas y entre los establecimientos importantes estaban las pulquerías, de las cuales se contabilizaron siete en ese entonces. Años más tarde para 1941 y 1942, en el *Directorio General de León* (imagen 12), se menciona la existencia de seis pulquerías, en donde se indican los nombres de los dueños y la ubicación de las mismas, la mayor parte de ellas en el centro de la ciudad y una en el Coecillo.

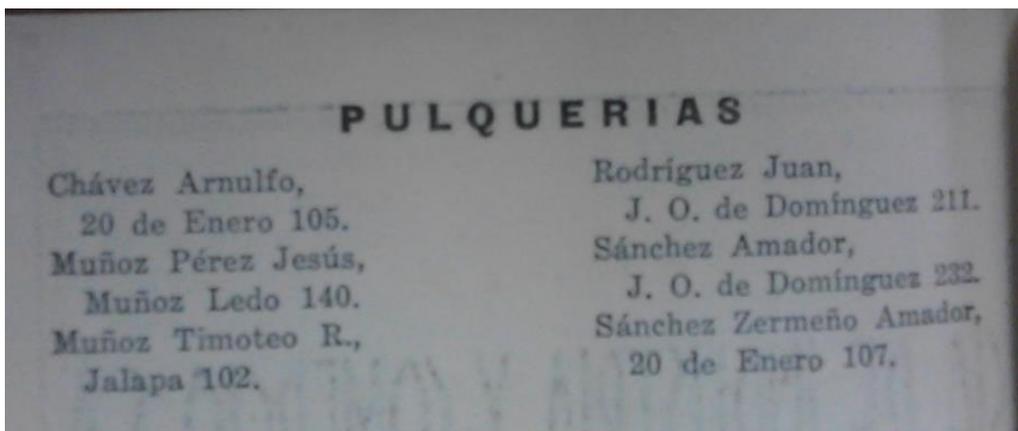


Imagen 12. Ubicación de las pulquerías en la ciudad de León. (Directorio General de León, 1941-1942:53)

Cabe mencionar que estas pulquerías estaban registradas, mas no por ello eran las únicas, ya que es probable que factores como el trámite de permisos, pago de impuestos o por el hecho de ser una bebida embriagante se comercializaba de manera clandestina en otros lugares de la ciudad.

Por los años que han pasado desde la publicación del libro de Pedro González y del Directorio, es complicado localizar a alguna persona que haya conocido o que sepa de la existencia de éstas pulquerías, pues al asistir a éstas direcciones la mayor parte de los lugares eran locales comerciales, donde los dueños o locatarios y algunos vecinos explicaron que no se tenía conocimiento sobre la existencia de pulquerías debido a que los locales los habían comprado o eran rentados, más no de herencia familiar.

No obstante, al indagar sobre la pulquería del señor Muñoz Timoteo, que de acuerdo al directorio se encontraba en la calle Jalapa de la Colonia El Coecillo, se obtuvo información sobre la existencia de otra pulquería en la calle Baños y la Avenida Malecón del Río de los Gómez, la cual existió en un aproximado de hace treinta años.

Los informantes no recordaron el nombre de la pulquería, pues existió cuando ellos tenían alrededor de 10 años y ayudaban a su papá en una tortillería cercana al lugar. Mencionan que les daba miedo pasar por la pulquería, no por las personas que ahí se encontraran, sino por la fachada que ésta tenía, pues dicen que estaba decorada con elementos prehispánicos.

En cuanto a las personas que frecuentaban el lugar, en su mayoría o en general eran señores, que a pesar de que consumían una bebida embriagante, no recuerdan que hubiera conflictos o algún tipo de desorden provocado por su ingesta. Al preguntarles si su papá o algunos de ellos había probado el pulque de ese lugar contestaron que no, que cuando tenían cerca de 17 años lo llegaron a consumir

pero con un señor que los llevaba a un rancho llamado La Laguna, camino a San Francisco del Rincón, ahí ellos iban y extraían el pulque¹⁵.



Imagen 13. Ubicación de donde estuvo la pulquería “Margarita” entre la calle Baños y la Avenida Malecón del Río de los Gómez en el Coecillo. Fotografía de Carmen Zúñiga

Se contactó a Pancho, quien ahora es dueño del lugar donde alguna vez estuvo ubicada la pulquería, él contó que el local que ahora está dedicado a la venta, reparación y maquila de mochilas ya fue modificado y que no tiene ninguna apariencia similar a la que tuvo la pulquería de la que, si no mal recuerda, su nombre era “Margarita”. Dice estar interesado en obtener fotografías del lugar en los momentos en que fue pulquería, sin embargo no ha tenido éxito. Pancho dijo que al momento de remodelar el local se perdieron las pinturas que decoraban, sin embargo quiso conservar una parte de él, para en algún momento restaurarlo, pues ya se ha perdido claridad en los dibujos¹⁶.

¹⁵ Entrevista realizada en el mes de septiembre de 2016 a dos hermanos, dueños de una tortillería cercana al domicilio donde se encontraba la pulquería, no proporcionaron su nombre.

¹⁶ Plática con el señor Pancho, quien permitió el acceso al local para ver las pinturas, ya que no están a la vista. El 20 de abril de 2017.



Imagen 14. Pintura de un tigre, al interior de lo que fue la pulquería "Margarita". Fotografía de Carmen Zúñiga

Pancho no tiene muchos antecedentes sobre la pulquería pero conservó parte de lo que fue, a pesar de no haber tenido contacto anteriormente con ella, sino hasta que adquirió el local, reconoció que forma parte de un legado, pues fungió como un centro de reunión en el Coecillo, principalmente por la clase trabajadora de esa colonia.



Imagen 15. Tigre, mono y algunas aves en una palmera. Fotografía de Carmen Zúñiga



Imagen 16. Leyenda de la que se distingue: "[...] HOY NOMAS CHAPARRITOS ESTA ES SU CASA S.S." Fotografía de Carmen Zúñiga.

El Coecillo parece ser un barrio donde el pulque era una bebida de consumo cotidiano, ya que atrás del Mercado de La Luz, llegaba un señor a ofrecer pulque y aguamiel, los cuales eran consumidos en su mayoría por hombres adultos¹⁷. También se mencionó que en las calles de éste barrio, hace treinta o treinta y cinco años, pasaban señores que llegaban de ranchitos con carritos vendiendo jarritos con las bebidas, la señora Teresa, recuerda que en su casa llegaron a consumirlo, tanto su papá, así como su hermano que en ese entonces estaba joven, sin

¹⁷ La información se obtuvo con un señor de edad avanzada que cuidaba carros sobre la avenida la Luz, a unas cuadras del Mercado con el mismo nombre, al preguntarle si sabía de la venta de pulque en el pasado. 13 de diciembre de 2016

embargo éste consumo lo realizaban no con el fin de llegar a un estado de ebriedad, sino de una manera moderada¹⁸.

El comercio de pulque en el Coecillo y más específico cercano al Mercado de La Luz, es indicio de que lo consumía la clase obrera, ya que es una zona relacionada con la industria del calzado. Además de que a los alrededores del mercado se ejercía la prostitución por lo que tanto el consumo por parte de la clase obrera y la prostitución fueron aspectos que dieron al pulque una imagen negativa, además de que se le relacionó con zonas marginadas.

Otro antecedente en el siglo pasado está en la calle Mar Caribe de la Colonia Lindavista, ahí se obtuvo información sobre el señor Alfredo, mejor conocido como el pulquero. Su esposa explicó que el oficio de ser tlachiquero lo aprendió en Jalisco, lugar de donde es originario. Al casarse y llegar a León el señor Alfredo compró magueyes en el cerro Gordo, cerca de la colonia donde habita, se dedicó a hacer el pulque y venderlo en el Tianguis de la Línea y en su casa cuando le iban a pedir, el litro de pulque -mencionó su hijo- lo daba en diez pesos.

La mayor parte de la población que bebía el pulque del señor Alfredo eran señores, para ese tiempo, hace más de 20 años, recuerdan que el pulque era muy consumido, sin embargo se dejó de realizar ésta actividad económica porque el señor emigró a Estados Unidos, su hijo, que en ese entonces le ayudaba, mencionó no haber continuado con ésta actividad debido a que era muy pequeño y al regreso del señor Alfredo el número de magueyes había disminuido debido al crecimiento de la mancha urbana.¹⁹

En el caso del señor Alfredo la tradición se rompió, ya que de acuerdo al ciclo que plantea Herrejón, su hijo al ayudarlo recibió parte del conocimiento de la elaboración del pulque pero al estar pequeño no fue posible que siguiera reproduciendo la actividad. No obstante hubo factores externos que afectaron la

¹⁸ Entrevista realizada a la señora Teresa, tendera de la calle Toro en el Coecillo. 13 de diciembre de 2016

¹⁹ Entrevista realizada a la esposa del señor Alfredo, con algunas intervenciones de su hijo, el 30 de noviembre de 2016 El señor Alfredo es ex productor y comerciante de pulque, no se pudo entrevistar directamente ya que se encontraba laborando.

pérdida de tal tradición, en éste caso fue la mancha urbana, que a pesar de que el Sr. Alfredo o su hijo hubiesen querido continuar, esto ya no era posible, pues las construcciones ya habían acabado con los magueyes.

En la carretera que va de León, hacia Cuerámara está el poblado Sauz de Armenta, éste es reconocido por sus habitantes como un rancho pulquero, ya que se dice que antes todo estaba lleno de magueyes y las personas sabían cómo extraer el aguamiel y hacer el pulque.

Llegando a Sauz de Armenta se preguntó por algún lugar donde se vendiera pulque, así se obtuvo la referencia del señor Jesús, él es en la actualidad la única persona que se dedica a ésta actividad en el poblado:

Aquí había 5, 6, 7 pulquerías aquí en el Sauz en aquellos años, hace muchos años. [...] El dueño de la pulquería acá Manuel Ramírez, aquí anca Gonzalo Moreno, aquí anca Malaco Moreno, Pasiano Padilla, los hijos de él, solamente ahí en esa casa ahí vivían los hijos de Don Pasiano y tenían tres pulquerías aquí mismo, uno que se llamaba Malaco, y uno Lago y uno Carmelo, ¡ehhh! estaba yo chico, todavía no, ni pa´ cuando hiciera yo esto.

[...] Yo le ayudaba a mi papá, aquí él trabajaba con uno que tenía magueyes, hacía pulque también hace muchos años, ya, ya murieron esas personas [...] hago una hora para ir a raspar, allá donde voy [...] y más antes, ya tiene muchos años, tenía un burro, pero fíjate, me iba yo, iba yo a traer, estaba bien retirado, más retirado que aquí onde tengo éstos ora, hacía como unas dos horas, me iba en el burro y ya sacaba el aguamiel y ya me venía de vuelta en el burro, iba a raspar en el burro y así era en el burro y ya después en la bicicleta, es más rápido en la bicicleta.

Diario saco 4 botellas llenas de aguamiel y lo que fermenta, se me hace que han de ser tres litros de pulque en la olla donde lo fermento. Vienen de León, vienen de San Judas, vienen de San Cristóbal, vienen de acá de Cuerámara, vienen de Santa Rita, vienen del Maguey a comprarme pulque. [...] En el maguey hay pulquerías, pero como ahí lo hacen rendir, por ejemplo yo llevo 4 o 6 botellas de pulque, no, allá me

lo compran de volada, porqué, porque el pulque va limpio y allá lo hacen rendir le ponen agua y alcohol pa´ que emborrache a la gente.



Imagen 17. Entrada al poblado Sauz de Armenta. Fotografía de Carmen Zúñiga.



Imagen 18. Sauz de Armenta. Fotografía de Carmen Zúñiga



Imagen 19. José de Jesús mostrando las botellas que utiliza para transportar el aguamiel. Fotografía de Carmen Zúñiga

La descripción que hace Don Jesús muestra que la elaboración de pulque en Sauz de Armenta tiene antigüedad, pues desde que él recuerda estar pequeño ya se elaboraba, eran muchas las pulquerías de Sauz de Armenta en comparación con las que había en la ciudad de León en 1941 y 1942, por ello se infiere que el pulque en éste lugar fungió como una actividad económica que lo caracterizó. En cuanto a los magueyes mencionó:

[...] Los compro, yo todavía los compro fijate, hace como unos 60 años trabajaba en hacer y vender pulque [...] pero como se enfermó mi esposa [...] tenía once hectáreas y las vendí, yo también me operé, se fue el terreno y yo no tengo ahorita nada.

Tengo 10, son poquitos, cuando yo empecé a hacer pulque quebraba 20, 15, 30, 40, hasta 50 magueyes, pero eran magueysotes, no, éstos están chiquitos, ya se están acabando los magueyes, ahí por donde estaba la bajada en todo en el camino por ahí estaba así de magueyes, de magueyera, todos se acabaron, hace como unos

60 años. [...] Se han ido acabando los magueyes, quien sabe, se han ido secando y luego los dueños de los terrenos donde está la magueyera no se preocupan por sacar y plantar, por eso se están acabando los magueyes.

Empecé a llevar a las colonias, a Las Margaritas, a Santa Clara, San Miguel, [...] porque ya no puedo andar, ya estoy viejo, tenía unos 25 años y ya me cambié aquí a la Central de Abastos, ahí es donde vendo, pero ya no vendo porque tengo una entrega acá en Cuerámbaro, más o menos mañana vienen a llevar pulque y aguamiel. Y como se nos está yendo la fiesta, más antes, hace muchos años tenía 7 ollas de a 60 litros, 7-8 ollas para el día de la fiesta porque se vende mucho pulque.

[...] Iba caminando y gritando “aguamiel y pulque” por las calles, tiene como unos 30 años a lo mejor, ah también empecé a vender ahí en la harinera, en el Beleño, ahí había unos campos de béisbol, éramos beisbolistas, un equipo de béisbol, nos metió a la liga allá, nos llevaba cada ocho días en su camionetita a jugar y ya vimos que [...] se vendía mucha cerveza, entonces le dije a mi compadre que si no nos daba chance de llevar dos cantaritos de pulque en la esquina de la cancha, -sí, como no-, nombre, pues ahí comenzamos, hubo un tiempo que cuando nos pagó el tren vendíamos 20 cántaros de pulque de 20 litros, llevábamos en la parrilla arriba del camión, en la parrilla amarrados en unas cajas pa’ que no se fueran a quebrar y no, sí vendíamos mucho pulque, mucho pulque que vendíamos.

Teníamos 60 ollas de a litro, 40 de a 2 litros, mucho pulque que vendíamos, mucho y luego ya de ahí pa’ acá no, ya se acabó Beleño, ya no juegan ahí. Todavía vino el otro día uno al pulque, dice:

–oye, vengo al pulque, ¿tú eras el que iba a vender?,

–yo soy el que iba a vender a Beleño, ¿usted también iba?–

Mucha gente que llegó a ir a Beleño a comprarme pulque, se sentaban a tomar pulque y a ver el juego, se emborrachaban.

El pulque en ese tiempo lo dábamos a 20 centavos, unos veintotes rojos colorados, a 20 centavos el litro, ahorita valen 20, 30, 40 el litro allá en León, aquí vale a 30 el litro, allá lo doy a 40 [...]

Así como en las pulquerías de la Ciudad de México el pulque daba pauta a que se desarrollaran relaciones sociales dentro de la pulquería, en éste caso también jugó un papel importante en las relaciones sociales que se establecían alrededor del partido de béisbol, lo cual se ve en la memoria del señor que al ir a comprar pulque recordó los tiempos en los que asistía a los partidos.

Al preguntarle si alguna vez ha tenido problemas con las autoridades contó:

[...] Aquí ya me pusieron tres veces delegado, cada vez de tres años. Entonces la primera vez -que vas a ser tú delegado-, vinieron aquellos del Sauz -que tú vas a ser delegado, te queremos para delegado-, no -le digo-, no, no puedo. Tons me mandaron una cita de San Pancho, del presidente, un citatorio, que fuera, no, ya fui, y luego me dice:

-haber porqué no quieres ser tú delegado ahí en el Sauz-

-le digo -porque señor presidente yo vendo bebidas embriagantes y no puedo ser delegado y vender-

- ¿qué vendes? ¿Tequila o alcohol o qué? ¿cerveza o qué? -

No, le digo -vendo pulque-

-¡ah no! - dice -vas a ser delegado y tienes que vender tu pulque, porqué, porque el Sauz tiene fama pa'l pulque.

[...] de Reglamentos²⁰ donde iba era al Beleño, porque bueno, vendían mucha cerveza y como los de cerveza les daban su mordida a Reglamentos y yo quise hacer lo mismo y no querían, y no quisieron, me levantaban con todo y cántaros de pulque, me levantaban allá al Ministerio Público.

Hubo un tiempo que yo seguí yendo con mi pulque, porque a mí me convenía, ¿vea?, entonces resulta que andaba escondiendo en tiempos de agua, escondía mis cántaros de pulque entre el hierbal, pa' que no nos miraran porque está fermentando el pulque. Y luego me decían los demás los que venían al pulque, que iban a comprar -"¡ahí vienen, ahí vienen!"-, y ya andaba yo ahí escondiendo los

²⁰ Con Reglamentos se entiende que hace referencia a la Dirección General de Fiscalización y Control del municipio de León o a alguna autoridad municipal

cántaros. No pues ya después ya se dieron cuenta que yo los escondía y ya iban a donde los tenía escondidos, hasta me lo tiraban.

En la época de la que habló Don Jesús, era una bebida reconocida, tanto así que al momento de ser delegado, se le pidió que también continuara con la elaboración de la bebida, pues se consideró importante el conservarla, ya que era lo que caracterizaba a Sauz de Armenta. Lo contrario ocurrió en la ciudad de León, pues estando presentes la cerveza y el pulque en los partidos de béisbol, se le dio preferencia, por así decirlo, a la cerveza, ya que se permitió su venta, mientras que el pulque lo prohibían. Cabe destacar que esto sucedió por parte de las autoridades, pues había asistentes a los partidos quienes lo consumían a pesar de tener la opción de beber cerveza.

Don Jesús mencionó que la actividad de elaborar el pulque está a punto de terminarse, ya que no hay magueyes y por lo mismo las personas ya no lo elaboran, además de que quienes se dedicaba a ésta actividad ya murieron, él es el único que lleva a cabo todo el proceso, desde preparar el maguey, hasta ya producir el pulque:

[...] tengo hijos, pero nomás que, otra cosa, no quieren iniciarse porque se enguisa²¹ uno, yo uso una manga, me pongo unas mangas aquí ire, pa' no enguisarme, al ver parece que no es trabajo, pero es trabajo, es trabajo ir a raspar, ir a quebrar, ir a cuidar los magueyes y mis hijos pus ya la nueva de ora, ya no²²

En la actualidad Don Jesús tiene 79 años, por lo que es probable que cuando él muera, muera con él ésta actividad que ha caracterizado a Sauz de Armenta, en éste caso se ve la importancia que esta investigación tiene, ya que se genera un

²¹ Con la palabra *enguisar* hizo referencia a que al momento de extraer el aguamiel con las espinas se raspa el brazo

²² Entrevista realizada a José de Jesús Rodríguez Reynoso, productor y comerciante de pulque en Sauz de Armenta el 24 de marzo de 2017. El orden de la plática fue modificada para una mejor comprensión, sin embargo se conservó el vocabulario y expresiones.

registro y reconocimiento tanto de la actividad que realiza Don Jesús, así como a Sauz de Armenta como lugar pulquero.



Imagen 20. Camino al tinacal. Del lado izquierdo se ven las ollas de barro en las que se fermenta el aguamiel. Fotografía de Carmen Zúñiga

En un momento de la historia del poblado Sauz de Armenta, la elaboración de pulque fue una actividad común, ya que al estar lleno de magueyes -sin haberlos cultivado- las personas aprendieron a hacer uso de ellos, extraer aguamiel y elaborar pulque, sí lo vendían, pero ese no era la finalidad, sino era más para consumo propio²³, por lo que de acuerdo con R. Firth: “Si [...] la sociedad es tomada como un conjunto de individuos con una forma de vida dada, la cultura es tal forma de vida” (1945), de tal manera se considera la extracción de aguamiel y elaboración de pulque como parte de la cultura de Sauz de Armenta.

Para que una cultura pueda permanecer se llegan a dar las tradiciones, que son algunos elementos que forman parte de la cultura y son heredados, no sólo de

²³ Información obtenida a través de una plática informal con dos habitantes de Sauz de Armenta el 24 de marzo de 2017

una generación a otra, sino que es todo un proceso, como lo menciona Carlos Herrejón y los cinco elementos. En éste caso se cumplieron los cinco elementos de la tradición, sin embargo influyeron otros factores para que ésta se rompiera, pues el maguey a pesar de tener un tiempo de vida largo, se explotó pero nunca se dio una recuperación o conservación del mismo, pues éstos se acabaron y con ello la elaboración de las bebidas, así la perpetuidad de la cultura pulquera, por así decirlo, se pierde, pues aún en los ranchos aledaños se reconoce a Sauz de Armenta como productor de pulque, sin embargo sólo queda una persona que se dedica a esto.

Con base en la propuesta de Herrejón, la tradición es la perpetuidad de la cultura: [...] más allá de la muerte de los individuos que las integran” (1994:141), por lo que es muy probable, que con la muerte del Don Jesús se perderán conocimientos valiosos, pero la tradición seguirá en otras zonas y en otras personas, pues se dijo que varios habitantes de Sauz saben cómo elaborar el pulque, a pesar de que no se dediquen a ello. El conocimiento está presente, sin embargo la práctica ya no se da por la falta de magueyes.

Otro lugar donde se elaboraba y aún se elabora el pulque es en Rancho Nuevo- La Venta, entre los límites de San Francisco del Rincón y León. Ahí hay tres productores, que tienen un lazo familiar, por lo que es una actividad heredada. Al entrevistar a Don Toño, como es conocido, él dijo haber aprendido el oficio por parte de su papá, pues era una actividad heredada de su abuelo, que cuando vivía aprendió el oficio de las personas que habitaban a los alrededores, pues muchas tenían magueyes. Las personas que consumían la bebida eran personas adultas y uno que otro joven, el señor Don Toño explicó que la actividad de ser tlachiquero ha sido continua, pues nunca se ha perdido²⁴.

Una de las cosas que influyen para que Don Toño tenga tantos visitantes, a pesar de la distancia, pues se tiene que caminar cerca de 40 minutos para llegar, es un estanque que hay atrás de su casa. Las personas llegan, compran su pulque y se van a tomarlo al estanque o a cualquier lugar que les agrade. Sin embargo

²⁴ Entrevista realizada a “Don Toño” Cisneros, productor y comerciante de pulque en Rancho Nuevo-La Venta el 9 de mayo de 2016.

desde principios de 2017 se prohibió el paso al estanque y las zonas donde están los magueyes, pues dicen que hay quienes van y los maltratan, ya sea subiéndose en ellos, los graffitean o los orinan, lo cual, mencionó su esposa, les causa pérdidas.



Imagen 21. Letrero en casa de Don Toño, en el que se prohíbe el consumo de marihuana. Fotografía de Carmen Zúñiga.

Además es un lugar que se ha utilizado para consumir marihuana – principalmente por los jóvenes-, ya que no hay autoridades o vigilancia que se percate de ello, por lo que han puesto un letrero en el que se prohibió el consumo de esta hierba.

A pesar de que se ha restringido el acceso al estanque, la asistencia y consumo de pulque en Rancho Nuevo-La Venta no ha disminuido. Una de las

actividades que se pueden ver como parte de la vida cotidiana en casa de Don Toño es a sus hijos raspando los magueyes, pues ya han aprendido el oficio de su padre.



Imagen 22. Maguey graffiteado en casa de Don Toño. Fotografía de Carmen Zúñiga

Por otra parte, el hijo de Don Pablo Cisneros, productor del mismo lugar, recuerda que su bisabuelo Joaquín fue quien inició con la elaboración y venta de pulque, ya que de acuerdo a la información que él tiene, la familia ascendiente a su bisabuelo se dedicaba a vender miel de abeja, por lo que es probable que sí haya sido una actividad que aprendieron ahí, como lo explicó Don Toño.

El descendiente de Don Pablo recuerda que hace diez años, más o menos su papá y sus tíos tenían una actividad económica distinta a la de ser tlachiqueros, pues sólo su abuelo era el que se dedicaba a la elaboración y venta de pulque, no obstante al pensar en su futuro, comenzaron a sembrar magueyes y después a explotarlos. Desde su punto de vista, habló sobre el consumo:

[...] no creo que baje, es muy raro que la tendencia vaya a la baja, por lo general se va a tender a estabilizar y ya ni va a subir, ni va a bajar, ahorita yo creo que lleva tendencia hacia arriba [...] primero porque como se tiene ya poquito más magueyes ya hay más oferta, y ya más chavos lo conocen, entonces ya empiezan a ver cómo, pues a buscarlo. Ya viene más chavos, y antes no, venían más gente adulta [...] sí le siguen ganando los adultos, no creas que tantos chavos, no. [...] Que empezó a ir aumentando unos cinco años yo creo, pero poquito, no digamos de un día para otro ya, ya vendí más, no, de hecho nosotros tardamos un chorro en vender, ya con que vendiéramos unos diez al día ya estábamos gustosos

En la actualidad menciona que venden desde nada, hasta 80 litros en un día. Con ésta descripción se visualiza una nueva generación que está consumiendo el pulque –los jóvenes-, sin embargo los adultos siguen presentes, es decir, se está heredando el consumo de la bebida, aunque no directamente, pero al terminar la generación de los que ahora son adultos, no se acabará con ellos el consumo, pues ya se generaron nuevos adeptos.



Imagen 23. Fotografía de Carmen Zúñiga Del lado derecho está un letrero "pulque" en la entrada de la casa de Don Pablo Cisneros.

En el aspecto legal, cuenta:

[...] si ha venido la policía a tratar de extorsionarnos [...] empiezan a arreciar casi cada cambio de administración, empieza a venir, no que ustedes venden pulque, y que está prohibido, y así nos empiezan a echar un choro, así como queriendo dinero. Pero no, nunca nos hemos dejado, de hecho les decimos que no, que es una bebida tradicional, que se, pues que se sabe que tiene más de mil años aquí en territorio mexicano, bueno en toda Mesoamérica, con los españoles, y hasta nuestra fecha. Y hemos ido también a presidencia a pedir un permiso pero pues ahí nos dicen que sigamos vendiendo, que no hay ningún problema. [...] No es para tener ley, me imagino que no, tanto diputados como senadores no van a platicar de cómo legalizan el pulque si son, a lo que yo tanteo y sé, cuatro o cinco productores de pulque en León²⁵.



Imagen 24. Fotografía de Carmen Zúñiga. Don Pablo Cisneros. Productor y comerciante de pulque en Rancho Nuevo-La Venta

Otro de los hermanos Cisneros, Gerardo recuerda que los abuelitos de sus abuelitos fueron de los que la familia heredó el conocimiento de extracción y

²⁵ Entrevista realizada al hijo de “Don Pablo” Cisneros, productor y comerciante de pulque en Rancho Nuevo-La Venta el 9 de mayo de 2016

elaboración de aguamiel. Lo que él raspa al día, tanto en la mañana y en la tarde, son de 10 a 15 magueyes de los que en un día llega a extraer hasta 50 litros de aguamiel, el pulque que produce lo vende ahí mismo en su casa de Rancho Nuevo y dice que no lo comercializa con algún bar, que llegó a hacerlo pero fue por poco tiempo, ya que algunas veces la producción no da para abastecer lo que se requeriría para venderle a un bar.

Gerardo recuerda que hace quince años, más o menos, las personas que lo consumían eran de la misma ranchería, pues de la ciudad casi no iban, pero en los últimos años esto cambió, pues él cree que debido al internet es que Rancho Nuevo se popularizó a través de las personas que iban y lo difundían por éste medio. En cuanto a la cuestión legal, Gerardo mencionó:

[...] para el pulque, por decir casi, nunca ha habido permiso, como ajá, haz de cuenta, como todo el tiempo, hace así como artesanal, de eso nunca, nunca han pedido permiso. Una vez llegó Reglamentos y nunca, nunca dijo nada [...] si embriaga pero no contiene alcohol, como no se le hecha alcohol pues no contiene alcohol, nomás lo que produce nada más el mismo maguey.

El señor Gerardo argumenta que el pulque es una bebida artesanal, por la manera en la que se elabora y porque es una bebida que no contiene alguna sustancia externa, como el alcohol, es decir, es natural. Esto se aúna a la justificación del hijo de Don Pablo Cisneros para vender la bebida sin contar con un permiso, el ser una bebida tradicional con gran antigüedad en el país. De ésta manera los productores reconocen que la bebida que ellos elaboran forma parte de una herencia cultural.

Hablando de las personas que lo consumen Gerardo explicó:

[...] antes si decían que era para la gente que a veces, que o sea, que no tenía por decir recursos verdad, que no tenía dinero , antes, y ahorita no, ahorita realmente lo busca hasta los riquillos, los de dinero [...]”. En cuanto al precio se vende en trece pesos el litro, pero ya si se compran varios litros se da un poco más barato, aunque a veces se va subiendo el precio de a peso, pero éste año aún no

sabe si subirá el precio, ya que debido a la crisis, las personas no cuentan con mucho dinero, por lo que probablemente si se sube, se llegue a pensar que está muy caro y no lo comprenden. El futuro del pulque lo ve basado en los productores, ya que dice que depende de ellos el ir plantando más magueyes e ir cubriendo la demanda de la bebida²⁶.

La tradición en Rancho Nuevo- La Venta ha permanecido y tiene tendencia a que continúe, pues los hijos de los productores están involucrados en la elaboración del pulque, por lo que éste conocimiento ya ha sido heredado a las nuevas generaciones, además de que el factor económico es algo que motiva la permanencia de ésta, pues a través de la elaboración y comercialización de la bebida han obtenido ganancias, por lo que está relacionada tanto como actividad económica, así como tradición.

Otro lugar donde se elaboraba pulque es en el Ojo de Agua, ubicado al norte de la ciudad cercano a las Ladrilleras 1 e Ibarra, ahí hace más de cincuenta años la familia de Don Alejandro, es decir sus abuelos y su padres, sin embargo hace quince años una plaga invadió los magueyes y éstos se acabaron.

El caso de la plaga que acabó con los magueyes es una problemática que ha afectado en otros lugares donde se produce pulque, como Jalisco, en Tepatitlán la señora Ana Rosa explicó: “la tierra está emplagada por gusanos[...] se pudre la penca, se emplagan los magueyes comenzando del centro”. Don Baudelio, otro productor, sufrió una pérdida importante: “Yo aquí le hice remedio tocante a los herbicidas, pero no le entra a la plaga esa: está en el mizonte sale de la tierra ahí no le entra ninguna agua nada”. Ante esa plaga Don Baudelio se encontraba en ese tiempo con su pulquería vacía en espera de que los nuevos magueyes estuvieran listos para producir aguamiel. Un productor más fue Don Guadalupe, quien invirtió todos sus ahorros para contratar ingenieros que le ayudaron a detener la plaga tan solo un poco (en Montiel,*et al*, 2011:47)

²⁶ Entrevista realizada a Gerardo Cisneros, productor y comerciante de pulque en Rancho Nuevo-La Venta el 10 de febrero de 2017

Ante la problemática de plagas se puede evidenciar que no hay preocupación, inversión o impulso a la producción de aguamiel y pulque por parte de las autoridades, al menos en Guanajuato y Jalisco, ya que ante ésta problemática todos de los productores tuvieron pérdidas no sólo económicas sino también ambientales, ya que el maguey evita la erosión del suelo.

En Ibarra, no hay un solo maguey para extraer el aguamiel y producir el pulque. En la imagen 25 se puede ver la casa de Don Alejandro desierta a su alrededor, lo cual antes no era así, pues todo el espacio que ahora está vacío era ocupado por magueyes.



Imagen 25. Casa donde se vende Pulque, en el Ojo de Agua. Fotografía de Carmen Zúñiga

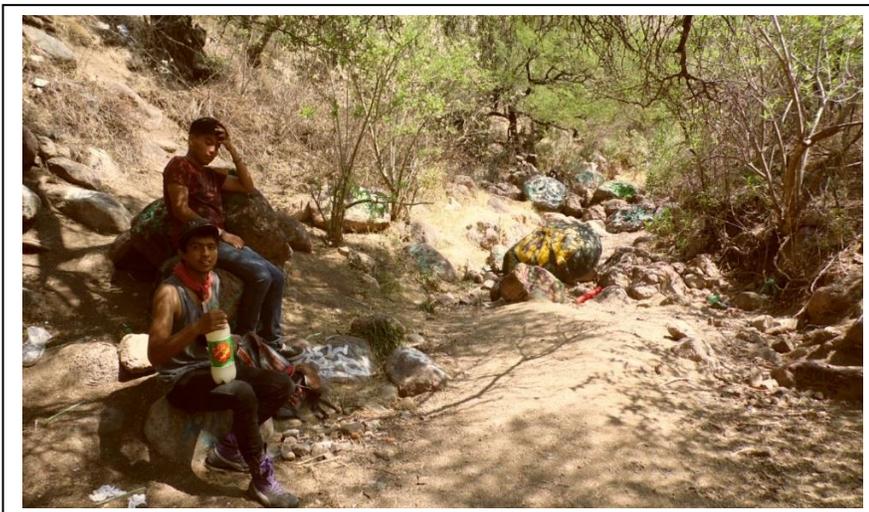


Imagen 26. Cauce seco en el Ojo de Agua. Lugar que se ha destinado para el consumo del pulque

A pesar de que el pulque ya no se elabora ahí sí se vende, ya que Don Alejandro es hermano de los productores de Rancho Nuevo-La Venta, por lo que le

llevan pulque, pues es un lugar conocido por varias personas para ir a consumir la bebida²⁷.

La tradición se da con el hombre como miembro de un grupo, éste recibe y al mismo tiempo entrega la tradición que se constituye por la continuidad de éste proceso a través del tiempo, es decir: “[...] la tradición es la respuesta del hombre al reto del tiempo [...]” (Herrejón 1994:140). En el caso de la venta del pulque en el Ojo de Agua, ésta más que sobrevivir al tiempo sobrevivió también a la problemática agrícola de plagas que invadieron los magueyes y que por consecuente acabaron con la producción. A pesar de ya no elaborarlo en este lugar, la venta continuó debido a que al ser una actividad de herencia familiar, otro motivo para determinar al pulque como una bebida tradicional, fue posible llevar la bebida desde Rancho Nuevo- La Venta, donde sus hermanos producen. Los consumidores han influido a que se conserve éste lugar como característico para la compra de pulque, pues sin ellos y su persistencia, no se ofertaría.

La venta de pulque y aguamiel por las calles de la ciudad, como se dio en el Coecillo o como dijo José Jesús, productor de Sauz de Armenta, haberlo hecho en algún momento de su vida, parecía haber terminado, sin embargo aún hay quienes continúan haciéndolo. En el Boulevard Miguel Alemán, en la zona comercial conocida como El Descargue, se entrevistó a Pablo Reyes proveniente del Rancho La Rosa, ubicado en el camino que va de León hacia Lagos de Moreno. Sobre cómo aprendió a elaborar el pulque, mencionó: “ Esto es de siempre, esto lo sabe todo el mundo que está en el rancho [...] es que esto no tiene ningún arte, mira, se destapa el maguey y, es aguamiel primero y ya en dos tres días ya es pulque pero fermentado en una olla”

Dijo tener varios años con la venta en la ciudad de León, pues va a San Juan Bosco o a las plazas, por lo general gana en un día alrededor de \$200. Lo que Pablo gana en un día por la venta de pulque y aguamiel es muy poco comparado con el trabajo que realiza, ya que dice que la vida de un maguey que produce aguamiel va de 2 a 4 meses, nada comparado con el tiempo que tarda en estar listo para

²⁷ Entrevista realizada a Don Alejandro, comerciante de pulque en Ojo de Agua el 8 de mayo de 2016

producir, que son 8 años. No obstante lo que hace para generar mayores ingresos es vender nopales o hierbas, además de que ha tenido otras actividades económicas pues en tiempos de lluvia baja la producción de aguamiel.

En cuanto al consumo dijo: “[...] hay menos, ya muchos ni saben ni qué es. Pero antes que tomaba todo mundo no había que diabetes, ni hígado graso, no había tanta obesidad pues, y ahora mira con las frituras, mira, esa es una tienda de pura obesidad, puro dulce –señala una dulcería–”





Imágenes 27 y 28. Fotografía de Carmen Zúñiga. Don Pablo Reyes comerciando pulque y aguamiel sobre el Boulevard Miguel Alemán.

Dijo que las personas que más le consumían eran señores, principalmente los boleros del centro de León. Mencionó no haber tenido problemas legales por la venta de pulque en vía pública y sin obtención de permiso. Otro punto importante es que al realizarle la entrevista él no vio ninguna importancia de su labor, pues dijo que si yo requería información, ésta la podía encontrar en la biblioteca, porque ahí hay muchos libros que hablan del pulque, y en varias ocasiones insistió en que no tenía nada de extraordinaria su actividad²⁸.

En este caso Pablo toma la extracción y elaboración de pulque como parte de la vida cotidiana, pues al mencionar que cualquiera en el rancho sabe hacer pulque, es porque esto ya forma parte de él y de su entorno, es decir, forma parte de su cultura, por ello es probable que no le parezca una actividad por la que alguien

²⁸ Entrevista realizada a Pablo Reyes, productor y comerciante de aguamiel y pulque del Rancho La Rosa. Realizada el 28 de abril de 2017

esté interesado, pues ya lo tiene internalizado como algo que hace a diario. Es probable que Don Pablo vea al pulque como una bebida que tuvo reconocimiento, pues sabe que hay libros que hablan de él y de su historia, sin embargo podría pensar que al disminuir el consumo y conocimiento de él –como lo dijo en la entrevista-, con ello disminuiría su importancia.

A comparación de los productores de Rancho Nuevo-La Venta o Sauz de Armenta, lugares que son frecuentados para consumir la bebida y que por ello se les ha generado un reconocimiento por la labor de producir el pulque, el señor Pablo no ha obtenido ese reconocimiento y por lo tanto ve su oficio como algo sin importancia.

Todos los productores entrevistados mencionaron no contar con un permiso para producir y vender la bebida, pues a pesar de que han recibido visitas por parte de policías y personal de Fiscalización, ellos justifican que el pulque es una bebida tradicional y artesanal, a lo que Francisco Arenas, director de la Dirección General de Fiscalización y Control del Municipio de León confrontó lo dicho, pues explicó que a pesar de ser una bebida tradicional o artesanal, es una bebida alcohólica por lo que sí deberían tener un permiso como productores de bebidas alcohólicas, el cual tiene un costo de \$158,840.00 y ejemplificó su argumento a través de la cerveza artesanal, pues a pesar de ser artesanal, para producirla se requiere de un permiso.

La elaboración de pulque como actividad económica y como una bebida alcohólica implica ciertas regulaciones, como el permiso en Fiscalización, sin embargo éstos son pequeños productores que no obtienen los ingresos suficientes para pagar el permiso de elaboración de bebidas alcohólicas. Además surge una contradicción con las autoridades, mientras los policías dicen que está prohibido, en la casa municipal dicen que no hay problema, y en Fiscalización piden un permiso que no es accesible económicamente.

Como información adicional Francisco Arenas mencionó que se tiene registro de dos productores de pulque, uno en la colonia Bugambilias, pero que ese productor ya había fallecido y el otro en el Boulevard Juan Alonso de Torres en la

colonia Valle del Campestre, por lo que se visitó la dirección proporcionada y ahí se ubicó un establecimiento de nombre *Dining Drinks Bowling Fun*, sin embargo al preguntar sobre la información que se tenía sobre la producción de pulque, se mostró desconocimiento sobre ello. Ello señala que no hay un seguimiento o actualización por parte de las autoridades en cuanto a los registros o información que manejan.

De acuerdo a Pedro González, al Directorio de 1941-42 y la información recopilada, el pulque es una bebida que ha estado presente en la Ciudad de León desde hace más de medio siglo, sin embargo poco se sabía de esta bebida, su elaboración y consumo estuvieron estancados, no desaparecieron pero sí dejó de tener presencia en la vida cotidiana. La última pulquería que existió en León, antes de las *neo-pulquerías*, de acuerdo con Francisco Arenas estuvo ubicada en la calle 16 de septiembre cerca de un mercado, del cual no recordó el nombre pero sí recordó que la pulquería se llamó “La bella Pachuca”.

Hay diversas hipótesis por las que el pulque dejó de ser tan consumido, la primera basada en información oral ya que, se dice que el Ayuntamiento quitó los permisos a las pulquerías, por lo cual éstas tuvieron que cerrar y su consumo disminuyó²⁹, sin embargo no se encontró información sobre el cierre de pulquerías o los trámites para ellas en los reglamentos de la ciudad. Sin embargo Francisco Arenas confirmó que existía un permiso en específico que se llamaba “pulquerías” y que era para la venta y consumo de pulque exclusivamente, aunque éste lo quitaron, no sabe por qué, pero pasó de manejarse de forma independiente a ser parte del círculo de las bebidas alcohólicas de bajo contenido alcohólico.

Al darse este suceso es probable que los comerciantes que contaban con un permiso de pulquería se vieran obligados a tramitar un nuevo permiso para la venta de bebidas alcohólicas, para lo cual debían hacer una inversión no tan accesible, ya que el pulque es una bebida económica, por lo que es probable que prefirieron abandonar su venta.

²⁹ Plática con Brasil Martínez, dueña y fundadora de “El café de nadie”. El 25 de noviembre de 2016

Un punto importante más es que al crearse el falso imaginario del pulque como bebida para clases populares, no se tomó interés en seguir produciéndola, por lo que su elaboración no fue reproducida por los hijos de los productores, o no tuvieron interés en continuar con ésta actividad y a la muerte de los mismos el conocimiento y la elaboración del mismo se perdió.

Otra razón por la que se pudo haber dado tal fenómeno fue la economía, ya que al ser una bebida barata -20 centavos hace aproximadamente 30 años-, los productores no generaban grandes ingresos de ella, por lo que pudieron haberse dedicado a otra actividad que les generara mayor sostenibilidad económica para ellos y su familia.

Un factor más, que pudo influir en la disminución de la producción y consumo de la bebida, fue la expansión urbana, ya que se mencionó que varios vendedores de pulque que llegaban a León lo hacían desde ranchos aledaños, sin embargo debido al cambio de uso de suelo que se dio al aumentar la población, el territorio donde se cultivaban los magueyes disminuyó.

3.2 CONSUMO DE PULQUE EN LEÓN

Cabe destacar que a pesar de haber transcurrido una etapa de crisis el consumo de pulque en los últimos cinco años ha aumentado, una de las personas que se reconoce como el precursor del fenómeno pulquero es Omar Aguiñaga, quien dice haber iniciado la venta de pulque como producto orgánico en el Mercado de Granjeros, sin embargo él menciona que la persona que le ayudaba con la venta inició de manera independiente el comercio de la bebida en el bar Jaibol.

Omar empieza a promover la bebida en otros dos bares, el “Kino Room” y “La Casa del Viento” aunque tiempo después menciona que estos bares al obtener el contacto de Don Toño, quien es el tlachiquero que abastecía a Omar, deciden excluirlo como intermediario y empiezan a comprar directamente con Don Toño. Este aspecto y el interés económico que tenían los bares por la venta del pulque

no coincidieron con los ideales y objetivos de Omar, los cuales buscan dignificar la bebida de los dioses, pues comenta que ésta no es reconocida como una bebida de calidad en León por parte de personas externas.

Otro aspecto negativo que Omar menciona es que el pulque que Don Toño elabora, hace cinco años era de buena calidad, sin embargo al aumentar la demanda no logró abastecer los comercios que lo solicitaban, por lo que, de acuerdo a Omar, dejó de ser una bebida orgánica –sin compuestos químicos o sintéticos-, pues Don Toño comenzó a rebajarla y alterarla con agua, harina de arroz y alcohol etílico, lo cual puede considerarse muy probable, ya que en Rancho Nuevo se ofrecen tres tipos de pulque: el ligero, el medio y el fuerte, de los cuales no sólo cambia el tiempo de fermentación y con ello la cantidad de alcohol, sino el sabor, ya que probando el pulque fuerte se puede detectar un sabor a alcohol ajeno a la bebida, además de que, por experiencia propia, si el pulque ligero se deja fermentar por varios días, no da como resultado el mismo sabor al fuerte que se vende.

Dentro de los tipos de pulque se han descrito cuatro distintos:

[...] “pulques tiernos” a aquellos en que el azúcar y la goma del aguamiel se han transformado a medias por la fermentación en alcohol y ácido carbónico; “pulques en sazón” los que han sufrido una fermentación lenta, total y completa; “pulques ácidos”, cuando la fermentación se ha exagerado y se comienzan a transformar en vinagre o ácido acético, y “pulques picados”, los que han pasado a la fermentación pútrida (Montiel, *et al*, 2011:32)

Con la alteración del pulque se ve que a partir de la demanda se comenzó a sacrificar la calidad por la cantidad, fenómeno que afecta al no haber alguna regulación de la bebida. Un aspecto positivo es el fortalecimiento de la cultura, ya que se fortalece el reconocimiento como bebida tradicional, sin embargo surge el reto ante la demanda, que se está solucionando de manera inmediata a través de

la incorporación de diversos ingredientes para incrementarlo. En un análisis realizado por José Segura, se encontraron diversos ingredientes agregados al pulque para adulterarlo:

La cal, el agua, el almidón, la harina, la goma, el tequesquite y algunos vegetales más o menos inocentes o nocivos, son comúnmente de los que más usan para cubrir ya la mucha fluidez, la acidez y hasta la corrupción de la bebida fermentada (Segura, 1901:240 en Montiel, *et al*, 2011:32)

Este fenómeno se da, de acuerdo al libro “Pulque, pulqueros y bebedores”, porque los vendedores obtienen beneficios económicos a corto plazo, además de que al aumentar la demanda es complicado satisfacerla de manera instantánea, ya que todo el proceso que se hace, desde sembrar el maguey hasta preparar el pulque lleva alrededor de diez años, es decir, es un proceso demasiado lento en comparación con el incremento del consumo. Sin embargo, mencionan, estas alteraciones a la bebida dan pauta a lo que por muchos años ha perpetuado los prejuicios del pulque, como el uso de excremento para su fermentación (Montiel, *et al*, 2011:33).

Existen los permisos para la producción de bebidas alcohólicas pero no hay alguna específica para la producción de pulque, por lo que sería importante promover una inspección de calidad de la bebida, pues contrastándola con el mezcal, que es una bebida regulada a través de la Denominación de Origen, uno de los puntos a favor es que en éste sí hay certeza de que los productos son mezcal y cuentan con estándares de calidad. No obstante, así como hay alteraciones a la bebida, también hay lugares donde la bebida es de gran calidad.

En 1928 se emitió el reglamento para la producción, introducción, transporte y venta de pulque en el Distrito Federal, donde uno de los principales requisitos era el contar con una licencia sanitaria emitida por el Departamento de Salubridad Pública, donde se prohibía el extraer el aguamiel a través de la succión con la boca, y se enviaban también muestras del fermento al laboratorio (Valadez, 2014:52), algo que quizá surgió para disminuir su venta, pues casi todos, si no es que todos los

productores extraen al aguamiel succionándolo con el acocote, sin embargo ésta fue una medida que podría aún estar vigente, no para disminuir el consumo, pero sí para verificar la calidad.

De acuerdo a la visión de Omar, se deben hacer cambios en cuanto a la concepción que se tiene de la bebida, ya que: “desgraciadamente el pulque está como moda en León [...] ahora mi trabajo es reeducar a la gente a que entienda qué es el pulque, antes no sabían que el pulque era cultura [...] La bebida de los dioses debe ser utilizada lo más ceremonialmente que se pueda [...] es como un desarrollo de consciencia, saber qué es lo que estás haciendo y saber qué es lo que estás tomando”³⁰.

Omar estableció en 2013 un lugar donde vende pulque que él considera de mejor calidad que el de los demás establecimientos, en “Tzab pulquería” pretende que se haga respetar la bebida y no se consuma con el único fin de llegar al estado de ebriedad, pues quien lo hace de ésta manera no es bienvenido.



Imagen 29. "Tzab pulquería" en San Juan de Dios. Fotografía de Carmen Zúñiga

³⁰ Entrevista realizada a Omar Aguiñaga el 29 de noviembre de 2016 en el barrio de San Juan de Dios

Como Omar lo mencionó, otro de los lugares precursores es “El Jaibol”, ubicado en la calle Pedro Moreno no. 210, Centro, aquí José Pilar explicó que los inicios de la venta de pulque fueron en el Mercado de Granjeros, y que después se incluyó en éste bar, sin embargo dijo saber de la existencia de pulque antes de que se vendiera en el Mercado de Granjeros, pues recuerda haberlo consumido en un lugar conocido como “El puto profe”³¹, ubicado en la esquina de las calles Justo Sierra y Constitución en el Centro de la ciudad.

La imagen exterior de este lugar no es muy agradable, sin embargo se le reconoce como un lugar de venta de pulque y se dice que fue el primer lugar donde se vendió, aunque no se sabe con certeza, pues ya hay varios que se adjudican el ser los pioneros con la venta de ésta bebida. Un punto favorable para “El puto profe” es que es el lugar que oferta la bebida al precio más accesible en comparación con los demás comerciantes.



Imagen 30. "El puto profe" en el Centro. Fotografía de Carmen Zúñiga

³¹ Entrevista realizada a José Pilar el 25 de noviembre de 2016

“El Café de Nadie”, en la calle 5 de febrero no. 406 en San Juan de Dios, es un establecimiento con enfoque cultural que surgió como un proyecto por parte de Brasil, estudiante de la licenciatura Cultura y Arte de la Universidad de Guanajuato, aquí como parte de la historia e identidad de los mexicanos optó por ofrecer una bebida representativa, el pulque. Ella conoció la bebida en Rancho Nuevo- La Venta, y para poder ofertarlo realizó una cata y conoció cuáles eran los procesos que cada uno de los productores realizaba, para decidir quién sería su proveedor, llegar a un acuerdo y así difundirlo³².

Los lugares antes mencionados pueden ser considerados como los que iniciaron con la venta de pulque en la zona centro hace cuatro años, sin embargo han surgido más establecimientos en los que se puede consumir la bebida:

Lugares y precios donde se oferta pulque en la ciudad de León				
Lugar	Ubicación	Inicio venta de pulque	Precio pulque natural (2017)	Precio pulque curado (2017)
Café de nadie	Calle 5 de febrero 406, colonia San Juan de Dios	2013	\$40 litro	\$50 litro
Casa del viento	Calle Motolinia 122, colonia Centro	2013	\$60 litro	\$80 litro
Cervecería Madero León	Calle Francisco I. Madero 530, colonia Centro	2016	\$19 (355 ml.)	
Puto Profe	Entre calles Justo Sierra y Constitución, colonia Centro	2007	\$20 litro	
Jaibol	Calle Pedro Moreno 210, colonia Centro	2012	\$40 litro	\$50 litro

³² Entrevista realizada a Brasil Martínez el 25 de noviembre de 2016

Étnico	Calle Francisco I. Madero 429, colonia Centro	2016	\$50 litro	\$70 litro
Tzab pulquería	Calle Manuel Doblado, colonia San Juan de Dios		\$20 litro	\$40 litro
Diablos	Blvd. Adolfo López Mateos, colonia Jardines de Jerez	2016	\$69 litro	Curado \$79
				Exótico \$89
Bar Fly León ³³	Pedro Moreno 407, colonia Centro	2016	\$60 litro	\$60 litro
Xíkury pulquería	Calzada de los Héroes 504, colonia Francisco Lozornio		\$40 litro	\$60 litro
Casa cultural y restaurante vegetariano Ollin Yoliztli	Blvd. Las Américas 813, colonia Andrade	2016	\$40 litro	\$50 litro
Bar Carro Verde	Pino Suarez 446, colonia Centro	2015	\$40 litro	\$40 litro

Tabla 1. Elaborada por Carmen

El pulque es una bebida que al tener efectos de ebriedad está regulada y se debe contar con un permiso para su venta, sin embargo hay algunos lugares como el Mercado del Coecillo donde se puede encontrar, éste es traído de la Sierra de Guanajuato capital por una señora que se dedica a la venta de hierbas, nopales y pulque, sin embargo, ella al no contar con permiso para la venta de la bebida, comercializa entre unos cinco y diez litros cada tercer día, además de sólo vender a personas conocidas³⁴.

³³ Al realizar una llamada al número de contacto del Bar Fly León, se habló con Jesús, quien dijo que el pulque que se vende en este establecimiento es traído del municipio de Abasolo, donde se tiene contacto con un productor. Por lo que al parecer es el único bar en León donde se ofrece pulque distinto al de Rancho Nuevo-La Venta

³⁴ En septiembre de 2016 al intentar obtener una entrevista con la señora en cuanto al consumo de pulque, ella se negó totalmente y la información mencionada fue la única que se pudo obtener a través de justificaciones que ella dio para no realizar la entrevista. Lo anterior pudo haber sucedido

El ser conocido por la señora es un factor importante en cuanto a la venta de la bebida de manera clandestina o ilegal, ya que se oferta en un mercado y no en un local establecido y regulado, pues para poder obtener la autorización de venta de pulque se necesita tramitar una Licencia de alcoholes, los cuales se dividen en bebidas de bajo contenido alcohólico (menor a 6° de alcohol) y bebidas de alto contenido alcohólico (mayor a 6.1° de alcohol), el pulque entra en las bebidas de bajo contenido alcohólico.

Dentro de los permisos para bebidas de bajo contenido alcohólico se clasifican en: Expendio de bebidas de bajo contenido alcohólico en envase cerrado con costo de \$975.00, Expendio de bebidas de bajo contenido alcohólico en envase abierto con costo de \$67,487.00 y Expendio de bebidas de bajo contenido alcohólico en envase abierto con alimentos con costo de \$99,628.00 Para el trámite de la licencia de venta de alcohol no sólo se requiere pagar, sino también obtener un permiso de uso de suelo por parte de la Dirección General de Desarrollo Urbano y contar con un establecimiento³⁵.

El tipo de permiso que la señora del Coecillo debería tramitar para la venta de pulque sería la Licencia para venta de bebidas de bajo contenido alcohólico en envase abierto con costo de \$67,487.00, además de cumplir con otros requisitos que en realidad servirían para que la señora se dedicara a comercializarlo a una escala mayor, de ahí que la señora justifique la venta ilegal de pulque ya que vende pocos litros, con lo cual una persona que le compre no llegaría al estado de ebriedad, sino sería un consumo moderado, por el simple gusto de tomar la bebida.

El pulque ha sido es una bebida que ha servido a diversos lugares para popularizarse, ya que se dio a conocer a gran escala hace no más de cinco años, por lo que se convirtió en una atracción, ya que quienes aún no probaban la bebida buscaban algún lugar que la ofertara para hacerlo. Incluso los medios de comunicación, como los periódicos han realizado reportajes sobre la bebida.

porque la señora no contaba con algún permiso para la venta de la bebida, por lo que tenía riesgo de ser sancionada en caso de que se tratara de alguna autoridad la que le pedía información.

³⁵ Información proporcionada por Francisco Arenas Hernández, director de la Dirección General de Fiscalización y Control del municipio de León, el 15 de febrero de 2017.

En una publicación del periódico Milenio en el año 2013 se habló de “La Casa del viento”, Pablo Carrillo, autor de la nota la describe como un antro muy agradable, realza su decoración y ambiente donde hay pinturas y obras de arte, la denomina como una pulquería del siglo XXI, no como las pulquerías sucias y austeras donde había borrachines. Ve al pulque como una bebida ancestral, económica y para hombres del campo. Menciona que la moda ya no es tomar whisky, sino pulque de sabores, pues varios antros del centro lo ofrecen, y relaciona la popularización del pulque con un proyecto que inició Ricardo Sheffield, y que llegó al desarrollo de la calle Madero como una zona peatonal. En ésta nota Pablo hace alusión a los lugares donde lo venden, da reconocimiento a los nuevos establecimientos que cambian la concepción del pulque como una bebida de campo y que ahora la posicionan como una moda, de ésta manera se ve cómo la bebida va más allá de ser un producto, sino que desarrolla todo un entorno, lo mismo que sucede en la Ciudad de México con las *neo* pulquerías y el consumo del pulque que se generó por parte de los jóvenes.

En enero de 2014 el periódico *a.m.* publicó una nota sobre los establecimientos que revivieron el consumo de la tradicional bebida, de la variedad de curados como kiwi, fresa, café o zarzamora con queso, por mencionar algunos, y de los jóvenes como principales consumidores. Se mencionó a “El café de nadie”, donde se ve al pulque como una bebida tradicional y natural, además de que en éste lugar se tiene un enfoque cultural.

En palabras de Brasil Martínez, para el mismo periódico: “Es como muy versátil, tenemos música en vivo, tratamos de hacer eventos chiquitos pero interesantes, estamos viendo que ahorita el Centro es donde se está concentrando el movimiento cultural aquí en León y estamos tratando de apoyar eso”.

“El jaibol” es otro establecimiento que mencionó ser un producto natural, pues otros lugares usaban saborizantes artificiales. En “El Kino Room” hablaron del consumo de pulque como: “una tradición digna de realizarse”, éste lugar inició como un espacio cultural que se amplió a un concepto de bar en donde uno de sus proyectos fue inculcar la cultura del pulque. Para finalizar se habla de “La casa del

viento” donde Joaquín Chí buscaba el gusto de los jóvenes por ésta bebida tradicional, además de brindar un lugar de encuentro para la cultura, donde asisten pintores, escritores, músicos, teatreros (Delgado, 2014).

Los lugares como “El Café de Nadie” o “La Casa del Viento” son ejemplos donde se promueve el consumo cultural, más allá de la bebida en sí, se vincula a eventos culturales que hacen a la bebida ser portadora de valor simbólico, más allá de su historia.

De acuerdo a las notas periodísticas se ve al pulque como una bebida tradicional, relacionada con el ámbito cultural, sin embargo se ve también que es una moda. Bernardo Ramírez, administrador de la Casa del Viento comenta que el aumento que se ha generado en el consumo de pulque es de un 500%, ya que inició como una moda pero a partir de ella se generó un gusto, por lo que en este lugar los jóvenes antes de tomarse una cerveza, se toman un pulque, ya que se trata de un resurgimiento. En éste resurgimiento han habido cambios en la manera que éste se consume, pues lo que ahora se prefiere son los pulques dulces, o curados de sabores, algo diferente a tiempo pasado donde se prefería el pulque natural o bien se preparaba con jitomate picado, cebolla y chiles verdes. A pesar de iniciar como una moda, asegura que al pasar el *boom* éste se va a seguir consumiendo, ya que es una bebida nacional que logró sobrevivir a los años 60 y que no va a morir³⁶.

El pulque ha tenido valor simbólico desde que se consideraba bebida ritual en la época prehispánica, sin embargo se generó un falso imaginario que hizo menospreciarla por gran cantidad de personas, a lo que en la actualidad se ha dado esta valoración suprema –moda- que ha demostrado su importancia como bebida que forma parte del patrimonio cultural inmaterial del país.

³⁶ Entrevista realizada a Bernardo Ramírez, administrador de la Casa del Viento. Realizada el 7 de septiembre de 2017

3.3 MEZCAL EN LEÓN

A diferencia de los antecedentes del pulque en el municipio de León, como la presencia de pulquerías, venta callejera o productores del mismo, en el caso del mezcal no hay registros de lugares denominados como “mezcalerías” o productores del mismo en el municipio, sin embargo éste no deja de tener presencia e incluso es aún más antiguo en la Ciudad a diferencia del pulque, puesto que al ser una bebida que se puede conservar durante mucho tiempo es más fácil de comercializar dentro de cantinas, vinaterías o expendios de bebidas alcohólicas, de los cuales ya hay registro desde 1904.

En el libro *Geografía local de estado de Guanajuato*, las cantinas superaban el doble en cantidad a las pulquerías, además de que se menciona que se consumían 627 897 cuartillos de mezcal (González, 2004:179), lo equivalente a 321,483 litros aproximadamente (un cuartillo equivale a 0.512 lts.), aunque no se especifica si se trata de un consumo anual.

Desde el punto de vista personal, el consumo de mezcal ha sido constante, sin embargo ante la reciente presencia y popularización de los bares en el centro de la ciudad éstos lo han promovido como una bebida de uso social³⁷, que se consume cuando se va de fiesta, a bailar o cuando hay alguna reunión. Además se ha buscado la manera de ofrecerlo con un valor agregado, como lo hizo el bar “Rey compadre”, ubicado en la calle Francisco I. Madero 825 en el centro de León, quienes han puesto sabores al mezcal y lo venden a un precio accesible, además de que también ofrecen el natural, uno de los objetivos que tuvieron al hacer esto fue desestigmatizar la bebida como de consumo exclusivo para la clase baja, de acuerdo a la perspectiva de Juan Carlos Padrón, ellos reconocen su valor como una bebida representativa y característica del país, por lo cual decidieron promoverla³⁸.

³⁷ Se ha mencionado “uso social” como algo referente a las reuniones, fuera de una rutina cotidiana, que hacen algunas personas con el objetivo de convivir y pasar un tiempo agradable.

³⁸ Entrevista realizada a Juan Carlos Padrón, gerente del bar “Rey compadre”. Realizada el 25 de noviembre de 2016

Otra manera en la que se ha promovido al mezcal, como lo menciona Miguel Ángel de “Cantina Central”, ubicada en Calzada de los Héroes 108 Colonia La Martinica, es ofrecerlo acompañado de algún animal, ya sea con alacrán, ciempiés, araña o gusano, el ofrecerlo de ésta manera, es algo que ha sorprendido a las personas, sin embargo al ser algo no muy común llama la atención y hay quienes se atreven a probarlo. Miguel Ángel menciona que en “Cantina Central” el consumo ha bajado en comparación cuando recién comenzaron, sin embargo menciona que en la actualidad está poniéndose como una moda, pues hay quienes llegan a pedir su opinión para consumir un buen mezcal³⁹.

En León hay muchos establecimientos donde se puede consumir el mezcal, sin embargo hay un solo lugar que se denomina a sí mismo como la única mezcalería en la ciudad, ubicado en calle Pedro Moreno 432 colonia Centro “La Rufina mezcalería” ofrece tanto mezcales de marca, así como artesanales de Santiago de Matatlán, Jutla y San Juan del Río, Oaxaca, donde tienen contacto con los maestros mezcaleros y de acuerdo a la producción que ellos tengan es lo que se ofrece, por lo que ellos “no sacrifican la cantidad por la calidad”⁴⁰.

Luis Francisco ve al mezcal como una moda que “está rompiendo paradigmas en cuanto a clases sociales” pues desde chavos universitarios hasta personas de cincuenta años que van a conocerlo y familiarizarse con su sabor. Además de que hay otros que ya tienen conocimiento previo sobre él. Uno de los propósitos de “La Rufina mezcalería” es:

[...] concientizar y educar a la gente de lo que viene siendo el mezcal, que no nada más es un trago fuertote medio desabrido [...] empezarles a decir desde la huella organoléptica, las propiedades que tiene, de cuántos tipos hay porque los hay agaves desde cultivados, silvestres, premium y platino [...] a mí la neta si me importa

³⁹ Entrevista realizada a Miguel Ángel García, capitán de meseros de “Cantina central”. Realizada el 12 de diciembre de 2016

⁴⁰ Luis Francisco Álvarez negrete, barman de “La Rufina mezcalería”

más vender un buen mezcal, con sabor, y explicarle al cliente qué es lo que está tomando.⁴¹

En la casa del Viento Bernardo Ramírez considera que el mezcal está en el mismo caso que el pulque, dice que en tiempo pasado se vinculaba con personas obreras como los albañiles, y que se consideraba denigrante tomar mezcal. Sin embargo las nuevas generaciones han despertado una curiosidad por las bebidas de hace muchos años, lo cual las denigró al hacerlas moda, pero ésta ayudó a su resurgimiento, por lo que en la actualidad hay botellas que les cuestan más de \$1,000.00, un precio más elevado que una botella de whisky. Este fenómeno ha generado un cambio en la concepción que se tenía del mezcal como bebida denigrante, ya que en la actualidad la gente popular ya no puede consumirlo porque está muy caro, lo que ahora cuesta una copa \$50.00 o \$60.00 antes les costaba \$5.00. Bernardo concluye que se trata de una moda que ha ayudado al pueblo mexicano a retomar sus orígenes de las bebidas nacionales⁴².

Lugares y precios donde se oferta mezcal en el centro de la ciudad de León			
Nombre	Ubicación	mezcal promocionado	Precio (1 ½ Oz) (2017)
Rey Compadre	Francisco I. Madero, 825 colonia Centro	Natural (Jaral)	\$15
		Sabores	\$20 y \$25
El Movimiento Taberna	Francisco I. Madero 702, colonia Centro	Monte Albán, Penca y piedra, 400 conejos	\$65
Fermentadora Gastrotaberna	Francisco I. Madero 626, colonia Centro	La Rufina	\$65
		Penca y piedra, 400 conejos	\$ 110
La Arcadia Bar	Calzada de los Héroes 113, colonia Centro	Jaral	\$30
Panteón Taurino	Calzada de los Héroes 404, colonia Andrade	400 conejos joven espadín, Gusano rojo	\$95

⁴¹ Entrevista realizada a Luis Francisco Álvarez Negrete, barman de “La Rufina mezcalería”. Realizada el 12 de diciembre de 2016

⁴² Entrevista realizada a Bernardo Ramírez, administrador de la Casa del Viento. Realizada el 7 de septiembre de 2017

		400 conejos reposado	\$110
Casa del Viento	Motolinía 122, colonia Centro	mezcal de la casa	\$30
		mezcal de gusano	\$45
La Rufina	Pedro Moreno 432, colonia Centro	mezcal Rufina	\$40
Chabola	Pedro Moreno 407, colonia Centro	Jaral	\$15
		Pechuga	\$40
La Lolita	Francisco I. Madero 740, colonia Centro	Natural	\$15
		De sabor	\$15
Bar Fly León	Pedro Moreno 407, colonia Centro	Valdovinos de Michoacán y Recuerdo de Oaxaca	\$50
		sabores	\$20

Tabla 2. Elaborada por Carmen Zúñiga

Mientras algunas personas consideran que hay un resurgimiento del mezcal, y reconocen su valor, hay otros que tienen desconocimiento en cuanto a las características que éste debe tener para poder ser considerado como tal o en su caso destilado de maguey -por el caso de la Denominación de Origen- pues en el establecimiento de vinos y licores *El Caribe* (imagen 31), se consultó qué mezcales se ofertaban ahí, a lo que el señor que atendía ofreció un destilado de caña de nombre “El mezcalito” y al pedirle algún destilado de agave él contestó que el destilado era Tequila, mas no mezcal. Al darle un ejemplo se le mencionó la marca Jaral, y él contestó que ese tipo de bebidas ya no se elaboraban y no existían.



Imagen 31. Vinos y Licores El Caribe, ubicada a un costado del Mercado de Barrio Arriba.

Fotografía de Samantha Viera

Otro hecho similar sucedió al preguntar en una tienda de vinos y licores *La Conquista*, ubicada en la calle Pino Suárez, ahí se pidió una recomendación de algún mezcal además de preguntar por el más económico y el de mayor precio, por lo que se obtuvo como respuesta que se vendían desde \$20, al explicar que se buscaba en específico un destilado de agave, rectificaron que el de \$20 era de agave.

Hay una variedad de bebidas alcohólicas que son comúnmente llamadas mezcal, aunque no por ello correcto, éstas por lo general tienen una presentación en envase de plástico y tienen un precio de entre \$20 y \$30 por litro, algunos ejemplos de ellas son: *Arias de Apulco*, *El valiente*, *El relicario de Tonaya*, *El mezcalito* o *Jalador*. Otro producto que en su etiqueta se describe como licor de agave, pero que es un producto de mala calidad tiene como nombre *Tonayán*.

Por experiencia propia los productos antes mencionados los conocía como mezcales, pero de baja o mala calidad en comparación con los mezcales de Oaxaca, por ejemplo, aunque no sabía el por qué o la diferencia entre ellos, era más un conocimiento adquirido socialmente, es decir a través de lo que las personas dicen como por ejemplo que “el Tonayán deja ciego”, pero nunca se obtuvo una explicación.

La razón principal por la cual las bebidas antes mencionadas no pueden ser consideradas mezcal es porque son destilados de caña, más no de agave, sin embargo el Tonayán que se describe como licor de agave tampoco puede ser considerado como mezcal por la Denominación de Origen además de otros factores que se le han adjudicado y que se relacionan con el dicho de que la bebida provoca ceguera, ya que en el año 2013 la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) emitió una alerta por la existencia de bebidas hechas con metanol -un tipo de alcohol de uso industrial y automotriz, que no es para ingesta humana, y puede provocar la ceguera- y colorantes artificiales: “[...] encontraron que para darle el dorado le ponían tinte para el cabello, castaño claro”, dijo Ramón González Figueroa, director del Consejo Regulador del Tequila, e incluso se menciona que se utilizan alambres que se dejan varios días en la bebida para lograr que el óxido le de color (Rincón, 2015).

A pesar de que se han recibido quejas y denuncias, además de peticiones para que los productores de bebidas adulteradas dejaran de usar la palabra agave en sus etiquetas, el Grupo Tonayán y Cía, SA de CV se opuso, argumentando que eso atentaba contra su continuidad de 52 años como empresa legalmente establecida, además de brindar a los consumidores productos que compiten con el Tequila pero a un costo menor y, basados en encuestas, justificaron que bajo la leyenda “licor de agave” y el precio los consumidores entendían que la bebida no se confundía con Tequila o mezcal (Rincón, 2015).

La Denominación de Origen tiene aspectos positivos en ésta problemática, pues de no estar regulada la producción de mezcal, el Tonayán y productos similares tendrían posibilidad de autonombrarse mezcales y con ello

comercializarse como tal, sin importar si son de calidad o no, problemática que ocurre con el pulque.

Por otra parte puede haber influencia de los grandes productores de mezcal y Tequila, que a partir de la presión económica y el capitalismo intentan erradicar el Tonayán y sus similares para que de ésta forma sean las únicas consumidas, pues a pesar de que el Tonayán sea de mala calidad, es preferido por gran parte de personas, que por diversos aspectos o motivos simplemente buscan alguna bebida con contenido alcohólico y al no tener mucho presupuesto optan por consumirlo, generando así menor consumo de mezcal y Tequila.

Además de consultar en *El Caribe* y *La Conquista*, se preguntó en otras tiendas de vinos y licores sobre los mezcales que ofertan:

Precios de mezcal en algunas licorerías de la ciudad de León			
Tienda	Ubicación	mezcal	Precio (2017)
Casa licorera Santa Fe	Prolongación Juárez 1917 B CP 37390 León, Guanajuato	Reserva del herradero (gusano) 1 litro	\$115
		Gusano rojo (gusano) 1 litros	\$410
		Monte Albán (gusano) 1 litro	\$459
		Los cuerudos ¾ litro	\$350
		400 conejos 1 litro	\$405
Licoreros especializados	Mariano Escobedo 4652 1 CP 37510 León, Guanajuato	400 conejos joven ¾ litro	\$325
		400 conejos reposado ¾ litro	\$430
		Alacrán 1 litro	\$525
		Signum blanco ¾ litro	\$248

		Signum reposado ¾ litro	\$289
		Los delirios añejo ¾ litro	\$1150
		Los delirios joven ¾ litro	\$553
		Los delirios reposado ¾ litro	\$760
Corpovino	Adolfo López Mateos 2024 CP 37510 León Guanajuato	Gusano rojo ½ litro	\$280
		Barra de cobre 1 litro	\$696
		400 conejos espadín 1 litro	\$325
Vinos y licores Acemar	Adolfo López Mateos 2802 14 CP 37130 León, Guanajuato	Jaral 1 litro	\$90
La Favorita	Hermanos Aldama 402 CP 37000 León Guanajuato	400 conejos joven ¾ litro	\$400
		Alacrán ¾ litro	\$430
		Alipus ¾ litro	\$578
		Gracias a dios joven ¾ litro	\$460
		Gusano rojo 1 litro	\$455
		Los amantes joven ¾ litro	\$678
		Los amantes reposado	\$950

		$\frac{3}{4}$ litro	
		Signum blanco	$\frac{3}{4}$ litro \$225 1 litro \$315
		Signum añejo	\$637
		$\frac{3}{4}$ litro	
		Signum reposado	$\frac{3}{4}$ litro \$275 1 litro \$350
		Danzantes añejo	\$999
		$\frac{3}{4}$ litro	
		Danzantes blanco	\$1290
		$\frac{3}{4}$ litro	
		Monte lobos joven	\$510
		$\frac{3}{4}$ litro	
		Recuerdo de Oaxaca	\$210
		$\frac{3}{4}$ litro	

Tabla 3. Elaborada por Carmen Zúñiga

Se puede ver que hay gran variedad y oferta de marcas que van desde los \$90, como lo es el Jaral, hasta el Danzantes blanco de \$1290, aunque si se requiere, hay tiendas donde se puede ordenar mezcales más caros, ya sea por la presentación, por la botella o por el tiempo de añejamiento.

3.4 PULQUE Y MEZCAL, BEBIDAS POPULARES

El pulque y el mezcal han demostrado estar presentes desde épocas prehispánicas, ambas tienen sus mitos de origen y han sufrido de prohibiciones y reconocimientos a lo largo de su historia, así como también se les ha relacionado como parte de la vida de las clases campesinas u obreras. Cabe señalar que en los últimos años

éstas han sido promovidas por parte de diversos sectores, transformando los falsos ideales que de ellos se tenía.

El 23 y 24 de abril de 2016 se llevó a cabo el Festival Vive Latino, un festival iberoamericano de música en el que se presentan grupos y bandas de diversos géneros musicales, en él se promovió el pulque por parte de Vagabundo Cultural, un medio de difusión de la cultura del Maguey, ésta se realiza a bordo de un autobús Ford 1980, adecuado y ambientado para realizar diversas actividades relacionadas con la planta. Para la edición del Vive Latino 2017 Vagabundo cultural participó ya no con la difusión, sino ya con la venta de pulque, por lo que se convirtió en la primera vez que la bebida está presente en éste festival. Lograr que esto sucediera, no fue fácil, pues comentaron en su red social:

[...] Aunque es una gran oportunidad, le pusieron muchas restricciones al pulque entre ellas dudas y mitos sobre la elaboración de la bebida y horarios impuestos por parte de los patrocinadores del evento para poder empezar a vender pulque, así que una vez que se libere la venta del pulque, vamos a demostrarle al festival que habemos muchos pulqueros que el pulque siempre debe ser una opción y es un producto higiénico de la más alta calidad. [...]⁴³

Aún no hay una aceptación total del pulque, sin embargo hay indicios de que no está en pérdida, sino todo lo contrario, tanto quienes lo venden y lo consumen reconocen su valor. En años anteriores la única bebida que se comercializaba en él era la cerveza, no obstante el pulque logró entrar de manera legal, pues ya se había mencionado que para el evento musical que se realizó para festejar el 24 Aniversario de la agrupación Los de Abajo se vendió a las afueras pero de manera clandestina.

La presencia de pulque en el Vive Latino es indicador de que va en apogeo, no igual a como lo fue en siglos pasados pero sí que está en un momento donde se está reconociendo su valor histórico, cultural y nutrimental.

⁴³ Publicación realizada en su página oficial de Facebook el 15 de marzo de 2017

En cuanto al mezcal éste se encuentra presente en casi todos los lugares donde se ofertan bebidas alcohólicas como la cerveza o el Tequila, de acuerdo a varias publicaciones ésta popularización se debe al incremento del presupuesto para su promoción, por parte del gobierno de Oaxaca fue de 50 mil dólares en 2005 y para 2006 fue de un millón. Otro factor que influyó fue la apertura de nuevos establecimientos especializados en la bebida como “La Botica”, lugar que surgió a partir de una visita entre amigos al estado de Oaxaca y conocer varias micro destilerías. Un factor más fue el trabajo realizado por Cornelio Pérez, quien por más de doce años se ha dedicado a realizar catas de mezcal en algunos bares de la Ciudad de México, por lo que surgió el interés de la gente por la bebida (El Universal, 2007).

La popularización del pulque y el mezcal se ha dado principalmente en la Ciudad de México pero cómo es que ha llegado a la Ciudad de León. Hubo personas que arribaron a León, provenientes de la Ciudad de México, y que trataron de compartir su gusto por alguna de las bebidas y crearon sus propios lugares para difundirlas.

Otro factor que es probable haya influido es el desarrollo del Plan Maestro de Movilidad del Instituto Municipal de Planeación de León presentado en el 2011, el cual surge como instrumento para satisfacer las diversas vertientes de la movilidad a través de visiones multidisciplinarias. Este Plan incluye varias estrategias:

Ruta del Peatón

Banquetas urbanas

Red de Ciclovías

Modos de Transporte

Sistema Integrado de Transporte

Red vial

Intersecciones

Tránsito

Imagen Urbana

Aspectos regionales –zona metropolitana

En este caso se tomará específicamente el Plan Maestro Ruta del Peatón, el cual abarca una serie de paseos públicos, como su nombre lo dice, para los peatones, éstos en conjunto conforman una red que conecta los principales edificios y espacios públicos históricos.

Los tramos con los que se consideraron son: Ruta Barrio Arriba, Ruta Poliforum – Centro Histórico, Blvd. López Mateos (tramo: calle Hidalgo a calle 27 de Sep.), Primer cuadro Centro Histórico, Casa Luis Long – La Paz y un tramo Ruta zona piel (Blvd. Hilario Medina y calle Españita). En cuanto a espacios públicos: Plaza del Músico, Plaza Catedral, Plaza Templo de San Nicolás Tolentino, Puente Peatonal Calzada – Malecón, rehabilitación Mercado Comonfort y 1er y 2nd etapa Casa Luis Long (IMPLAN, 2015-2018).

Algunos de los objetivos de ésta ruta son promover:

[...] la reactivación económica, impulsar la movilidad sustentable, además de generar espacios públicos para:

- Potencializar tanto la economía como el comercio local.
- Fortalecer la identidad de nuestro municipio.
- Enriquecer la zona histórica con espacios colectivos.
- Cumplir con una función didáctico-cultural.
- Contar con vegetación adecuada a las características de la zona (IMPLAN, 2014).

La etapa para llevar a cabo el Plan Maestro Ruta del Peatón (2015-2018) coincide con ésta etapa en la que se han establecido gran cantidad de comercios con venta de pulque y mezcal, quizá la popularización de ambos tuvo influencia de éste proyecto, pues a partir de él se empezaron a abrir nuevos establecimientos en la zona centro, se volvió un lugar para frecuentar y con ello la difusión y gusto por éstas dos bebidas.

De acuerdo a los objetivos que tiene la Ruta y los establecimientos que ofertan el pulque y el *mezcal*, se ve que éstos sirven para cumplir algunos de ellos: potencializar la economía, enriquecer la zona histórica con espacios colectivos y cumplir con una función didáctico-cultural. Ambas bebidas se ofrecen en lugares que funcionan como espacios de convivencia, además de que, como ya se mencionó, gran parte de ellos tienen un enfoque cultural, y por supuesto son bebidas que generan grandes ganancias económicas, ya que se venden en algunos casos en tres veces el precio original⁴⁴

⁴⁴ El precio de litro de pulque está en \$15 en Rancho Nuevo-La Venta, lugar de donde la mayor parte de los establecimientos lo compran. En el caso de Mezcal, los lugares donde se ofrece Mezcal de sabores o el natural en \$15, la mayoría de veces se trata del Mezcal Jaral con precio de \$90 el litro

Al realizar las entrevistas a 10 consumidores de pulque se obtuvo que la primera vez que todos tomaron el pulque lo hicieron en compañía de alguien y por recomendación. La primera impresión que tuvieron sobre él fue un sabor diferente al de los licores, incluso raro, a algunos les gustó y a otros no –a pesar de consumirlo en la actualidad-, comentaron también que el color de la bebida era algo extraño. La mayor parte de las personas coinciden en que empezaron a consumir el pulque hace aproximadamente cuatro años o un poco más, la mayor parte de ellas lo hicieron en un bar.

No hay ocasiones específicas en las que consumen el pulque, mencionaron que es en cualquier momento, cuando hace calor, en reuniones, les gusta consumirlo con personas que comparten el gusto por él, o cuando se les antoja. Los lugares preferidos para consumirlo varían en cada persona, ya que a algunos les gusta consumirlo en su casa, otros incluso mencionan que no hay lugares específicos, mientras sean tranquilos o silenciosos, otros dicen que les gusta ir a bares o en los lugares donde se produce.

El 70% de los entrevistados dijeron que han notado aumento en el consumo de la bebida y que éste se debe a varias razones, recomendaciones que pasaron de persona en persona; por su bajo costo y efecto embriagador; por la tendencia de las bebidas tradicionales; la variedad de sabores; por la presencia de diversos lugares donde lo venden; o porque se trata de una bebida que está de moda. Mientras que el resto dijo que no consideran que el consumo incrementó. No hubo una respuesta unánime en cuanto a qué tipo de personas son las que consumen el pulque, algunas de las que se caracterizaron consumidoras de pulque fueron las personas de la tercera edad; personas tranquilas; las que son apegadas a la cultura; a las que les gusta lo natural; gente *hippiosa*; las personas sin prejuicios y que saben lo que es bueno; o se dijo que no hay un tipo de persona en específico.

A excepción de una persona, los entrevistados dijeron relacionar el pulque con algún aspecto histórico. Además de que en sus respuestas mencionaron algunas palabras como “aspecto cultural”, “parte de lo que soy”, “tradición”,

“diversidad”, “folklor”, “cine de ficheras”, “aztecas”, “mayas” “chichimecas” o “multicultural”.

Ninguno de los entrevistados conoce algún antecedente específico del pulque en León, sólo se mencionaron datos como que Rancho Nuevo la Venta es el lugar donde se produce, se dijo que existe una relación del pulque con la luna, por el color, que en las creencias asemejaba a una vasija grande de pulque y que se tomaba en cuenta las fases lunares para la extracción del aguamiel. Además de una persona recordar que en un tiempo pasaba una persona cerca de su casa vendiendo aguamiel.

En cuanto al mezcal la primera vez que los 10 entrevistados, no mayores de 30 años, lo tomaron fue en compañía de alguien más, ya sea por recomendación, en algún evento de convivencia o directamente con un productor. La primera impresión que tuvieron al probar la bebida fue que ésta tiene un sabor muy fuerte, sin embargo todos mencionan que desde el momento en que lo probaron les agradó.

No hay mucha frecuencia en el consumo de la bebida por parte de los entrevistados, ya que mencionaron que no muy a menudo lo toman, sólo en ocasiones especiales, o cuando se da la oportunidad. Lo más frecuente de una entrevistada fue cada quince días. Sin embargo todos los entrevistados coincidieron en que les gusta beber mezcal en algún evento social o en los bares.

El 70% de los entrevistados mencionaron que el consumo de mezcal ha aumentado, ya sea tanto porque es una moda, o hay un *boom*, y que se debe a la difusión de la bebida de boca en boca o a través de las redes sociales, además de que los bares le han dado impulso. Se mencionó también que el consumo se ha dado por la accesibilidad y bajo costo que tiene, pues se adecua al presupuesto de cualquier persona debido a las variedades que se ofrecen.

El 70% dijo relacionar el mezcal con algún ámbito cultural, pues la relacionaron con México, se dijo que es una bebida ceremonial utilizada en bodas u ocasiones especiales, además se dijo que conserva su proceso de elaboración

cultural y que se trata de una tradición milenaria. Otra entrevistada dijo que lo relacionaba con un aspecto cultura debido a la Denominación de Origen y el desarrollo de rutas para darlo a conocer. No obstante ningún entrevistado dijo saber algo sobre su historia.

Si se comparan las respuestas de los consumidores de pulque con los del mezcal, se percibe mayor relación del pulque con algún antecedente histórico o de la bebida con aspectos culturales, en cuanto al mezcal éste se considera una bebida representativa del país pero por el simple hecho de ser elaborada en México, sin embargo no se tiene una percepción o una apropiación tan marcada como con el pulque, no obstante a ambas se les da un valor nacional.

Tanto para el pulque como para el mezcal se reconoció que se ha notado un aumento en su consumo, ya sea por moda, difusión, la accesibilidad que se tiene a ellos –se ofertan en gran cantidad de establecimientos en el centro de la ciudad-, o las recomendaciones de amigos para probarlas.

Un caso específico en donde el pulque demuestra que además de ser una bebida que actualmente se consume por jóvenes, continúa siendo parte de la vida cotidiana de las personas adultas. En el número 1002 de la calle Españita en el barrio del Coecillo, de la ciudad de León se formó la PGR (Pura Gente Ruca), un club de pensionados, todos ex choferes de la línea de autobuses Flecha Amarilla, ellos se reúnen cada sábado en éste domicilio para convivir entre ellos.

Alfredo Rosas, encargado del establecimiento donde se hacen las reuniones y miembro del club, contó que hace aproximadamente 20 años se organizaban para ir a Rancho Nuevo-La Venta a tomar pulque, por lo que el tlachiquero les ofreció llevarlo hasta el Coecillo si compraban más de 40 litros, por lo que aceptaron y a partir de ahí cada sábado el pulque forma parte de su convivencia. No llegan al estado de ebriedad, ya que toman dos o tres vasos, además hay quienes no tienen permitido tomar pulque ahí –porque sus esposas no se los permiten, cuenta- pero se lo llevan a casa. Como parte de las anécdotas Alfredo contó que hay una monja que acude cada sábado a tomar un vaso de pulque, ella sale a vender galletas y aprovecha para ir.

Al cuestionar si relacionan al pulque con algún elemento cultural mencionó que sí, pues es una bebida que ya tiene muchos años y que se tomaba desde la época prehispánica. Un punto importante es que no lo considera una bebida alcohólica: “[...] el Mano negra está jurado y se hecha su pulque, le dijo el padre que no hay problema [...]”, explicó que éste es el jugo de una planta, así como el vino de la piña o de naranja. Además ve al pulque como una bebida para adultos, no la relacionó con jóvenes pero a pesar de ello no considera que sea una bebida que se extinga.⁴⁵



Imagen 32. Lugar de reunión del club de ex choferes de Flecha Amarilla. Calle Españita 1002. Fotografía de Carmen Zúñiga

⁴⁵ Entrevista realizada a Alfredo Rosas (55 años), miembro del club PGR, ex chofer de la empresa Flecha Amarilla. El 5 de agosto de 2017.

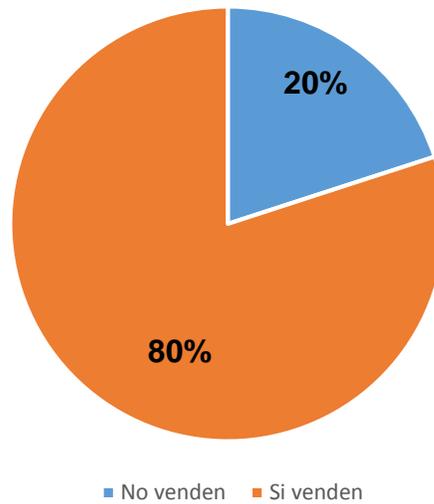


Imagen 33. Calle Españita 1002. Fotografía de Carmen Zúñiga

Tanto para jóvenes como para adultos el pulque está inmerso dentro de la convivencia, más que un vicio por el hecho de ser una bebida alcohólica. En ambos casos hay una apropiación, ya que mientras en los bares la mayor parte de los consumidores son jóvenes, en el caso del club PGR la consideran una bebida para gente adulta, probablemente porque hay perspectivas y contextos diferentes, no obstante en ambos casos coinciden en que se trata de una bebida relacionada a la cultura, -tomando en cuenta la acepción que cada persona tenga de ésta palabra- y que forma parte de la historia del país.

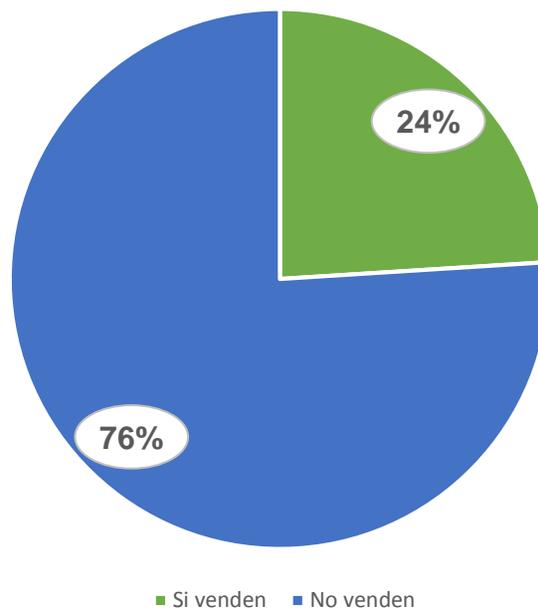
Dentro de los establecimientos que ofertan bebidas alcohólicas en el centro de la ciudad de León, principalmente en las calles Francisco I. Madero y Pedro Moreno, se ve reflejada la oferta que se hace tanto del pulque como del mezcal. Hay gran diferencia en la cantidad de lugares que ofrecen pulque y los que ofrecen mezcal:

Venta de mezcal en establecimientos con venta de bebidas alcohólicas en el centro de León, Guanajuato.



Gráfica 6. Elaborada por Carmen Zúñiga.

Venta de pulque en establecimientos con venta de bebidas alcohólicas en el centro de León, Guanajuato.

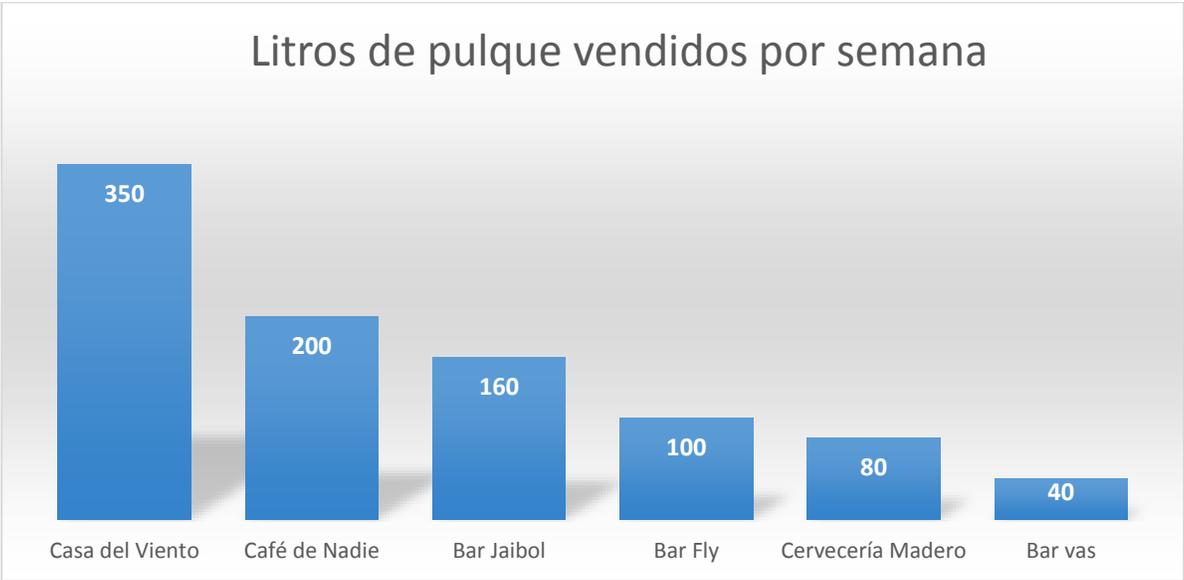


Gráfica 7. Elaborada por Carmen Zúñiga

Es notable que al observar la cantidad de lugares que ofrecen mezcal y los que ofrecen pulque, el mezcal está presente en el 80% de los lugares consultados, por el contrario el pulque tan sólo en el 24% de ellos, no obstante el consumo que se hace de ambas bebidas refleja que a pesar de que el pulque no está presente en gran cantidad de establecimientos sí representa un consumo significativo:



Gráfica 8. Elaborada por Carmen Zúñiga



Gráfica 9. Elaborada por Carmen Zúñiga

El consumo de pulque se da en mayor cantidad que el mezcal, sin embargo su volumen de alcohol va principalmente de los 35 a los 40 e inclusive llega a los 55 grados, por lo que se infiere es la razón principal por la que su consumo es menor al del pulque, ya que el pulque al tener menor volumen de alcohol se puede tomar en mayor cantidad.

Para ambas bebidas se ve una importancia en su oferta y consumo principalmente por parte de jóvenes adultos de entre 25 a 35 años⁴⁶, a pesar de que cada una tiene sus características de oferta y demanda, ambas reflejan a su modo la importancia y reconocimiento que se les está generando.

El reciente consumo ha generado opiniones que están tanto a favor y en contra de la demanda de las bebidas y sus aspectos culturales, dentro de una conversación entre dos consumidores de pulque y mezcal en Rancho Nuevo-La Venta, Alberto León argumentaba:

[...] Se debe vender la cultura, ya que se da el rescate y si bien es cultura, ésta no se va a perder, y va a generar un beneficio. El pulque es cultura y trae un beneficio, el mezcal es cultura, te trae un beneficio. Se debe potencializar el producto. Si se va a comercializar debe haber normas, en este caso el pulque debe ir embotellado, a ciertos grados pero debes de cuidarla fermentación.

Por otra parte Hipólito González respondió:

¿sabes lo que escuché en un documental? Que decía: “la industria nos enferma”. Y ponía la analogía de los multicultivos, el multicultivo nunca genera una plaga, no necesita fertilizante ni agroquímicos, entonces la industria genera un germen, algo que monotoniza algo y lo enferma, entonces yo creo que el pulque no lo puedes industrializar porque no es posible, yo leí de su historia, que es sagrado, que es una bebida de los dioses, estás de acuerdo que al industrializarlo cambian sus propiedades, el pulque nunca deja de fermentar, siempre está en constante proceso,

⁴⁶ Valores más repetitivos de la información brindada por trece bares en el centro de la ciudad de León.

cualquier industrialización y embotellamiento explotaría, no es posible, a menos que lo cambies.

Defendiendo su punto de vista Alberto dijo:

[...] si te vas a la cosmología de algún producto, ningún producto entonces es real, simplemente que todas pierden su esencia y autenticidad en el momento que se industrializan. Entonces para qué industrializar algo que se vende, la cerveza en algún momento fue sólo para los europeos, donde se empezó a crear, ya después llegó a México. [...] Es como una sociología rural, todos los empleos que se han desarrollado a través de una sociología rural son hereditarios, si tu papá fue herrero, tú vas a ser herrero, si tu papá fue panadero, tú vas a ser panadero [...]⁴⁷

Ambos puntos de vista son válidos, ya que por una parte el pulque es una bebida que data desde la época prehispánica y que se ha mantenido con el mismo proceso de elaboración, por lo que ha servido como: “nexo entre generaciones, o en términos más generales, cómo vincula al pasado con el presente” (Ballart y Jordi, 2005:13), es decir, se trata de una herencia cultural, de ahí la importancia de preservarlo. El mezcal, de acuerdo a Carmen Serra Puche, (Avilés, 2004) data también de la época prehispánica, y a pesar de que la mayoría de las personas no conocen su historia, es considerada una bebida tradicional, pues aunque no está tan reconocido como vínculo con el pasado, se considera una bebida identitaria por el hecho de ser de origen mexicano.

En cuanto a vender la cultura es un punto de vista también cierto, pues se debe preservar, pero también con base en el contexto de quiénes se dedican a la elaboración de las bebidas, lo hacen como una actividad económica, más no cultural, por lo que su interés principal es el generar ingresos y vender lo que para las ciencias sociales y humanidades es cultura. Si bien reconocen que son bebidas que forman parte de una herencia –para ellos principalmente familiar- que las

⁴⁷ Conversación iniciada entre Hipólito González y Alberto León Ahuelican, después de explicarles el tema de ésta tesis. Ambos son consumidores jóvenes de pulque y Mezcal. El 27 de abril de 2016

caracteriza como parte de la historia en el país, para ellos es fuente de ingresos por lo que no se debe tener oposición alguna en que se comercialicen las bebidas y más aún que se exporten, cosa que ya se hace tanto con el pulque, como con el mezcal, sin embargo lo que se debe tener en cuenta es la sobreexplotación de los recursos y claro, preservar dichas bebidas, tomado en cuenta la opinión de los productores y sus intereses.

Como un ejemplo de la importancia económica que ha adquirido el mezcal en la entidad, el 24 de enero de 2017 el Fondo Mixto CONACYT, en conjunto con el Gobierno del Estado de Guanajuato emitieron una convocatoria con fines científicos y económicos “Fortalecimiento a las capacidades científico tecnológicas de la industria agroalimentaria y de bebidas del Estado de Guanajuato”, para ser atendida a través de la comunidad científica, tecnológica y empresarial, inscritas en el Registro Nacional de Instituciones y Empresas Científicas y Tecnológicas (RENIECYT). En ella se convocó a instituciones para atender la demanda específica del Estudio técnico y científico de las propiedades y características de la región norte del estado de Guanajuato para determinar la viabilidad y factibilidad de la producción y comercialización del agave mezcalero, mezcal y otros productos derivados⁴⁸.

El Gobierno del Estado de Guanajuato, basados en el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018, especificó en su Plan de Desarrollo con visión al 2035 el:

[...] impulsar y fortalecer la investigación en áreas científico-tecnológicas estratégicas y sectores emergentes para el desarrollo hacia una economía basada en el conocimiento. Busca incrementar el desarrollo y consolidación de los sectores tradicionales y emergentes, con base en la mejora de productos existentes y el desarrollo de nuevos procesos, tanto productivos como de gestión⁴⁹.

La finalidad de la convocatoria es el generar empleos en la zona norte del estado, ya que es considerada una región con el 50% de la población en pobreza.

⁴⁸ Para ver la convocatoria completa visitar: <http://sices.guanajuato.gob.mx/fmc201701>

⁴⁹ *Íbidem*

Para lograrlo las propuestas participativas debían enviar un estudio justificativo tomando en cuenta los contextos científicos, geográficos, técnicos, históricos y económicos para ver la viabilidad de desarrollar dicha producción.

De acuerdo a la finalidad de la convocatoria se ve el interés que hay por parte del Estado para impulsar la producción de mezcal, aunque León no entra en la región norte, mantiene relación y podrá ser beneficiado, ya que lo producido en ésta zona será reconocido como una producción estatal y será consumido fuera de la región norte. Un punto favorable de dicho plan es que no se está implementando la producción, sino que se pretenden realizar estudios, desde diversas disciplinas, aunque la línea de trabajo sea científica-tecnológica, que permitan identificar si es factible o no el llevar a cabo dicho proyecto, de ésta manera será posible tomar en cuenta los intereses y necesidades de la población.

León no produce mezcal, pero sí lo consume, por lo que es un gran mercado. En ese sentido el proyecto del gobierno del estado puede beneficiar a los productores de los municipios con la Denominación de Origen: San Felipe y San Luis de la Paz, pero también incluir a consumidores que den preferencia a los productos locales, generando así un reconocimiento que cambie la preferencia que se tiene por los mezcales de Oaxaca.

CONCLUSIONES

El pulque y el mezcal son bebidas que se han consumido desde antes de la llegada de los españoles, aunque la presencia de mezcal en esa época ha sido reconocida recientemente a través de los estudios de la doctora Mari Carmen Serra Puche en el estado de Tlaxcala.

La visión del pulque antes de la llegada de los españoles era considerada bebida de uso sagrado, mientras que del mezcal no se puede saber el uso de éste –ya que es reciente el conocimiento de su existencia en ésta época- sin embargo las leyendas reflejan que forma parte de la historia de las culturas que las cuentan. Al llegar la conquista se presentó una forma de vida distinta a la que se tenía y con ello la concepción de las bebidas se transformó, hubo quienes las comenzaron a ver como bebidas para clases obreras y campesinas, consideradas ignorantes o sin educación. De esta manera se comenzó a relacionarlas como bebidas sucias para clases sociales populares.

La relación del pulque y el mezcal con la clase obrera y campesina formaba parte de un ideal pero que al mismo tiempo era parte de una la realidad. En el caso de la clase obrera, ésta era la que principalmente frecuentaba las pulquerías y cantinas. En el caso de la vida campesina el pulque y el mezcal forman parte de la vida cotidiana de quienes los elaboran, ya que estas actividades han sido heredadas o aprendidas como parte del mismo contexto en el que se vive. En general los magueyes crecen sin necesidad de tener muchos cuidados o de gran inversión económica para su mantenimiento.

Con el paso del tiempo se dio el cierre de varias pulquerías, aumentó el consumo de cerveza, el Tequila se posicionó como bebida nacional, éstos y otros factores hicieron que el consumo de ambas disminuyera y poco a poco se les visualizara como bebidas que quedarían para quienes se dedicaban a su elaboración y quienes, junto con ellas, vivieron sus auges y las hicieron parte de su vida.

A pesar de lo que se preveía al futuro del pulque y el mezcal, se presentó un fenómeno que transformó su realidad, ya que pasaron de ser bebidas para clases obreras o campesinas para posicionarse –aún en proceso- como bebidas comercializadas en lugares recorridos por las clases medias como las *neo* pulquerías, bares o restaurantes. En él influyeron los siguientes factores: los festivales, la Denominación de Origen Mezcal y la difusión por parte de colectivos.

En el capítulo 3 se muestra que el pulque en el municipio de León tiene historia tanto en su producción y consumo, ello es reconocido por quienes lo vivieron de cerca pero no fuera del contexto en el que se desarrollaba el pulque, al igual que en la ciudad de México éste formó parte de la clase obrera –principalmente gente adulta- y campesina. En el caso del mezcal, éste no es producido en el municipio pero ello no impide que haya formado parte de la vida de las personas de clase popular, al igual que el pulque.

El pulque dentro del municipio de León no tuvo un auge tan marcado como en la Ciudad de México, sin embargo hubo un declive que se refleja con el cierre de pulquerías, la ausencia de vendedores callejeros, el abandono de la elaboración por parte de algunos productores. Para el mezcal no es tan fácil determinar un declive, ya que no hay productores en el municipio y no hubo establecimientos denominados como tal “mezcalerías”, sin embargo es un hecho que éste tenía un bajo costo que lo hacía de fácil acceso para las clases populares.

La situación actual del pulque y el mezcal en el municipio de León es distinto al de tiempo pasado, pues de ser bebidas para clases populares pasaron a formar parte de la vida de gente joven-adulta, que lo consume en su mayoría en bares y restaurantes ubicados principalmente en zonas promovidas turísticamente del centro de la ciudad, como la calle Francisco I. Madero.

El contexto que se da alrededor de las bebidas se ha transformado, pues anteriormente se consumían dentro de un entorno de trabajo y dentro de la vida rural, sin embargo en la actualidad se consume como parte de un uso social que se generó a partir de una moda en la que se da valoración suprema a un objeto -en éste caso el pulque y mezcal-, ya que un objeto por sí mismo carece de valor, hasta

que la sociedad se lo otorga. Ambas bebidas siempre han contado con valor simbólico, sin embargo éste se encontraba olvidado por los prejuicios que de ellas se tenían.

La Denominación de Origen del mezcal y la exclusividad que da a ciertos lugares de estar certificados para producirlo es algo que realza la bebida, la gran variedad de mezcales que hay, la manera en que es elaborado y los cócteles que con él se preparan son aspectos que han servido como estrategia para su aceptación. Para el pulque algo que ha ayudado a su popularización es la elaboración de curados, que si bien éstos han existido desde hace tiempo, en la actualidad se han generado tantos sabores como ha sido posible, lo cual genera mayor diversidad y gusto por la bebida.

El pulque y el mezcal forman parte de una herencia o tradición, que se está reivindicando a través de la moda que éstas han tenido y el consumo cultural que ésta genera, como lo mencionan Ballart y Jordi, están actuando como nexo entre generaciones, vinculan al pasado con el presente, a pesar de que en ocasiones las personas no saben con exactitud la historia o procesos de elaboración del pulque o mezcal, las asocian o destacan algún valor identitario o cultural de ellas. Sin embargo esto es parte de lo que ha servido como medio para su popularización, el denotar sus características de bebidas artesanales o tradicionales.

Esto refleja la existencia de una transmutación: “[...] económica y simbólicamente. La firma es una marca que cambia no la naturaleza material del objeto sino su naturaleza social.” (Jiménez, 2007:251) La transmutación queda reflejada al momento en que las bebidas, que formaban parte de la vida cotidiana en las zonas rurales y que eran vistas como bebidas para clases bajas, pasan a ser comercializadas en lugares frecuentados por personas de clase media-alta, entonces el precio de éstas se eleva. La transmutación sirve para rescatar el valor histórico que tienen las bebidas, sin embargo se deben tomar en cuenta a los pequeños productores que son quienes están detrás de que ambas sigan existiendo, pero que generalmente son los que menos beneficios obtienen y que en ocasiones explotan sus recursos para satisfacer la demanda.

Además se debe tomar en cuenta que:

[...] un bien tangible o intangible, objeto de patrimonialización, resulta un objeto para el mercado, una mercancía [...] Si el patrimonio es considerado como una mercancía, en lugar de buscarse su conservación por ser una expresión cultural digna de reconocimiento y de preservación en el tiempo como parte de un sistema sociocultural o de una forma de vida, se buscará su continuidad por los beneficios económicos provocados (Hernández, 2013:139).

El hecho de que un bien que forma parte de la herencia cultural sea usado para beneficios económicos no es un acto criticado en éste trabajo -hablando específicamente del pulque y el mezcal- ya que quienes poseen y reproducen dicho patrimonio lo hacen tanto porque es parte de su historia, así como porque es su actividad económica.

Cabe mencionar que detrás del reconocimiento hay problemáticas a las que se debe invertir tanto en investigación, económicamente y con la participación y necesidades de quienes son parte de ellas para evitar la deserción de productores y extinción de materia prima, generar la inclusión de pequeños productores que no forman parte de la Denominación de Origen –en el caso del mezcal- y que no cuentan con los medios suficientes para alcanzarla.

Una problemática específica del pulque es que todos los establecimientos - a excepción de la Pulquería Tzab y el Bar Fly -ofrecen pulque elaborado en Rancho Nuevo-La Venta, además de que es el lugar más conocido para ir a consumir la bebida fuera de los bares. Esto indica que se puede estar generando un monopolio en torno a la producción y venta de él, pues se están cerrando puertas a productores como el de Sauz de Armenta o el del Rancho La Rosa, además de que habría que preguntarse si en un futuro ¿los productores de Rancho Nuevo tendrán capacidad para abastecer la demanda de la ciudad? ¿esto puede perjudicar la calidad del producto? La calidad del pulque se está alterando, pues se le agrega alcohol, sin embargo en caso de que la demanda aumente en un futuro, el consumo podría

rebasar la producción, ante lo cual surge la importancia de una gestión adecuada del patrimonio, en este caso el maguey, y la inclusión de los demás productores.

La moda de éstas bebidas se ve como un aspecto positivo, pues las ha popularizado y con ello se ha generado su reconocimiento como bebidas nacionales que se están dejando de ver para consumo exclusivo de clases bajas y que han ganado nuevos aficionados. Hay quienes dicen que las modas pasan, sin embargo, en el caso del pulque y el mezcal, la moda ha servido para difundir y reconocerlos como bebidas que forman parte de la tradición cultural en el país y que sin duda seguirán haciendo soñar a las generaciones futuras.

Tanto el pulque como el mezcal han sobrevivido al reto del tiempo a través de la herencia y la asimilación de la misma, no obstante dicho proceso implica adaptación a la forma de vida –cultura- que se tiene en esa etapa histórica y contexto. En este caso ambas forman parte de una tradición que ha sido heredada por generaciones, sin embargo han sufrido cambios a lo largo del tiempo, como lo pueden ser las concepciones que de ellas se han tenido.

En la actualidad se está generando la adaptación, ésta se da en un contexto de jóvenes –principalmente- donde el pulque y el mezcal se han popularizado, sin embargo dentro de éste fenómeno se reconoce e interioriza el valor simbólico que éstos tienen. Es decir, el pulque y el mezcal son bebidas populares que se consumen por moda pero que al mismo tiempo se volvieron moda por ser parte de un legado cultural que se estaba olvidando. Una de las características para que un bien sea considerado patrimonio cultural es el reconocimiento -lo cual surgió a partir de la popularización- , además de la recreación del mismo a través de diversas generaciones a las que dicho bien les genera identidad con su historia, su entorno y con un grupo.

Los párrafos de éste trabajo no concluyen aquí, puesto que es un fenómeno en constante cambio al que se debe dar seguimiento e invertir en investigación y una gestión adecuada de éste, nuestro patrimonio.

BIBLIOGRAFÍA

Artes de México. "Magüey". Revista libro número 51. Año 2000

Arqueología mexicana. "El magüey". Edición especial número 57. Agosto de 2014

Ballart, Josep y Tresserras, Jordi (2005) *Gestión del patrimonio cultural*. Barcelona: Editorial Ariel.

Blomberg, Lennart (2000). *Tequila, Mezcal y pulque. Lo auténtico mexicano*. México: Editorial Diana.

Bonfil Batalla, Guillermo (1991) *Pensar nuestra cultura*. México: Alianza. Disponible en: http://www.ilam.org/ILAMDOC/sobi/Guillermo%20Bonfil_Pensarnuestracultura-Pat.pdf

Bonfil Batalla, Guillermo (1999-2000) "Nuestro Patrimonio Cultural: un Laberinto de Significados", en *Revista Mexicana de Estudios Antropológicos*, Vols. XLV-XLVI. México: Sociedad Mexicana de Antropología en: <http://www.ciudadespatrimonio.mx/descargables/NUESTRO-PATRIMONIO-CULTURAL-UN-LABERINTO-DE-SIGNIFICADOS.pdf>

Breña, Luis; Domínguez, Onésimo; González, Alejandro; *et al* (2010). *Estrategia de exportación del pulque enlatado*. Tesina de Ingeniería Industrial y Licenciatura en Administración Industrial. Instituto Politécnico Nacional. En: <http://tesis.ipn.mx/jspui/bitstream/123456789/6431/1/I7.1891.pdf>

Castillo Contreras, Irma (2011). *Léxico, del magüey, el pulque y la pulquería en Apan, Hidalgo*. Tesis de Licenciatura en Lenguas y literaturas hispánicas. Universidad Nacional Autónoma de México

Colectivo El Tinacal (2012). *Los recuerdos del porvenir. Pulquerías de la ciudad de México*. México: PACMyC. En <http://www.youblisher.com/p/386208-Los-recuerdos-del-porvenir-Las-pulquerias-de-la-Ciudad-de-Mexico/>

Corcuera de Mancera, Sonia (1991). *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*. México: Fondo de Cultura Económica

Cottom, Boly. (2001) Patrimonio cultural nacional: el marco jurídico conceptual. En: *Derecho y Cultura*, nº 4 otoño de 2001, pp. 79-107. <https://revistas-colaboracion.juridicas.unam.mx/index.php/derecho-cultura/article/view/7328/6598>

Dominguez, Silvia; Sánchez, Enrique y Sánchez Gabriel. (2007) *Guía para elaborar una tesis*. México: Mc Graw Hill/ Interamericana Editores.

Escalante, Adelfo y Gosset, Guillermo (2008). “El pulque, una bebida con un gran pasado y ¿un futuro incierto?” en *La unión de Morelos*. Academia de Ciencias de Morelos, A.C. p.p. 22-23. En: http://acmor.org.mx/descargas/08_jun_09_pulque.pdf

Fournier, Patricia y Zavala Bridget (2015) “La producción de Mezcal en Durango: aproximaciones históricas, etnográficas y el reto de la denominación de origen” en Quiñones, Luis (coord.) *Patrimonio e identidad en el Camino real de tierra adentro y el camino nacional*. Universidad Juárez del estado de Durango, Universidad Autónoma del estado de Durango y Escuela Nacional de Antropología e Historia: México.

García Canclini, Néstor (1995). *Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización*. México: Grijalbo. Disponible en: http://coleccion.educ.ar/coleccion/CD18/contenidos/informacion/marco/pdf/canclini_introduccion.pdf

García, Fernando. (2001). *La tesis y el trabajo de tesis: recomendaciones metodológicas para la elaboración de trabajos de tesis*. México: Limusa.

García Canclini, Néstor (1999). “Los usos sociales del patrimonio cultural” En: Encarnación Aguilar (coord.) *Patrimonio etnológico. Nuevas perspectivas de estudio*. Consejería de cultura. Junta de Andalucía. Disponible en: <https://revistas-colaboracion.juridicas.unam.mx/index.php/derecho-cultura/article/view/7328/6598>

Geertz, Clifford (1992). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Editorial Gedisa.

Giménez, Gilberto (2007). *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/ Instituto Coahuilense de Cultura.

Giménez, Gilberto (2005). *Teoría y análisis de la cultura. Volumen uno*: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/ Instituto Coahuilense de Cultura.

Gómez Arriola, Ignacio (2009). "El plan de manejo para el Paisaje Agavero y las Antiguas Instalaciones Industriales de Tequila. El Patrimonio Cultural como detonador del desarrollo regional, antecedentes, compromisos y retos" En *Apuntes* vol. 22, núm. 2. Bogotá, Colombia.

González, Pedro (2004). *Geografía local de estado de Guanajuato*. México: Ediciones La Rana

Gutiérrez, Tatiana (2014). *Mezcal, de los dioses... para nosotros (II)*. EN: https://elsemanario.com/revista_semanal/394_14_20_jul/7/index.html

Guzmán, Chávez, Mauricio. "El Mezcal potosino como patrimonio en el contexto mezcólatra. Haciendas mezcaleras potosinas: las raíces de un patrimonio industrial olvidado" en Ruíz, Carlos, et al (Coord.) (2014). *Paisajes culturales y patrimonio en el centro- norte de México, siglos XVII al XX*. México: El Colegio de San Luis.

Harris, Marvin (1982) *Introducción a la antropología general*. Madrid, Alianza Editorial.

Hernández López, José de Jesús (2013). "Paisajes vemos, de su creación no sabemos. El paisaje agavero patrimonio cultural de la humanidad" En *Relaciones Estudios de Historia y Sociedad*, n. 136, p. 115-144. EN: https://elsemanario.com/revista_semanal/394_14_20_jul/7/index.html

Herrejón, Carlos (1994). "Tradición. Esbozo de algunos conceptos" En: *Revista Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, nº 59, verano de 1994, pp. 135-149. Disponible en: https://elsemanario.com/revista_semanal/394_14_20_jul/7/index.html

Hobsbawm, Eric y Ranger, Terence (2002). *La invención de la tradición*. España: Editorial Crítica.

Luna Zamora, Rogelio (1991). *La historia del tequila, de sus regiones y sus hombres*. CONACULTA: México

Marcos Arévalo, Javier (2004). "La tradición, el patrimonio y la identidad" en *Revista de estudios extremeños Vol. 60 No. 3*. España: Centro de estudios extremeños en <http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>

Martínez Álvarez, José Antonio. (2001). *Testimonios sobre el maguey y el pulque*. México: Ediciones la Rana.

Montiel, Ardían; Montiel, Abraham; Montiel, Facundo; et al (2011). *Pulque, pulqueros y bebedores en Jalisco. Una tradición viva*. México: Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias del estado de Jalisco

Morales Rodríguez, Romualdo (2008), *Ingeniería básica de una planta para la industria del mezcal en Mitla, Tlacolula, Oaxaca*. Tesis de maestría en ciencias en conservación y aprovechamiento de recursos naturales. Instituto Politécnico Nacional.

Olvera Torres, Amaury (2012). *El pulque, una bebida tradicional en peligro de extinción*. Tesis de Licenciatura en comunicación y periodismo. Universidad Nacional Autónoma de México

Payno, Manuel (2005). *Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes

Ramírez Rodríguez, Rodolfo (2014). *La querrela por el pulque, auge y ocaso de una industria mexicana (1890-1930)*. Tesis de Doctorado en historia. Universidad Nacional Autónoma de México

Ramón Rico, Juan (Dir.) (1942). *Directorio General de León 1941- 1942 "La Ciudad Industrial"*. Cámara Nacional de Comercio e Industria de León

Salvatierra García, Ariadna (2003). *El mezcal y su importancia para el desarrollo económico del estado de Oaxaca. El sector exportador, retos y oportunidades en el mercado de la Unión Europea*. Tesis de licenciatura en Relaciones Internacionales. Universidad de las Américas Puebla.

Sánchez Lacy, Alberto (Dir.) (1998). *Guía del tequila*. México: Artes de México y del Mundo S.A. de C.V.

Torrentera, Ulises (2009). *Breve guía del mezcal*. México: Bosque de helechos ediciones/ Farolito ediciones

Tovar, Rafael. (2004). “Hacia una nueva política cultural” en Enrique Florescano, (coord). *El patrimonio nacional de México*. México: CONACULTA/ Fondo de Cultura Económica.

Valadez Montes, M J; (2014). “Pulque limpio” / “pulque sucio”: disputas en torno a la legitimidad y la producción social del valor. *Revista Colombiana de Antropología*, 50() 41-63. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=105035710003>

Vargas, Luis (1997). “Un banquete de la cocina mexicana” en: Enrique Florescano, (Coord). *El patrimonio nacional de México*. México: Fondo de Cultura Económica.

UNESO (2003) *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. París <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>

REFERENCIAS HEMEROGRÁFICAS

Avilés, Karina. “El mezcal, de origen prehispánico, no español”. En *La Jornada*, México, 2004, 19 abril. En: https://elsemanario.com/revista_semanal/394_14_20_jul/7/index.html

Carrillo, Pablo, “El pulque está de moda en León” en *Milenio*, México, 2013, 26 septiembre. En http://www.milenio.com/firmas/pablo_cesar_carrillo/pulque-moda-Leon_18_160963952.html

Delgado Diana, “Disfrutan beber pulque en Centro de León” en *am*, México, 2014, 26 enero. En <https://www.am.com.mx/home/local/disfrutan-beber-pulque-en-centro-de-leon-80277.html>

El Economista, “Productores de mezcal de alzan contra norma que busca cambiar nombre a bebida” en *El Economista*, España, 2016, 30 abril. En: <http://www.economista.es/espana/noticias/7533350/04/16/Productores-de-mezcal-se-alzan-contra-norma-que-busca-cambiar-nombre-a-bebida.html>

El Financiero, “5 diferencias clave entre el tequila y el mezcal” en *El Financiero*, México. En <http://www.elfinanciero.com.mx/sociedad/diferencias-clave-entre-el-tequila-y-el-mezcal.html>

El Sol de México, “Clausuran 42 antros en la calle Madero de León” en *El Sol de México*, México, 2017, 20 de marzo. En <https://www.elsoldemexico.com.mx/republica/621239-clausuran-42-antros-en-la-calle-madero-de-leon>

El Universal, “Carece de certificación 60% de mezcal en México” en *El Universal*, México, 2007, 9 marzo. En: <http://archivo.eluniversal.com.mx/notas/411409.html>

El Universal, “Inicia el festival del mezcal en AO” en *El Universal*, México, 2016, 5 agosto. En: <http://www.eluniversal.com.mx/articulo/metropoli/cdmx/2016/08/5/inicia-el-festival-del-mezcal-en-ao>

El Universal, “Mezcal deja atrás imagen de bebida para los pobres” en *El Universal*, México, 2007, 22 noviembre. En <http://archivo.eluniversal.com.mx/finanzas/61328.html>

Huerta, Leonardo, “Los prehispánicos ya producían Mezcal destilado hace 25 siglos” en *Gaceta digital UNAM*, México, 2017, 05 enero. <http://www.gaceta.unam.mx/20170105/los-prehispanicos-ya-producian-mezcal-destilado-hace-25-siglos/>

La Jornada, “Mezcal de origen prehispánico, no español” en *La Jornada*, México, 2004, 19 abril. En <http://www.jornada.unam.mx/2004/04/19/04041902.pdf>

La Jornada, “NOM 199: ataque a los mezcaleros” en *La Jornada*, México, 2016, 21 febrero. En <http://www.jornada.unam.mx/2016/02/21/opinion/002a1edi>

Mónaco Felipe, Paula, “Aumenta el gusto por el mezcal; empieza a competir con el tequila” en *La Jornada*, México, 2007, 29 marzo. En <http://www.jornada.unam.mx/2007/03/29/index.php?section=gastronomia&article=a08n1gas>

Orendain Giovannini, Eduardo, “Logran protección del tequila” en *Informador*, México, 2014, 10 de septiembre. En: <http://www.eleconomista.es/espana/noticias/7533350/04/16/Productores-de-mezcal-se-alzan-contranorma-que-busca-cambiar-nombre-a-bebida.html>

Pérez U., Matilde, “China y Japón interponen 49 pedidos para patentar el nopal y el maguey” en *La Jornada*, México, 2004, 30 noviembre. En <http://www.jornada.unam.mx/2007/11/30/index.php?section=sociedad&article=051n1soc>

Rincón, Sergio, “Nación Tonayán: la peligrosa moda de beber barato” en *Sin Embargo*, México, 2015, 7 marzo. En <http://www.sinembargo.mx/07-03-2015/1263147>

Toche, Nelly. “Cuando el mezcal se volvió elitista” en *El Economista*, 5 de abril de 2016. <http://eleconomista.com.mx/entretenimiento/2016/04/05/cuando-mezcal-se-volvio-elitista>

OTRAS FUENTES

Consejo Mexicano de Productores de Maguey Mezcal, A.C. (2008) “Promoción nacional e internacional del mezcal 2008”. En <http://www.sientemezcal.com/pdf/PPMNI2008.pdf>

Diccionario Enciclopédico de la Medicina Tradicional Mexicana. “Pulque” en *Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana*. En <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/termino.php?!=1&t=pulque>

Instituto Municipal de Planeación (2014). “Proyecto de ciudad Ruta del Peatón”. En: <http://www.eleconomista.es/espana/noticias/7533350/04/16/Productores-de-mezcal-se-alzan-contranorma-que-busca-cambiar-nombre-a-bebida.html>

Instituto Municipal de Planeación (2015-2018). “Infraestructura y equipamiento para el desarrollo. Cartera de proyectos y programas 2015-2018” En https://www.implan.gob.mx/downloads/cartera/Infr_y_Equip_para_el_Desarrollo_Cartera_de_proyectos_2015-2018.pdf

Instituto Nacional de Antropología e Historia (2011). “Diversidad”. En: <http://www.eleconomista.es/espana/noticias/7533350/04/16/Productores-de-mezcal-se-alzan-contranorma-que-busca-cambiar-nombre-a-bebida.html>

Jiménez Vizcarra, Miguel (2009). “Reflexiones sobre el origen del vino mezcal-tequila. Mitos y verdades. El caso de Amatitán”. En *III Simposio Internacional del Tequila* Guadalajara Diciembre 2009. En <http://www.museocjv.com/LIBROSDECLAUDIO/monografias/mitosyverdades.pdf>

Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. “Patentes”. En <http://www.wipo.int/patents/es/>

Real Academia Española. Diccionario de la lengua española. Madrid, 2014. En <http://dle.rae.es/?id=Tfbc80Q>

Secretaría de Economía (2015). “Se amplía zona de denominación de origen del Mezcal”. 2015, 7 de diciembre. En <https://www.gob.mx/se/articulos/se-amplia-zona-de-denominacion-de-origen-del-mezcal>

Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas. Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura (2014). “Red agaváceas. Mapa de distribución de colectas”. En http://www.sinarefi.org.mx/redes/mapadis_agavaceas.html

ANEXOS

ELABORACIÓN DEL PULQUE Y SUS PROPIEDADES

Ésta bebida es procedente del maguey, para lo cual antes de obtener la bebida el maguey necesita una serie de procedimientos para poder generarla, cabe destacar que la persona dedicada a la extracción de aguamiel y elaboración del pulque es conocido como tlachiquero.

El maguey tarda en crecer de entre 6 a 10 años, una vez que éste está listo, cuando tiene aproximadamente 8 años, se debe capar, es decir, extraer su corazón, lo cual consiste en hacer un tipo de excavación en el centro de la planta hasta encontrar una especie de jícama.

Cuando el maguey está capado se debe dejar añejar, aproximadamente 15 días. Transcurrido éste tiempo, la penca ya está podrida, por lo que se debe picar, es decir, quitar lo que se pudrió y raspar por primera vez el maguey, para que comience a brotar el aguamiel.

Una vez que el maguey está dando aguamiel, se debe raspar de entre 2 o 3 veces por día, generalmente se hace en la mañana y en la tarde, para que éste siga dando aguamiel.

Una vez que se tiene el aguamiel, se debe contar con una base previa de pulque, así el aguamiel que se extrae se va mezclando con el pulque para que éste nuevo aguamiel comience a fermentar.

La manera en la que se extrae el aguamiel no varía mucho de un lugar a otro, lo que sí puede cambiar es el acocote, instrumento con el que se extrae el aguamiel del maguey, el que se usa originalmente es un guaje o tipo de calabaza alargada que al secarse se perfora por la parte superior e inferior y se extrae su contenido para quedar hueco. Hay quienes han cambiado el guaje por otros instrumentos como botellas adaptadas con una manguera para lograr mayor flexibilidad a la hora de extraer el aguamiel, o también hay otros que han mandado a hacer sus instrumentos de aluminio, sin embargo éstos aún reciben el nombre de acocote pues tienen la misma función.



Imagen 34. Acocote de aluminio.
Fotografía de Carmen Zúñiga



Imagen 35. Acocote de guaje.
Fotografía de Samantha Viera



Imagen 36. Acocote hecho con botella de plástico y manguera. Fotografía de
Samantha Viera

Al ser una bebida de procedencia natural contiene diversas propiedades tanto nutricionales como curativas que benefician la salud. En las nutricionales éste contiene: “Alto contenido de proteínas, carbohidratos, vitaminas del complejo B (tiamina, riboflavina), vitamina C, vitamina D, aminoácidos, minerales, hierro, fósforo, calcio, niacina”(Breña, *et al*, 2010:18) . En cuanto a sus propiedades curativas:

Combate desórdenes gastrointestinales, anorexia, infecciones renales, aumentan los glóbulos rojos, cura la anemia, evita las hemorragias, alivia el dolor de cintura y estómago, bueno para la diabetes, es diurético, remedio para la diarrea, ayuda a la producción de leche materna, es afrodisíaco, tiene cualidades antisépticas para limpiar, suavizar y evitar irritaciones en la piel (*Ibíd*em).

A pesar de ser una bebida alcohólica, tiene usos medicinales, lo cual la descarta como dañina a la salud⁵⁰, como lo podrían ser otras bebidas con contenido alcohólico que causan deshidratación o daños al hígado, por mencionar algunos ejemplos.

ELABORACIÓN DEL MEZCAL

Así como el pulque tiene un proceso de elaboración que involucra una planta –la planta del maguey- que tarda en crecer alrededor de ocho años, el mezcal es elaborado con la planta de agave, que tarda el mismo en tiempo en crecer. El pulque tiene antecedentes históricos que datan desde antes de la llegada de los españoles, lo mismo que el mezcal, por ello la importancia de ambas bebidas como herencia cultural.

El mezcal proviene de la planta del agave, nombrada así por Carlo de Linneo en 1753 (Sánchez, 1998:24) éste es: “[...] una bebida olorosa, transparente y multisápida [...]” (Torretera, 2009:4). Se obtiene a través de varios procesos, que

⁵⁰ Se debe señalar que el abuso en el consumo de pulque no es nocivo para la salud, sin embargo su exceso causa estado de ebriedad.

inician con la selección de los agaves maduros que han acumulado gran cantidad de azúcares. Al agave se le cortan todas las pencas dejando sólo el tronco y de ahí se llega hasta la piña. Una vez que se tienen las piñas se les da cocción. El horno utilizado funcionan a través de leña y piedras, éste se calienta y una vez que se considera que está a una buena temperatura, se introducen las piñas partidas sobre una capa de pencas de maguey y se cubren con bagazo húmedo, sábanas de ixtle y tierra, para mantener así el calor del horno.

Pasados tres o cuatro días de que las piñas han estado en cocción, éstas se muelen para extraer la mayor cantidad de jugo de agave que sea posible, esto se hace en un contenedor redondo a nivel del piso donde hay una piedra, llamada tahona, con peso aproximado de 500 kg, ésta es movida con ayuda de un animal, ya sea caballo, burro o mula., de ésta manera la piedra va pasando sobre las piñas y logra la molienda.



Imagen 37. Lugar donde se molían las piñas de agave. Hacienda de Jaral de Berrio
Fotografía de Carmen Zúñiga

Las piñas molidas y el jugo extraído pasan al proceso de fermentación, que se realiza por lo general en contenedores de madera, a ellos se les agrega una cantidad proporcional de entre el 5 y 10% de agua, se deja reposar por varios días, depende de cada productor.

Para finalizar se hace la destilación que consiste en hervir la mezcla para lograr la evaporación y condensación del alcohol y así separarlo del agua, esto se hace a través de un alambique, ya sea de cobre o barro. Las veces que se realice la destilación depende de cada productor, pues conforme más destilaciones se hagan al mismo líquido, éste se hará más puro. Además de que al momento de hervir al mezcal se pueden añadir ingredientes que le darán ciertas características (Morales, 2008:13-18).