



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA
DE MÉXICO**

**FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES
ARAGÓN**

TRABAJO PERIODÍSTICO Y COMUNICACIONAL
“EL TLACHICOTÓN Y EL SURGIMIENTO DE LAS
NEOPULQUERÍAS COMO PRESERVACIÓN
DE UNA TRADICIÓN MILENARIA”.
CRÓNICA URBANA

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE LICENCIATURA EN
COMUNICACIÓN Y PERIODISMO

P R E S E N T A:

DAFNE ALIN JUÁREZ BARRIENTOS



ASESOR: LIC. MÓNICA GEORGINA RÍOS MARTÍNEZ

Ciudad Nezahualcóyotl, Edomex., 2022



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

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

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

Contenido

Presentación

El tlachicotón, la bebida de los dioses	1
El origen del tlachicotón.....	3
Mitos acerca del tlachicotón.....	10
El arte de producir tlachicotón	14
Si quiere vivir un montón, tome tlachicotón	22
Las deidades del tlachicotón.....	25
Surgimiento de las pulquerías de barrio	29
Nacen los bastiones del tlachicotón.....	32
El <i>boom</i> pulquero.....	35
Antojitos, música y tlachicotón: distintivos de una pulcata	38
Tornillo, maceta y camión llenas de tlachicotón.....	42
Tertulia en los recintos del tlachicotón	47
La caída de los grandes	49
Viejitas pero bonitas: las pulquerías que resistieron el paso de los años.....	52
La Burra Blanca del 56, resurgimiento de una bebida ancestral	56
Un nuevo concepto de pulquería	59
Renacimiento de una tradición olvidada	65
El regreso de mayahuel: así nació <i>la burra blanca del 56</i>	71
A comer, a beber y a reír.....	78
Quema de barril y otras representaciones artísticas.....	81
Sumando esfuerzos por el tlachicotón	86
Los insurgentes: un espacio de arte, cultura y tlachicotón	94
Un gran reto llamado “Los Insurgentes”	97
Tlachicotón y cultura, hasta la sepultura	103
Exposiciones, talleres y jazz	108
Diversidad y tradición: banderas insurgentes.....	116
Consideraciones finales	121
Fuentes de consulta	125

Presentación

El pulque es la bebida más longeva de México, llamada también tlachicotón, agua de las verdes matas, baba de oso, entre otros. Este prehispánico néctar era considerado la bebida de los dioses, pues posee grandes propiedades nutricionales, por lo que antiguamente se utilizaba en la cocina y medicina. Con el tiempo surgieron lugares para el consumo del tlachicotón, las llamadas pulquerías que tuvieron una gran fama y época dorada pero no duró mucho tiempo.

Con la llegada de la cerveza se difundió una calumnia sobre la elaboración de la bebida, la cual mucha gente aún cree, se decía que al tlachicotón lo fermentaba un pedazo de estiércol envuelto en una tela, llamada muñeca. La gente al enterarse comenzó a darle la espalda a este néctar y las pulquerías comenzaron a desaparecer.

La gran mayoría de estos recintos envejecieron sin dignidad, se transformaron en ventanas del pasado a las cuales muchos no se atreven a entrar por ser consideradas lugares para pobres donde abundan los borrachos y las personas indecentes, escenario para las peleas y la peor calaña.

Con el objetivo de no dejar morir una bebida milenaria en estos espacios decadentes, surgen las llamadas neopulquerías, lugares que operan con licencia de bar, dirigidos para el público juvenil, aquel que tiene curiosidad por sus raíces y sed de conocimiento. Estos espacios retoman elementos muy propios de las pulquerías tradicionales pero con un toque más moderno.

El presente trabajo periodístico titulado *“El tlachicotón y el surgimiento de las neopulquerías como preservación de una tradición milenaria”*, crónica urbana. Tiene como objetivo narrar qué son las neopulquerías y mostrar la importancia que tiene el tlachicotón como parte de nuestras raíces mexicanas.

La crónica urbana está conformada por cuatro apartados. El primero de ellos, *El tlachicotón, la bebida de los dioses*, ubica el pasado glorioso del pulque, su nacimiento, las deidades que la rodean, el meticuloso trabajo que se realiza para obtener el dulce néctar del maguey, sus múltiples propiedades, así como el mito que se propagó para desprestigiar la bebida,

este apartado contiene la mayor cantidad de investigación documental que se vincula con investigación de campo, entrevistas con comensales de la bebida, especialistas en la producción, tlachiqueros, y académicos como Francisco Suárez, biólogo, Julio Ildelfonso Hernández, antropólogo y Rodolfo Ramírez Rodríguez, historiador.

Después de conocer sobre la milenaria bebida, se identifican los lugares que se designaron para su consumo, las llamadas *pulquerías*, término que apareció como concepto hasta el año 1672 según señala Jermán Argueta en su libro *Crónicas y leyendas mexicanas*.

El segundo apartado *Surgimiento de las pulquerías de barrio* da lugar a estos espacios, su época dorada y toda la parafernalia cultural que se crea a partir de su surgimiento. Juegos tradicionales, recipientes que se volvieron parte de la tradición de beber pulque y los recintos sobrevivientes. Existen pulquerías como *La Palma* que sigue siendo muy concurrida y el pulque se consume con naturalidad, un lugar familiar que como pocos se mantiene de pie, pues la mayoría de pulquerías en la actualidad son como *El Tinacalito*, pulquería poco redituable que mantiene una pequeña pero constante clientela de gente mayor.

También existen aquellas que se modernizaron para el público joven con el objetivo de no perder clientela, como *Las Duelistas* y *La Hija de los Apaches*. La investigación documental es menor que el primer apartado y se enriquece con fuentes vivas que nos cuentan las memorias heredadas de los antepasados que ya no están.

La Burra Blanca del 56, resurgimiento de una bebida ancestral es el título que lleva el tercer apartado, los primeros dos subtemas tratan sobre el surgimiento de las neopulquerías. Este nuevo fenómeno, surge en diciembre de 2009 con *La burra blanca del 56* que empezó con un local dedicado a la venta de bebidas alcohólicas como cervezas, mezcal y pulque, además de ser un lugar de difusión política-cultural. Este espacio vino a desenterrar a Mayahuel para convertirla en la pieza fundamental. La mayor parte de la investigación es de campo, ya que al ser un concepto nuevo hay poca investigación documental. En este apartado Marco

Hernández, dueño del establecimiento cuenta lo difícil que resultó levantar un lugar con recursos propios, los eventos que se realizan en ese espacio, el concepto político y social,

así como entrevistas con los comensales que explican la razón que tienen para acudir a un lugar donde lidera Mayahuel, diosa del pulque.

El cuarto y último apartado *Los Insurgentes: un espacio de arte, cultura y tlachicotón* habla sobre esta nueva pulquería ubicada en la colonia Roma que surgió pocos meses después de *La Burra Blanca del 56*, aparte de ser una de las precursoras de este concepto, es la más grande hasta el momento y la que mayor consumo de tlachicotón tiene, sobre todo en sus eventos culturales que se dan de manera frecuente en dicho recinto.

Para desarrollar este apartado se utilizó la investigación de campo, la cual permitió estar en contacto con el objeto de estudio, entrevistas a Alan Ureña, dueño del lugar y Carlos Rentería promotor de cultura, permitió una visión clara sobre el surgimiento, los eventos culturales y la inclusión que ofrece este recinto. Los comentarios de los asistentes y entrevistas con los curadores enriquecieron la investigación sobre esta neopulquería.

Con la crónica urbana se busca que los jóvenes y público en general, aquellos que aún no se han atrevido a probar la bebida, lo hagan en estos nuevos bastiones del tlachicotón, lugares renovados para el deleite de la bebida y con esto, la tradición pulquera que es identidad de todos los mexicanos continúe conservando la legendaria herencia que nos dejaron los mexicas.

EL TLACHICOTÓN, LA BEBIDA DE LOS DIOSES



Diosa Mayahuel en la lámina 8 del Códice Bórbonico, reprografía

Foto disponible en:

http://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/fotografia%3A288145

“Recuerda de aquella madrugada
que en la pila colorada
con otro hombre te encontré;
sentí que ya no eras mía
luego allá en la pulquería
solito me consolé”
Óscar Chávez, “La Pulquera”

Un líquido blanquecino resbala por el vaso de vidrio. Se llena hasta el borde y despiden un olor peculiar, ácido, difícil de describir. La bebida no es otra cosa que *tlachicotón*, uno de los muchos productos derivados del maguey, que antiguamente sólo los privilegiados sacerdotes y ancianos podían disfrutar sin esperar un día determinado en el calendario como lo hacía el resto del pueblo. Considerada bebida de los dioses, este elixir se usaba en ceremonias religiosas para establecer un vínculo entre los mortales y sus deidades.

La bebida tuvo gran auge durante siglos hasta la llegada de la industria cervecera a nuestro país a finales del siglo XIX. Rodolfo del Razo, gerente del rancho San Isidro, dedicado a la producción de pulque en el estado de Tlaxcala, asegura que las empresas cerveceras en su desesperación por conseguir adeptos difundió una calumnia que afirmaba que la fermentación del aguamiel era posible colocando un pedazo de estiércol de vaca envuelto en tela. Tal engaño logró que el consumo del *tlachicotón* descendiera de manera dramática llevando a la bebida casi a su extinción.

La mala fama de esta bebida la encasilló en un bajo estrato social, digno sólo para pordioseros o teporochos, aunque en realidad cualquiera puede consumirla y beneficiarse con sus propiedades: proteínas, vitaminas, prebióticos y probióticos que favorecen al organismo siempre y cuando sea con moderación.

Actualmente, a la par que su consumo renace y se ponderan sus propiedades, queda claro que el pulque, más que una bebida, es toda una cultura, desde las deidades relacionadas con la bebida, el minucioso proceso de elaboración y la alegría que desborda en los cientos de seguidores que a diario la consumen.



“Interior de pulquería” Siglo XIX Augustín Arrieta (1802-1879)



**“Tlachiquero”
*Museo del pulque y las pulquerías***

El origen del tlachicotón

La luz de led ilumina los viejos letreros de una pulquería apenas transitada, la clientela es escasa y de fondo se escucha *Regresa amor* del grupo *Los Askis*, cumbión típico de sonidero. El paso del tiempo se detuvo en este lugar, donde los comensales se conocen entre sí y esbozan una sonrisa cómplice cuando cruzan sus miradas. Don Arnulfo, uno de los visitantes, es fiel a *La pescadora*, pulcata fundada en 1950. Se sienta siempre en la misma mesa, donde sostiene un tarro lechoso que saborea en largos tragos.

Y aunque no lo parezca, él sabe que entre sus manos sostiene un tesoro invaluable pues aquella bebida que reina en el establecimiento, alguna vez fue pieza clave de un escenario menos decadente. Su nombre: *tlapehue*, *pulque*, *agua de las verdes matas*, *bebida de los dioses*, *tlachicotón*. Tiene tantos nombres como historia y es una bebida alcohólica fermentada, espesa, de color blanco y raíces mexicanas, proveniente del maguey.

Dueña de un pasado glorioso, la bebida fue exclusiva para la clase alta de la civilización mexicana y consumirla representaba todo un privilegio. Para poder entenderlo basta remontarse a la época prehispánica, e imaginar aquella civilización culta de la que aún quedan vestigios que gritan con todas sus fuerzas para no ser olvidados.

Asentados en gran parte del centro y sur de México, rodeados con lagos de aguas cristalinas y altas montañas con una apreciable belleza natural, vivió el que fue el último imperio de Mesoamérica.

El clima templado les permitía moverse con ropas frescas, la creatividad que predominaba entre los habitantes, los hizo confeccionar hermosas y coloridas prendas, el ingenio era ancestral, el bordado y los minuciosos detalles sobresalían a la vista. Las mujeres comúnmente usaban falda larga y una blusa conocida actualmente como huipil. Por otro lado, los hombres portaban taparrabos usando una tela amplia que pasaba entre sus piernas y se enrollaba en la cintura.

Una tribu bien organizada conoce sus roles sociales, los sacerdotes y gobernantes sobresalían por su notable capa hecha con fibra de maguey denominada *ixtle*. El aprovechamiento de este agave era tal que lo nombraron *el árbol de las maravillas*, con él podían satisfacer sus necesidades, y era tan importante para los mexicas que fueron llamados la civilización del maguey.

En entrevista, Julio Ildelfonso Hernández-Ochoa, antropólogo egresado de la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), quien actualmente trabaja como guía en el Museo del Pulque y las Pulquerías (MUPYP), resalta la importancia que esta planta tuvo durante la época prehispánica y asegura que en la actualidad el aprovechamiento del maguey persiste, convirtiéndolo en producto muy apreciado por los mexicanos de ayer y de hoy.

“El maguey era cultivado en la mayoría de los pueblos mesoamericanos y era aprovechado en su totalidad, se utilizó el quote (tallo de la flor del maguey) como material de construcción, las pencas en los techos como tejado y el aloe vera para sanar heridas, en algunas regiones el quote se come asado o en dulce y las flores que se le denominan guarumos se acompañan con huevo o en guisado al igual que los gusanos de maguey, el blanco y el rojo que salen de las raíces y de las pencas”, explica.

Los mexicas en su búsqueda por el alimento y la bebida, encontraron en el maguey una forma de sobrevivir y explotar la planta de diferentes maneras, el antropólogo Luis Berruecos cuenta en su artículo *Bebidas y licores de hoy*: “El hombre requiere, para vivir, satisfacer sus necesidades primarias, una de las cuales es la de mitigar la sed, misión que cumple el agua, simple y pura. No obstante, el hombre observó que, una vez fermentado, cualquier tubérculo, fruto o producto de la naturaleza se producía una sustancia conocida como etanol, que es el compuesto químico del único alcohol potable”.¹

El personaje a quien se le debe el descubrimiento del aguamiel es todo un misterio, quizá fue su curiosidad u ociosidad la que lo llevó a realizar uno de los mejores hallazgos para su pueblo, una vez que quebró el quote del maguey, tallo que crece en su centro, y se dispuso a raspar en sus entrañas, como si de un sacrificio se tratara. La grata sorpresa de su

¹ Berruecos, Luis. "Bebidas y licores de hoy", en: *Bebidas nacionales. Guía México Desconocido*, n°18. ED. Jilguero, Edición noviembre de 1994. p. 50.

encuentro la llevaría días después, una vez que el agave se encontrara inundado por un líquido transparente suave al tacto y de dulce sabor.

Los ancestros fueron afortunados testigos de la metamorfosis del aguamiel, cuando pasó de ser un líquido transparente a uno blanquecino, burbujeante, espeso; sin saberlo habían descubierto la fermentación. Al probarlo, el sabor resultó un tanto ácido, pero les produjo un repentino sentimiento de alegría. Tal descubrimiento, tan favorable para su comunidad, no podía ser más que un regalo de los dioses.

“El pulque se le asoció a la diosa Mayahuel y podemos encontrar vestigios arqueológicos desde el año más o menos 250 – 300 a.C. Entonces ya podemos hablar que es una bebida milenaria que era producida y empleada en rituales de diversa índole, relacionados con la fertilidad de la tierra, la consumación de la cosecha y en las acciones de gracias a las divinidades”, asegura Julio Idefonso Hernández.

La leyenda de Mayahuel se compartió de manera oral de generación en generación, por ello el origen de la bebida sufrió algunas variantes y modificaciones lo que dio como resultado más de una versión.

La bebida fermentada de aguamiel del maguey fue llamada *octli*, en náhuatl, y *seí*, en otomí. La mitología mexicana tiene dos versiones sobre su origen: una señala que la diosa Mayahuel descubrió el aguamiel y Pachtécatl o Pantécatl, uno de los 400 dioses de los borrachos, descubrió su proceso de fermentación que más tarde Tepoztécatl, Cuatlapanqui, Tlihua y Papaztac perfeccionaron y le llamaron el “vino de la tierra”. La segunda versión afirma que bajo el reinado de Tecpancaltzin (900-1042 d.C.), un noble llamado Papantzin descubrió la manera de extraer el aguamiel y regaló al monarca un jarro de miel prieta de maguey.

La doncella Mayahuel fue divinizada, y se le representó como una mujer que emergía de un maguey con una nariguera de turquesa en forma de luna y bandas rojas sobre la frente y bajo la boca. Es semejante a la Venus de Éfeso, con sus 400 pechos para alimentar a los centzon tochtin – dioses de los borrachos –, cuyos nombres derivan de las tribus que los adoptaron como patronos. Se dice que el esposo de Mayahuel, Patecatl, descubrió mediante el uso de yerbas *tlapatli*, la mejora de la fermentación de la bebida. Los colores negro y rojo eran distintivos de los 400 dioses de los borrachos, y se les relacionaba con el sueño y el despertar, con la ofuscación y la lucidez, con la muerte, durante la primavera eran dioses de la recolección y del florecimiento de la naturaleza. Están representados en los códices Magliabecchiano y en el Museo de América.²

² Lorenzo Monterrubio, Antonio. *Las haciendas pulqueras de México*. México, D.F, Universidad Nacional Autónoma de México, 2007. pp. 42-43.

Entre los pueblos como el de Tepeyahualco, Puebla, donde creció Don Arnulfo, pulquero de corazón, se cuenta una leyenda que acompaña a sus habitantes desde niños, cuando la imaginación y la fantasía predomina las mentes de los más inocentes y los invita a interesarse por sus raíces, de boca en boca se habla a manera de mitología mexicana sobre el origen de la bebida.

Don Arnulfo conoce la historia de memoria, no suelta su trago, bebe hasta el fondo y luego cuenta:

“Dice la leyenda que un noble llamado Papatzin descubrió el aguamiel, se lo dio a su familia y lo guardó celosamente en una tinaja, tiempo después el líquido antes transparente se había vuelto blanco y espumoso, lo probó de nuevo y su sabor había cambiado, le gustó tanto que mandó a su hija Xochitl con el rey de Tula para que se lo presentara como regalo, al rey le gustó el octli y la hija, y se quedó con los dos, de esta unión nació Meconetzin, el hijo del maguey que cuando llegó al poder se cambió el nombre a Topiltin, fue muy amado por todos, pero después se volvió malo. Y durante su mandato cayó el imperio Tolteca que desapareció para siempre”.

La mitología en torno al origen de las cosas y de los humanos forma parte de la identidad de una nación, la civilización mexicana poseía incontables leyendas para explicar cada acontecimiento; el surgimiento de Mayahuel como diosa del maguey y el pulque no es la excepción. Una de las más célebres cuenta:

Mayahuel era una estrella de la constelación de las tzizimine que dormía al lado de sus hermanas y su abuela, la gran Tzizimitl cuando Quetzalcóatl, quien buscaba el secreto para traer la felicidad a los hombres, subió al cielo. Al llegar a su lado la despertó, convenciéndola de que bajara con él a la tierra. Mayahuel accede, pero cuando su abuela se da cuenta de que no está, los persigue enfurecida acompañada de las tzizimine. Al llegar a la tierra, Quetzalcóatl y Mayahuel se funden en un árbol, pero la abuela logra arrancar un pedazo de éste, que era la parte de Mayahuel. Cuando Quetzalcóatl vuelve a su forma de humano entierra los pedazos, naciendo así el primer maguey, el gran árbol de las maravillas.³

La religión jugó un papel fundamental: a pesar de la extensa lista de deidades a las que le rendían culto y ofrecían sacrificio humano, Mayahuel fue de las predilectas, representada como una bella mujer que emerge de las pencas de un agave.

³ Blomberg, Lennart. *Tequila, mezcal y pulque: Lo auténtico mexicano*. México, Diana, 2000. p.19.

En entrevista con el historiador Rodolfo Ramírez Rodríguez, galardonado en 2016 con el Premio Francisco Javier Clavijero, otorgado por el INAH al mejor trabajo investigativo La querrela por el pulque. Auge y ocaso de una industria mexicana (1890-1930) de grado doctoral en Historia y Etnohistoria, narra que el verdadero nombre de Mayahuel es Meyehual y más que diosa es la descubridora del aguamiel. La aparición del nombre de Mayahuel se encuentra en la recopilación de Fray Bernardino de Sahagún que con el tiempo sería conocida como la Historia general de las cosas de Nueva España. Fray Diego Durán recoge la grafía ya divulgada de Mayahuel cuando habla de la fiesta de Tlacaxipehualiztli, en la cual se solemnizaba a todos los dioses del panteón mexica, sacrificando a sus imágenes o representantes humanos preparados para tal fin.

Entre las manifestaciones culturales consideradas bárbaras o salvajes en la actualidad, los mexicas desmembraban a la joven ofrendada, para la cual resultaba honroso entregarse a una deidad. Con filosos cuchillos le propiciaban una muerte llena de agonía por las heridas abiertas y punzantes. La sangre viscosa salpicaba a la par de sus desgarradores gritos de dolor que retumbaban como un eco en la inmensidad, todo aquello era parte del sacrificio que debían ofrendar, pues creían que para que existiera un equilibrio en el universo se debía pagar un tributo feroz a los dioses.

Los cuchillos con los que los sacerdotes realizaban tan sangriento acto no eran de metal, sino de obsidiana, una piedra negra volcánica irregular, llamada también vidrio volcánico, tan afilada que con ella se podía decapitar a cualquier ser viviente sin ninguna dificultad.

Mayahuel fue representada como un ser protector y amoroso al cuidado de sus hijos alimentándolos con *tlachicotón*, pero a su vez una madre enérgica que castiga el mal comportamiento de su consumo excesivo. Como deidad tuvo tanto peso en la historia que aparece en los manuscritos religiosos de los dioses antiguos.

“Únicamente durante una fiesta que se llevaba a cabo cada cuatro años llamada *pillahuano*, fiesta donde los niños y niñas beben el vino o pulque, se autorizaba a toda la población su consumo. La restricción del consumo del pulque en la época prehispánica llegaba a la pena de muerte a quienes violaran la norma”.⁴

⁴ Lorenzo Monterrubio, Antonio. *Op. cit.*, p. 46.

efecto de la bebida como parte de los rituales de idolatría que se proponían exterminar. Se creía que cuando una persona se emborrachaba, no era responsable de sus actos, sino de algún dios del pulque.”

“El pulque no te emborracha, te pone mágico” dice un Don Arnulfo más sonriente y desinhibido, quien además asegura no haber tenido nunca problemas con la bebida, y aunque para él la embriaguez es un estado natural, en los tiempos prehispánicos era una vergüenza para el pueblo.

La embriaguez y el enamoramiento son estados que el hombre no puede ocultar, basta mirar la piel sonrojada, mirada somnolienta y tambaleante caminar, un estado vulnerable que el pueblo mexicana no podía dejar pasar entre sus habitantes, como castigo sujetaban al atolondrado que no ponía demasiada resistencia para después trasquilar o quemar su cabello. El tiempo que tardara en crecer de nuevo servía como recordatorio por su falta, si volvía a incurrir en ésta los castigos subían de intensidad.

Los pobladores enfurecidos eran capaces de todo, destruían viviendas, apedreaban e incluso mataban a quien continuara infringiendo la ley.

Los hijos de Mayahuel no sólo fueron un pueblo considerado “bárbaro”, también conformaron una ciudad poblada por filósofos, astrónomos, matemáticos, arquitectos, entre otros sabios que vivían bajo leyes y una formación estatal definida, permitiéndoles convivir en armonía. Todos eran politeístas, los ateos no figuraban en este plano, el culto los unía como hermanos, compartían todos la misma cosmovisión religiosa y la creatividad era su más grande virtud.

Los artesanos moldeaban en barro la imagen precisa de sus dioses alcanzando incomparables niveles de detalle. Una vez endurecida por el sol, la escultura revelaba el virtuosismo del artista que conocía a sus deidades de memoria.

A la llegada de los españoles y sus planes de conquista, la sociedad mexicana se vio envuelta en un clima de desconcierto e incertidumbre nunca antes experimentado, la piel blanca de los europeos representó un contraste con la tez morena a la que estaban familiarizados, su brillante armadura estaba hecha de un material que desconocían, creyeron en la posibilidad

de que sus dioses habían bajado a la tierra y aunque la duda los embargó, se mostraron hospitalarios.

Con el tiempo se acostumbraron a su presencia. Asumieron la normalidad de sentirse observados por los frailes que se sentaban en la hierba y escribían a detalle todo lo que los indígenas realizaban, lo que comían, los dioses que adoraban, los remedios a sus males; los recién llegados se mostraron curiosos por tan distinta forma de vida.

Jerman Argueta cuenta en su texto *El pulque: la bebida de los pueblos vencidos* que las intenciones de los europeos nunca fueron buenas, todo fue un engaño, el tiempo en el que los mexicas les mostraron sus costumbres sólo lo usaron para tomar ventaja. Tras la conquista, los españoles manifestaron su ambición y crueldad al robar a sus mujeres, destruir a sus deidades e imponerles un solo Dios para venerar.

Los mexicas fueron derrotados y la mayoría de sus habitantes masacrados. Todo en lo que creían les fue prohibido, sus templos sagrados e imágenes de dioses fueron destruidos, la gente que sobrevivió sólo pudo contemplar con dolor la terrible transformación de su pueblo y la desaparición de todo lo que construyeron y creyeron por siglos. Iniciar una nueva vida como vasallo, no fue nada sencillo.

Temerosos, enterraron muchos de sus valiosos objetos religiosos, los españoles los obligaron a adorar a un dios que no se parecía nada a sus deidades, una imagen lastimosa que representaba a un hombre terrenal, muerto, lleno de heridas y aspecto sometido, con los brazos extendidos clavados en una cruz. Una figura incapaz de despertarles sentimientos de devoción y sin la fuerza para forjar un vínculo que permitiera rendirle culto.

“El vino y las bebidas fermentadas no alejan las ganas de olvidar, pero si ayudan para que el cuerpo y el alma se embrutezcan hasta cansar la memoria. El pulque fue la bebida de los desamparados. Sin dioses se había ido también Mayahuel que ahora no podría cuidar los excesos del consumo”.⁵

⁵ Argueta, Jermán. *Crónicas y leyendas mexicanas*, México, Lectorum. 2005. p.105.

La bebida ancestral y sagrada usada en grandes ceremonias pasó a ser la bebida de los vencidos, por mucho tiempo el trago anfitrión de espacios sombríos, humildes y olvidados como la pulquería *La pescadora*, que frecuenta Don Arnulfo por las mañanas. Él, al igual que el resto de la clientela, se vuelve parte de un triste escenario que tiene como único fin beber hasta lograr olvidar los males que la vida les propina.

Mitos acerca del tlachicotón

Después de la caída de Tenochtitlán en 1521, Mayahuel, herida de muerte, no pudo cuidar a sus hijos de los excesos del *tlachicotón*. La bebida antes prohibida, ahora era consumida desde el más pequeño hasta el más anciano de los mexicas, único consuelo que los abrazaba y calmaba desde el interior de sus entrañas, propiciándoles un calor reparador, un refugio para sobrellevar su vida.

El periodo de virreinato o época colonial de la nueva España fue de aproximadamente 300 años, durante los siglos XVI al XIX. El paso de los años disparó el consumo. Si se trataba de pulque era posible empezar desde temprano, se volvió el consuelo de los trabajadores que al terminar su jornada corrían al encuentro de los suyos para compartir anécdotas de sus tragedias, quejarse del patrón, echar una partida de dominó acompañados siempre de la bebida, entre vaso y vaso pasaban los minutos que se convertían en horas, arrecian las carcajadas y nunca faltaba la buena compañía, bebían hasta embrutecerse, al día siguiente sufrían las consecuencias de los efectos del alcohol y para curar sus males volvían a beber.

El *tlachicotón* se arraigó como una de las bebidas nacionales hasta que llegó una nueva industria al país. “Como en otros procesos fabriles, la industria cervecera había empezado en México, en relación con Europa, muy tardíamente; la industria de la cerveza en México es realmente un fenómeno moderno que se desarrolló a partir de los años setenta del siglo XIX, cuando varios alemanes comienzan a fundar fábricas de cerveza en varios puntos del país”.⁶

La industria europea trajo consigo este nuevo producto, también de contenido etílico, pero con un toque refrescante, color amarillento y sabor amargo, fermentado pero no por el

⁶ Herrero B, Carlos. *Los empresarios mexicanos de origen vasco y el desarrollo del capitalismo en México 1880-1950.* México, Plaza y Valdés. 2004. p.90.

maguey sino la cebada. Sus fabricantes creyeron que habían llegado al lugar correcto al ver los altos índices de alcoholismo en México pues según el INEGI “en 1970 la producción de pulque oscilaba aproximadamente entre 672 y 682 millones de litros”⁷. La cerveza causó curiosidad y admiración entre los pobladores, pero no logró el impacto que la industria esperaba.

Temerosos de su gran fracaso, los miembros de la industria se concentraron en hallar una solución para no enfrentarse a grandes pérdidas monetarias. En un escenario drástico, si las ventas continuaban muy por debajo del *tlachicotón*, no había otra salida más que cerrar y regresar por donde vinieron. Parecía que la cerveza había sido eclipsada por mucho, ni siquiera representaba una competencia, pues la batalla estaba perdida.

Desesperada la industria cervecera decidió difundir un mito, una calumnia “decían las malas lenguas que para convertir el aguamiel en pulque se utilizaba estiércol de vaca dentro de una muñeca de trapo que se metía en el aguamiel para que supuestamente el estiércol le proporcionara ciertas bacterias y se fermentara” asegura Rodolfo del Razo, gerente del rancho San Isidro del estado de Tlaxcala.⁸

“La escatológica historia fecha de mediados del siglo XX, cuando algunos competidores de la bebida -que en 1900 se vendían 6,000 litros de pulque por cada litro de cerveza- comenzaron a esparcir calumnias sobre su elaboración”.⁹

La mentira causó el efecto esperado y se propagó con éxito: las exorbitantes ventas de la llamada *agua de las verdes matas* descendieron dramáticamente, pues el sólo hecho de imaginar que durante tanto tiempo los adeptos consumieron una bebida elaborada a base de excremento, causó indignación y rechazo, la idea daba náuseas, -con razón era tan barata-, cientos y miles de habitantes comenzaron a darle la espalda a la que un día fue la bebida de los dioses. Y tal engaño en torno al líquido aminoró el interés por parte de las nuevas generaciones.

⁷ Salud Pública MX (2018) Disponible en <http://saludpublica.mx/index.php/spm/article/view/5517/5899> Fecha de consulta: 2 de enero de 2020

⁸ EFE (04 de agosto de 2018) *Excelsior*. Disponible en <https://www.excelsior.com.mx/nacional/pulque-la-llamada-bebida-de-los-dioses-mitos-y-realidades/1256541#view-2> Fecha de consulta: 4 de abril de 2019.

⁹ *Idem*.

Con el triunfo alcanzado la industria cervecera aprovechó su ventaja e inició una fuerte campaña mostrando su producto como una bebida familiar, diurética y elaborada con rigurosa higiene en contraste con el *tlachicotón*. Lograron desbarrancar por completo una tradición.

Durante el cardenismo, se creó la Secretaría de Asistencia Social y se promovieron diversas campañas de salud por lo que “el presidente Lázaro Cárdenas ayudó con la propaganda del desprestigio del pulque, pues éste era consumido en grandes cantidades por los habitantes y le pareció que esta medida ayudaría a bajar los índices de alcoholismo en el país”.¹⁰

El consumo del pulque no desapareció, pero sí se redujo de una manera contundente. Aunque la cerveza representaba un gasto mucho mayor en los bolsillos de los habitantes, los nuevos consumidores no se mostraron tan renuentes. Las cantinas comenzaron a llenarse de animados clientes que pronto se encariñaron con la bebida europea, pues la publicidad les vendió cierto status; ésta sí era una bebida de calidad, no como ese pulque corriente y dañino exclusivo para la clase obrera.

Se creyeron merecedores de la bebida, pero el salario no fue suficiente, a duras penas alcanzaba para ir viviendo, una cerveza los desinhibía, pedían otra para entrar en calor, la tercera ya pesaba en el bolsillo, el compañerismo se hacía presente con frases como “pues pa’ eso trabajamos”. Desatendían las necesidades del hogar, se olvidaban de los hijos y al final de ellos mismos.

Por otro lado, existieron aquellos que no creyeron en la calumnia o no les quedó de otra más que olvidar lo que sabían y resignarse a seguir consumiéndolo, por lo barato, porque disfrutaban del sabor o por no perder la tradición. Los productores del pulque siempre supieron la verdad, la preparación del *tlachicotón* tiene sus recetas, cada productor tiene su manera de prepararlo, algunos usan una levadura elaborada a base de tallos, hierbas, raíces y semillas junto a algunos ingredientes secretos que se muelen y se aplican al aguamiel.

¹⁰ Fernández, Rodolfo; Derega, Daria. “El uso de materia fecal en la fermentación de bebidas alcohólicas.” *Revista del INAH Diario de Campo*, n°89. 2007. p.20.

Los productores guardaron sus recetas tan celosamente que los consumidores creían que la calumnia de la muñeca era el oscuro secreto que no querían develar. “El pulque es tan delicado y debe tener tantos cuidados para su elaboración que si tú le echaras la famosa muñeca todo tu pulque se echa a perder” revela don Artemio García, productor de Pulques Finos *Los Olvidados* en San Luis Huexotla, Texcoco.

Con los años, inauguraron nuevos locales de bares y cantinas. La gente abarrotaba los establecimientos, sobre todo los fines de semana, la música se podía escuchar por toda la cuadra; en contraste, las pulquerías se vuelven lugares solitarios, donde la simple fachada revela la antigüedad del lugar con la pintura carcomida por el sol y las descoloridas y maltratadas puertas de vaivén que dejan entrever la falta de clientela. Los pocos asistentes son feligreses continuos que todavía se dan cita en el lugar, clientela casi cautiva que da certeza al propietario, pues sabe que no irán a otra parte. Dar una manita de gato al sitio no es urgencia ni prioridad.

Las nuevas generaciones crecieron con la presencia de la cerveza y pocos tienen interés en la bebida prehispánica. De acuerdo con la Consulta MITOFSKY, *Comidas y bebidas tradicionales*, realizada en marzo de 2021, un gran porcentaje de personas no han querido probar ni el pulque blanco, ni los curados de sabores, tal como se muestra a continuación:



*Consulta MITOFSKY realizada del 15 al 21 de marzo 2021. Comidas y bebidas tradicionales.

La gente mayor, aquella formada de tradiciones y costumbres, fieles seguidores de las pulquerías, dejan de asistir bajo el pretexto de la muerte... su propia muerte.

El arte de producir tlachicotón

Al *tlachicotón* lo beben ancestralmente. Ritos, cultos y un caudal de tradiciones rodean a la bebida que aunque pareciera olvidada aún se encuentra muy presente en los lugares más recónditos de México, en los menos turísticos, en donde hay menos urbanización, aquellos lugares donde la calma y buena calidad de vida se respiran en el ambiente, pueblos donde todavía se cultiva el maguey, planta típica y representativa de nuestro país y de la cual se elabora esta deliciosa bebida. En las regiones con mayor producción se encuentran los estados Hidalgo, Puebla, Tlaxcala y el Estado de México justamente porque la altitud y el clima templado favorecen la producción de la bebida.

Francisco Suárez, biólogo y profesor de la Universidad Autónoma de Ciencias Sociales de Querétaro (UAQ), explica que existen diferentes especies de la misma planta y afirma que algunas son predominantes en ciertas entidades de la República.

“El maguey pulquero cada quien lo conoce con diferentes nombres comunes, los tlachiqueros que son quienes extraen el aguamiel te van a decir diferentes nombres para la misma especie o a veces nombres muy parecidos, regularmente se usan seis en México, *agave salmiana*, *agave mapisaga*, *agave atrovirens*, *agave americana* y *agave hookeri* que nada más se da en Oaxaca. En casi todo México el *agave salmiana* y el *americana* son los que más se utilizan para la producción”, revela el profesor Suárez en entrevista.

“La palabra tlachiquero viene del náhuatl ‘rasguño’, que es la técnica con la que se extrae el líquido dulce, inventada por los pueblos prehispánicos de (se supone) los llanos de Apan y el Valle del Mezquital, en Hidalgo. La técnica sigue intacta. La bebida también”.¹¹

¹¹ Gilet, Elisa. (23 de noviembre de 2016) *Excelsior*. Disponible en <https://www.excelsior.com.mx/nacional/2016/11/23/1129922> Fecha de consulta: 5 de abril de 2019.



Monumento a los tlachiqueros. Tlaxcala.

Foto disponible en: <https://www.facebook.com/178378798897727/photos/bello-monumento-en-honor-a-los-maestros-tlachiqueros-de-tlaxcalafoto-alberto-bau/3049558235113088/>

Desde hace siglos la región de Hidalgo es conocida por producir y consumir pulque. En esta entidad se registró un auge de las haciendas pulqueras, donde muchas familias se dedicaron a trabajar el maguey como negocio familiar. Tal es el caso de Jesús Jaimes Olvera, un joven tlachiquero, padre de tres hijos. Alto, delgado, con aspecto *hippie*, cabello castaño claro y chino que le cae en los hombros, siempre lleva puesto un sombrero para cubrirse del sol aunque no le sirva de mucho.

Perteneciente a la comunidad *La Raya*, ubicada en el municipio de Singuilucan, se enamoró del maguey y le dedica algunos versos que ha recopilado en un librito con fotos también de su autoría que imprime y distribuye por cuenta propia.

“Este es el son del pulquito,
El son de la espuma blanca
Aunque yo tome poquito
Enseguida me ataranta

Decían que el pulque enfermaba
Tenía muchas porquerías
Y que le echaban majada
En todas las pulquerías”...

A pesar de llevar tan sólo cinco años como tlachiquero, la vocación la lleva en la sangre, pues su abuelo fue quien lo forjó en el oficio. Su piel blanca pero broceada por el sol revelan las largas jornadas en el trabajo. Para iniciar con el proceso de elaboración del pulque, el maguey debe tener entre ocho y 15 años de maduración, así no habrá ninguna duda de que el aguamiel está listo, sin embargo *Chuy*, como es conocido, sabe identificar perfectamente un agave que ya está en condiciones de producirlo.

“Un maguey se reconoce porque su meyolote, que es el corazón, de donde van saliendo las pencas se pone delgadito, eso significa que ya está listo el maguey, primero lo rasuro, corto las espinas para poder carearlo, que es abrirme paso al centro y para caparlo (que es cortar el meyolote) uso el quebrador, que es una barretita pequeña, con eso se le saca el corazón”, cuenta *Chuy*- quien, con satisfacción, habla de extraer corazones, cual sacrificio azteca.

El meyolote del que habla, es conocido también como quiote o escapo en términos biológicos. Francisco Suárez explica las particularidades orgánicas de este elemento y la importancia de quebrarlo en el momento exacto.

El escapo es el tallo donde salen las flores, como la mayoría de los magueyes sólo florece una vez en la vida, gastan toda su energía en reproducirse para que sus

flores puedan ser polinizadas, el maguey concentra todas sus azúcares en el tallo, por eso el tlachiquero tiene que capar el maguey antes de que eso suceda, señala.

La mayoría de tlachiqueros una vez que capan o cortan el quiote del maguey se disponen a rasparlo, sin embargo la familia Olvera tiene sus propias reglas.

“Nosotros cuando capamos dejamos al maguey mínimo cuatro o seis meses capón, o sea lo dejamos añejar, en otras zonas lo capan y al otro día lo están raspando, da muchísima aguamiel pero es una aguamiel muy tierna, que sabe como agüita de coco, y está bueno, pero no es lo mejor, lo ideal es dejar que todas las azucares del maguey se concentren”, afirma *Chuy*.

Después de esperar los meses correspondientes se lleva a cabo el siguiente proceso, que es picar el centro del maguey.

“Picas para hacer el cajetito. Llevas contigo un quebrador y un cuchillito, con el quebrador quitas todo el centro sin pasarte, porque si te pasas, picas la jícama y la pudres. Entonces si le das un barretazo de más, te llevas un pedazo de jícama y eso te puede quitar tres o cuatro meses de rasparlo. Hay que ser muy delicado, el maguey es una planta que a pesar de que es muy ruda, se trabaja muy delicado, por lo mismo”, aclara.

Chuy sólo trabaja como tlachiquero de septiembre a mayo, en las temporadas que no son de lluvias, ya que el aguamiel al mojarse se adelgaza, incluso con la humedad del ambiente pierde alcoholes, por eso es que tiene definidos los meses donde no hay complicaciones y raspa todos los días, en las mañanas y en las tardes, o hasta tres veces en tiempos de mucho calor, ya que éste se vuelve un factor en contra y puede fermentar el aguamiel dentro del maguey.

El tiempo que le lleva depende de la cantidad de magueyes; en promedio raspa de 20 a 30 magueyes en los que tarda 3 o 4 horas en la mañana y otras tantas en la tarde.

Cuando capas un maguey, no te va a quedar más que rasparlo hasta que se muera, un maguey te puede dar dos, cinco o seis meses, entonces ese es el compromiso, que todos esos meses los raspes diario, porque si tú los dejas de raspar, decimos nosotros “se chiquean” ya no quieren dar después, como lo que hacemos es una cortada al cajete entonces esa cortada mientras esté fresca va a estar dándote aguamiel pero si la dejas de raspar 2, 3 días se empieza a hacer como una costra, como cuando te cortas y empieza a cicatrizar, así, es lo mismo en el maguey, entonces ya no emana aguamiel por eso necesitas rasparlo hasta que se seca, comenta el joven tlachiquero.

Para raspar los magueyes, *Chuy* lleva un raspador y un acocote. El raspador es un utensilio parecido a una cuchara gigante de forma ovalada horizontal y mango de madera como los martillos con el que quita de manera profunda todo el centro del maguey.

El acocote es una calabaza hueca y alargada con agujeros por ambos lados con la que se succiona el aguamiel, para esta tarea se deben de tener muy buenos pulmones y aun así los labios del tlaquichero no tocarán nunca el líquido preciado pues dicho utensilio tiene una gran longitud. Si raspa poco, almacena el aguamiel en un bote; si raspa mucho, lo vierte en castañas, que no son más que cubetas de madera. Antes el líquido lo transportaban en los llamados odres o colambres, un cuero de cerdo o chivo que la fermentación inflaba y el líquido se mantenía a salvo, ahora todo es de plástico.

“Yo utilizo el (acocote) de calabaza natural, pero hay otros que son de fibra de vidrio y los usan porque son novedosos o también hay quienes usan una botella de Coca-Cola con una manguera, que debe de ser botella retornable porque es dura, si no, no sirve; a ese le llaman el *cocacote*”, bromea Chuy Olvera.

Antiguamente, el aguamiel recién extraído se transportaba en burros. Actualmente estos animales están en peligro de extinción. Los tlachiqueros usan una eficiente,

pero escandalosa motocicleta y llevan el líquido al tinacal para que inicie el proceso de fermentación.

Es probable que tinacal venga de la palabra tina, recipiente donde nace el pulque, y ahí es donde la recibe el mayordomo.

Hay varios oficios dentro de un tinacal está el tlachiquero que es el que raspa el maguey y lleva el aguamiel, el mayordomo es el que la recibe, checa las calidades y empieza a cocinar, tiene desde sus mejores pulques de semilla hasta los que les llamamos *De barrida*, el pulque de barrida es el que ya va de salida, el que ya está listo para tomarse, aunque tenga tantita agua, aunque se haya mojado con la lluvia, ya va a la venta, pero el pulque de semilla, es lo que le llamamos el piecito, de donde vas a sacar pulque por meses o años sabiendo alimentarlo con aguamiel en perfectas condiciones, es el que está hasta atrás en un tinacal. El mayordomo es el que lleva el control, el único que le mete mano a las tinas. Y por último está el patrón que es el dueño del tinacal y el que se encarga de venderlo, explica Chuy.

El tiempo de vida que tiene el *tlachicotón* es de tres a cinco días si se mantiene en las condiciones necesarias. El tinacal debe ser un lugar ventilado y fresco, para evitar que las altas temperaturas aceleren la descomposición, pues cuando el pulque se corta tiene un olor fuerte muy desagradable.

“No huele tanto a estiércol como la gente dijo, eso fue totalmente una mentira y un desprestigio hacia la bebida, pero siento que pudo tener ese origen en algún expendio donde no quisieron perder la inversión y siguieron vendiendo el pulque apestoso, ya pasado”, declara el tlachiquero.

Actualmente el municipio ubicado al sur de Hidalgo realiza cada vez más exposiciones, ferias y eventos dedicados al maguey que benefician a la comunidad de productores y conservan la legendaria herencia de la cultura del pulque. Ejemplo de ello es Jesús Jaimes Olvera, quien se esfuerza por preservar la tradición.

“Nos gusta mucho la cultura del maguey, difundirla. No somos productores grandísimos, tenemos un proyecto que se llama *Jardín de Mayahuel*, ahí es donde

trabajamos desde siembra, capa, poda, derivado y talleres. Estamos ampliando un poco, no sólo producir pulque, capacitaciones a los campesinos, motivación para que vuelvan a sembrar el maguey, cosas así”, revela *Chuy* a quien se le iluminan los ojos verdes cuando habla de la idea que tuvo en mente por años y por fin se materializó.

Como fiel seguidor del agave este joven emprendedor participa al año en cinco o 10 eventos en Singuilucan, como expositor o conferencista y, en febrero organiza el *Festival popular del pulque*.

“No nos gusta adjudicarnos nada, pero con base en el proyecto que tenemos, empezamos a meterle cosquillitas al municipio y ahora ya se están haciendo muchos eventos y retomando otra vez la cultura del maguey. A los eventos llega muchísima gente de todos lados, este febrero pasado del 2019 vendimos mil 500 litros de pulque en un día, muy buen pulque”.

Con una sonrisa por los frutos que ha dado su esfuerzo, *Chuy* expresa el amor que le tiene a su gente, pues así como ve por la preservación del maguey y sus derivados, siempre está al pendiente del bienestar de los productores. Éstos a su vez le tienen un gran afecto, pues los eventos que se realizan en el municipio ayudan económicamente a la comunidad.

“Yo les digo: A 20 va a ser el litro y ya les explico, mira una cerveza te vale esto, tu trabajo es esto, un maguey cuánto no te cuesta, entonces ya empiezan a entender su oficio y cuando ven que dicen 20 y sí se los das es cuando ellos autoafirman esa identidad y ya valoran su trabajo, porque el mayorista no afloja, el mayorista al buen pulque lo anda pagando de a 4.50 a 5 pesos por litro, el pulque bueno, porque de ese todavía lo hacen rendir más con agua”, explica el tlachiquero.

El proceso para obtener un buen pulque tiene su grado de complejidad y requiere de paciencia y muchos cuidados. Mientras existan tlachiqueros a quienes se le reconozca su arduo trabajo, se podrá disfrutar de la bebida que retoma fuerza año con año.



Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), cierre de la producción agrícola. Anuario Estadístico Nacional de la Producción Agrícola 2016. (http://infosiap.siap.gob.mx/gobmx/datosAbiertos.php?fbclid=IwAR2hQJTolyo4HWE29wD1D-wLzK1NATMyUYxXAvQOMt4YBRH7olY_TeqfV9Q)

Si quiere vivir un montón, tome tlachicotón

Las calles parecen vacías, mucha gente se ha ido lejos, en la comunidad de El Zapote, Querétaro, cada vez más pobladores están dejando de ser agricultores o campesinos, cada año aumenta el número de queretanos que busca el sueño americano, resulta difícil imaginarlos en un escenario tan distinto a sus raíces, aquellas a las que los viejos se aferran para nunca dejar su lugar de origen.

Don Pablo Ruíz tiene 88 años, su cabello entrecano brilla con el sol de la mañana, las arrugas de sus manos reflejan la rudeza de su oficio como agricultor y productor de *tlachicotón*. Su voz revela sus años, pero con tono firme asegura que la bebida ha estado presente en toda su vida desde la infancia. La mirada, un poco nostálgica, se le enciende cuando rememora su relación con este brebaje.

“Mi madre, que en paz descanse, siempre nos daba nuestro vasito de pulque, a mis hermanos y a mí, por eso aunque estuviéramos mal comidos nosotros siempre fuimos niños fuertes, casi nunca nos enfermábamos de nada, porque ese vasito chiquito tenía muchos nutrientes. Antes, ¿cuáles vitaminas?, el pulque era nuestra vitamina”, relata don Pablo.

El consumo del pulque siempre tuvo un impacto positivo en los consumidores desde tiempos remotos. De acuerdo con el biólogo Francisco Suárez, los aportes nutricionales de la bebida son múltiples, siempre y cuando exista moderación.

“Los mexicas no hubieran podido sobrevivir sin tomar aguamiel o pulque, más cuando no había tuberías, pozos, ni nada de eso. La gente dice que antes a los niños se les daba pulque en vez de agua o lo combinaban. Ahora estudios científicos han demostrado que contiene prebióticos, probióticos, aminoácidos esenciales, vitaminas de complejo B, calcio y zinc”, explica el académico.

En la época prehispánica cuando el consumo era restringido, las embarazadas y madres en lactancia tenían permitido beber hasta tres jícaras de *tlachicotón* por los beneficios que tenía ingerir la bebida.

Los frailes españoles en la época mesoamericana se maravillaron con la sabiduría ancestral de los mexicas, ya que con remedios naturales y el conocimiento empírico adquirido, la población sabía usar las hierbas correctas para sanar a cualquiera de su tribu. Admirados por el conocimiento que poseían estos pueblos considerados bárbaros, plasmaron en crónicas y con lujo de detalle todo lo que aprendieron. En su famosa obra *Historia general de las cosas de la Nueva España*, Bernardino de Sahagún anota:

“El maguey de esta tierra, especialmente el que llaman tlacametl, es muy medicinal por razón de la miel que de él sacan, la cual hecha pulcre, se mezcla con muchas medicinas para tomarlas por la boca... también este pulcre es bueno, especialmente para los que han recaído de alguna enfermedad, bebiéndolo mezclado con una vaina de ají y con pepitas de calabaza, todo molido y mezclado, bebiéndolo dos o tres veces, y después tomar el baño, así sana; también la penca del maguey nuevo, asada en el rescoldo, el zumo de este maguey o el agua en el que se coció, hervido con sal, echado en la llaga del que se descalabró o del herido de cualquier herida sana; también la penca del maguey, seca y molida, mezclada con resina de pino y puesta con su pluma en el lugar del dolor, ahora sea gota, ahora sea otra cosa, sana; también el pulcre se mezcla con la medicina que se llama chichipactli y hervida con ella, es provechosa para el que tiene dolor de pecho, o de la barriga o de las espaldas o tiene alguna enfermedad con que se va secando; bebiéndola en ayunas una o dos veces, o más, sana”.¹²

Y como muestra del conocimiento medicinal que poseían se puede encontrar en la actualidad *El Códice de la Cruz-Badiano*, una recopilación de remedios utilizados por los indígenas. Francisco de Mendoza, hijo del primer virrey de Nueva España, le pidió al médico nahua Martín de la Cruz realizar esta compilación para después ofrendarla como regalo al rey de España Felipe II. De la Cruz como médico del lugar conocía la cura de los principales males que aquejaban al pueblo, escribió a detalle la preparación de la cura y anexa entre las páginas la pintura de la planta medicinal. Una vez terminado, le pidió al indígena xochimilca Juan Badiano la traducción del náhuatl al latín. En las páginas de este libro se encuentra la cura contra la alopecia

¹² Guerrero Guerrero, Raúl. *El Pulque*. México, D.F., J. Mortiz. 1985. pp. 78 – 79.

y la sangre negra donde el pulque figura como ingrediente, este código se considera el primer libro de herbolaria.

Se dice que el pulque es medicinal contra la dispepsia (digestión laboriosa o imperfecta) y para algunas diarreas, cuando no tienen por causa una degeneración de la membrana intestinal, y es moderador de gastralgias (dolores de estómago), por desprendimiento de gas carbónico, además de que el alcohol disuelve las sustancias albuminoides y ayuda a la nutrición...Se ha empleado para tratar la tuberculosis pulmonar y por ser buen diurético actúa contra la cistitis crónica calculosa.¹³

Raúl Guerrero Guerrero cuenta en su libro *El Pulque, religión, cultura, folklore que* las mujeres cuando querían destetar a sus hijos mojaban su dedo menique en el pulque y se lo ofrecían a los niños para acostumbrarlos a la bebida.

El aguamiel y el pulque fueron y siguen siendo una de las bases alimenticias de los pueblos indígenas. Su valor nutritivo ha motivado grandes polémicas, y a finales del siglo XIX se cuestionaron seriamente las medidas de higiene en su proceso de producción.

Sin embargo, tanto la planta como su savia tienen un alto valor nutritivo y utilitario. En proteínas, el pulque presenta 1.99 mg. / 100 grs. Vitamina C 4.60 mg. /100 grs. Vitamina B2 0.29mg. / 100 grs. Por mencionar algunas características nutrimentales. Investigaciones académicas han demostrado que en las poblaciones donde se bebe pulque, el índice de desnutrición es casi nulo. Los niños pequeños acostumbran beber aguamiel.¹⁴

El biólogo Francisco Suárez, asegura que a partir de los años 20s la alimentación se occidentalizó en algunas regiones de México reemplazando el frijol, maíz y pulque por pan, leche, carne y otras bebidas para acompañar los almuerzos, comidas y meriendas, trayendo como consecuencia un aumento de la diabetes.

Don Pablo recuerda que a sus hijos les daba aguamiel, al igual que miel del agave que ofrecía en forma de atole y los hacía sanísimos. Además, asegura que su longevidad es gracias a la bebida.

¹³ Godoy, Augusto; Herrera, Teófilo; Ulloa, Miguel *Más allá del pulque y el tepache. Las bebidas alcohólicas no destiladas indígenas de México*. México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM. 2003. p.53.

¹⁴ Sinembargo.mx. (10 de diciembre de 2011). *Magazine SD*. 10 cosas que debes saber sobre el pulque. Ciudad de México, México. Disponible en <http://www.sinembargo.mx/10-12-2011/91876> Fecha de consulta: 7 de abril de 2019.

“En El Zapote encuentras mucho viejo como yo, porque todos hemos bebido pulque por años y aquí siempre vas a encontrar pulque, pero no pulquerías, aquí los que producimos lo hacemos en nuestra casa porque es para consumo personal, pero si vienes y me tocas preguntando si hay pulque te puedo vender un vasito, si no tengo te mando con el que seguro sí tiene”, comenta.

Hoy día, el pulque no se utiliza de manera medicinal, pero sí como suplemento alimenticio. Entre los pulqueros existen diversas frases populares que elogian o exaltan al trago, una de las más sonadas asegura que “al pulque sólo le falta un grado para ser carne”.

El Instituto Nacional de la Nutrición ha estudiado las condiciones nutricionales reales en dos localidades de la principal zona productora de pulque en el estado de Hidalgo. Se encontró un nivel bajo de proteína-caloría, pero con la inclusión del pulque como bebida se mejoró ligeramente la dieta monótona y no balanceada, en especial entre los niños: 2.2 al 12.4% de calorías y del 0.6 al 3.2% de proteína. La población infantil en edad escolar o preescolar consume el producto tres veces al día.¹⁵

En tono jocosos, don Pablo asegura que el pulque también tiene propiedades reproductivas y por ello acuñó la frase: “toma pulque, come chito y seguro chamaquito”. Él, como muchos en su localidad, no se halla sin la bebida que acompaña sus comidas, sus reuniones y seguramente estará presente por el resto de su vida.

Las deidades del tlachicotón

Se dice que la fe mueve montañas, el ser humano tiende a creer en dioses que cuidan, castigan o rigen la vida de los habitantes, tener uno o más seres omnipotentes que expliquen las inquietudes de la existencia es común desde las primeras civilizaciones.

¹⁵ Godoy et.al, *Op. cit.* p. 58.

En cuanto a inquietudes religiosas y metafísicas, las comunidades prehispánicas no fueron la excepción. Creadores de todo un entramado mitológico, los mexicas dotaron de personalidades complejas a cada uno de sus dioses.

Cuando se habla de deidades del *tlachicotón*, Mayahuel es la diosa más famosa a la cual se le atribuye la bebida, su figura ha sido representada por la creatividad de los mexicanos en numerosas ocasiones. Actualmente, los muros de las nuevas pulquerías la plasman como una mujer indígena, desnuda o con vestido blanco, de acuerdo a la imaginación del artista.

Pero Mayahuel no fue la única deidad del *tlachicotón*, hay vestigios que muestran la existencia de un dios del pulque. El antropólogo Julio Hernández cuenta que existen otras divinidades relacionadas con el agua de las verdes matas.

“En Tlaxcala, en el museo de sitio de Tecoaque, se encuentran los restos del entierro de un alto jerarca o sacerdote del periodo postclásico, asociado con el dios del pulque Ometochtli que significa *dos conejo*. El pulque y la ebriedad se le atribuyen a este dios que era representado con la forma de un conejo. Incluso en la cima del cerro de la zona arqueológica del Tepozteco se encuentra un adoratorio dedicado a este dios azteca”, precisa Hernández.

Las deidades que tenían los antiguos indígenas fueron sustituidas por las españolas. Así mismo la diosa Mayahuel fue removida de su lugar sagrado para que sobre ella descansara la imagen de la Virgen de los Remedios, una noche de junio de 1520 después del ataque defensivo de los aztecas, los españoles huyeron llevando consigo una imagen de la virgen de los Remedios que ocultaron en el cerro de Otomcapulco. Y ahí permaneció hasta que un indio llamado Juan Águila la halló en Naucalpan, entre las pencas de un maguey.¹⁶

Después de tal hallazgo, la Virgen de los Remedios fue representada sobre el agave, planta representativa de los indígenas, la clara y forzada necesidad de fusionar dos culturas no tuvo resultados satisfactorios en todo el pueblo. Las

¹⁶ Vázquez Juárez, Javier. *El maguey, símbolo de identidad nacional*. Exposición. Museo Casa Estudio Diego Rivera y Frida Kahlo, Ciudad de México. 2010.

creencias y costumbres de los mexicas se mantuvieron muy arraigadas, pues eran fieles a sus deidades.

La Virgen de los Remedios tiene marcados rasgos físicos españoles, su piel blanca contrasta con el vestido marrón que porta elegante; los mexicanos no sintieron la misma empatía que manifestaron los ibéricos ¿Quién querría adorar a una deidad con los rasgos del enemigo? Pero el descubrimiento de una nueva virgen consigue que los nativos sientan esa afinidad que no habían tenido antes.

Desde la época precortesiana, el cerro del Tepeyac había sido centro de interés religioso: existía allí un templo dedicado a la madre de los dioses llamada Tonantzin. Dada la orografía del lugar, por ser un sitio pantanoso y que se anegaba fácilmente en época de lluvias nunca tuvo otro interés. Sin embargo, ya desde los primeros años de la presencia española en México, este cerro se va a convertir en el imán que atrae de manera imparable a multitudes de gentes que allí peregrinan y en el corazón que une a los pueblos de todo un Continente. ¿Qué había pasado allí? Entre el 9 y el 12 de diciembre de 1531 se producen las apariciones de la Virgen de Guadalupe al indio Juan Diego Cuauhtlatoatzin. Es lo que se conoce como Acontecimiento Guadalupano.¹⁷

Las deidades femeninas tienen una gran aceptación en la sociedad mexicana. Las plegarias de los indígenas ruegan constantemente a las diosas por su protección que como madres cuidan de sus hijos. Tonantzin, la madre divina, madre de los dioses que era venerada por los indígenas en el cerro del Tepeyac fue borrada de la memoria colectiva y sustituida por la Virgen de Guadalupe, que además reúne los elementos precisos para lograr su aceptación y veneración por todo el pueblo.

Con la aparición de la Guadalupana surge una gran discrepancia entre la virgen de los Remedios y la virgen de Guadalupe, la primera se distinguía como una virgen española en contraste con la virgen morena, quien poseía muchas semejanzas con la diosa Tonantzin, con ella se cubría la necesidad de ofrecer una entidad religiosa cristiana y a la vez prehispánica.

¹⁷ Gonzales Fernández, Fidel. *Guadalupe: pulso y corazón de un pueblo*. México, Ediciones Encuentro, S.A. 2004. p. 91.

La Guadalupana logró más adeptos, las historias sobre sus apariciones y milagros se difundieron rápidamente a lo largo del país, los tlachiqueros se encomendaban a la Virgen de Guadalupe y postrados ante ella realizaban un ritual antes de empezar la producción de pulque, como lo muestra la imagen “Tlachiqueros arrodillados oran en tinacal para inicio de labores” foto de 1915 que forma parte del archivo Casasola, colección fotográfica del INAH (Instituto Nacional de Antropología e Historia.)



Tlachiqueros arrodillados oran en tinacal para inicio de labores

Foto disponible en: <http://www.mEDIATECA.INAH.GOB.MX/REPOSITORIO/ISLANDORA/OBJECT/FOTOGRAFIA%3A13024>

Actualmente, sus devotos aumentan día con día y de generación en generación, su popularidad ha dado la vuelta al mundo. A la fecha es una virgen cuya imagen se le puede ver desde los altares colocados al interior de las pulquerías, hasta el viejo continente en la Catedral de *Notre, Dame* en París.

SURGIMIENTO DE LAS PULQUERÍAS DE BARRIO



Cargadores brindando con pulque en una calle de la ciudad de México

Foto disponible en: http://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/fotografia%3A207724

*“Ricos curados de tuna y melón
avena, piña de fresa y limón
su carbonato pal tlachicotón
jarro caliente, tarrito, camión”*
Chava Flores, “Los Pulques de Apan”

Las puertas de vaivén no dejan de abrirse de par en par recibiendo a la clientela que, cual niños a la hora del recreo, salen corriendo del trabajo para visitar su pulquería favorita. Al cruzar las puertas desaparecen las clases sociales: trajeados, campesinos, encopetadas y con rebozo disfrutaban un vaso de rico *tlachicotón*.

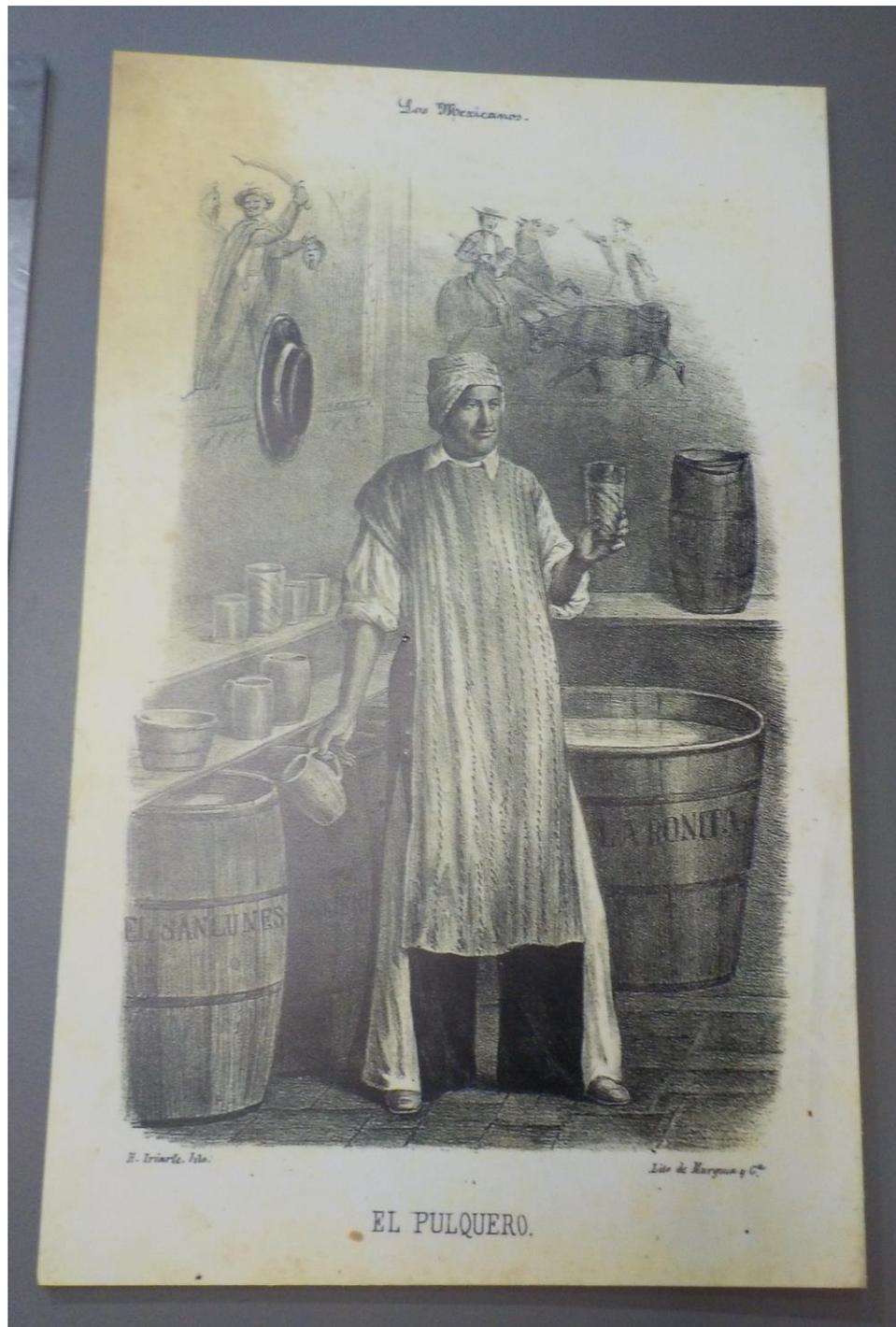
La bebida que se disfrutaba sin remordimiento en las pulquerías acompañada de música, carcajadas y buena compañía algún día estuvo restringida. Rememorando, aquel néctar de agave estaba condicionado por los sacerdotes, ancianos y mujeres en lactancia, sus fines eran exclusivamente religiosos y curativos para el pueblo mexica que fue la última civilización prehispánica.

Sin Mayahuel, diosa del maguey, resguardando a sus hijos, el consumo de la bebida se extendió para todos y comenzó a proliferar en pequeños y grandes establecimientos hasta que surgieron en forma aquellos lugares destinados para consumir la bebida, las llamadas pulquerías.

Con la creación de estos espacios comienza a formarse una cultura en torno al *tlachicotón*. En las pulquerías se desborda la felicidad que la bebida propicia, pero aquel líquido blanquecino que desinhibe por el efecto del alcohol, no es la única razón que alegra el corazón de los asistentes, la música juega un papel importante que en combinación con el ambiente, la comida y los juegos, crean una parafernalia cultural.

Las pulquerías en sus buenos tiempos fueron lugares recreativos con una vasta clientela, pero la mayoría de éstas no resistió el paso del tiempo las nuevas generaciones y el escatológico mito acerca de la preparación de la bebida. En siglo XX pasaron de ser pletóricos establecimientos a lugares sombríos, tristes,

notablemente abandonados, con una asistencia notable de gente mayor; refugio para los desamparados, para los que gustan de escuchar y ser escuchados.



“El pulquero”
Museo del pulque y las pulquerías

Nacen los bastiones del tlachicotón

Después de la conquista de los españoles, las deidades de los indígenas desaparecieron y la restricción del *tlachicotón* se fue con ellas. El elixir prohibido, aquella bebida blanquecina que sólo podía disfrutarse por la población entera en el *pillahuano*, fiesta donde hasta los niños bebían pulque, se convirtió en la bebida para todos.

Pasaron los años, los siglos y el consumo de *tlachicotón* aumentó considerablemente, la bebida de los vencidos transformaba un rostro harto y cansado en uno despreocupado y feliz, por eso los pobladores bebían vaso tras vaso del dulce néctar del maguey. La venta de la bebida comenzó a proliferar en las calles concurridas y las no tan concurridas. Durante La Conquista la bebida se popularizó y causó controversias y contradicciones. El antropólogo Julio Hernández dice al respecto:

“En un primer momento de la época colonial el pulque estuvo prohibido también porque estaba asociado a cuestiones paganas por la diosa Mayahuel, posteriormente se dan cuenta de que puede ser un ingreso bastante fuerte para el virreinato a tal punto de que el 80% de los impuestos sobre bebidas alcohólicas eran de pulque. Desde aquellos tiempos hubo intentos por sabotear la bebida, Alonso de Herrera quien era productor de cerveza envió a la corte una queja para limitar el consumo de pulque, pero el emperador Carlos V se equivocó y dispuso la prohibición de vino a indios, negros y esclavos.”

A pesar de la constante discriminación a los indígenas, con la nueva restricción del vino de Castilla, el pueblo encontró en el *tlachicotón* motivos para sonreír. Bebían sentados o de pie en expendios informales que iban en aumento gracias a la abundancia de recolección del maguey. La venta se prolongaba hasta altas horas de la noche, hombres y mujeres disfrutaban de la bebida y de la música que nunca faltaba, aunque de un momento a otro pasaban de la felicidad a la tragedia, pues al calor de las jarras, las riñas eran frecuentes, por eso es que los virreyes de la Nueva España redactaban frecuentemente disposiciones legales para impedir que alteraran el orden cuando se encontraban bajo los efectos del *tlachicotón*.

El museo del Pulque y las Pulquerías de la calle Hidalgo, señala que en 1546 se abrió el primer establecimiento donde se expendía la blanca bebida en la Ciudad de México y poco a poco se convirtieron en establecimientos con identidad única. Las primeras licencias para venderla fueron otorgadas únicamente a boticarios, y no fue hasta 1650 que se permitió que la bebida se comercializara en varios puntos de la ciudad, pero sólo estaba permitido el pulque blanco.

“Con su venta surgieron los impuestos y el control en el número de pulquerías dentro de la ciudad, tanto para hombres como para mujeres. Para 1662 existían 36 pulquerías de las cuales sólo 12 eran exclusivas para mujeres, durante siglos, organizaciones civiles que vigilaban *las buenas costumbres* presionaban a las autoridades a crear la división de sexos y evitar actos inmorales”, explica el antropólogo Julio Hernández.

Las primeras haciendas pulqueras fueron de familias españolas que encontraron en la bebida un negocio redituable. El consumo del pulque fue ganando terreno, incluso era utilizado como ingrediente en la gastronomía criolla y mestiza. Las mujeres indígenas, mestizas y mulatas fueron las que comercializaban el *tlachicotón* ya que la clientela en su mayoría era del sexo masculino y una de las razones por las que acudían a los lugares de consumo era para ver a las mujeres trabajadoras a las que se les denominó pulqueras.

“Hasta el año 1672 aparece el concepto de pulquería por primera vez, el que vendrá a ser de uso común para designar el lugar donde se bebe el pulque y donde los indios y otras castas consumen su dinero y su tiempo”.¹⁸

Rodolfo Rodríguez narra cómo eran las pulquerías en aquellos tiempos: “los primeros establecimientos eran espacios muy grandes donde cabían hasta 500 personas, rápidamente se convirtieron en un centro de reunión social y aunque no tenían permitido poner asientos había amplias mesas y la gente pasaba ahí gran

¹⁸ Argueta, Jermán. *Op. cit.*, p.113.

parte del día, otros se entregaban al baile que era una práctica muy común en el recinto”, afirma el historiador.

Una vez que se autorizó el libre comercio del pulque en tabernas, desaparecieron los expendios en mostradores, la música y la venta de comida a la entrada nunca faltaban. La pulquería se convirtió en un lugar placentero, donde los mexicanos acudían con alegría y regocijo apartados de las autoridades virreinales. A pesar de que sólo pocas pulquerías contaban con un registro, cientos de personas se arremolinaban en ellas y la venta creció y se extendió en plazas y calles.

La bebida no siempre se consumía dentro de éstas, la venta al menudeo en todo tipo de recipientes era común, el precio era sumamente barato, a los pobladores usualmente se les despachaba en jarros de barro o jícaras para conservar la frescura de la bebida.

Las pulquerías fueron ganando terreno y se extendían a lo largo de la región, el rechinado constante de las puertas de vaiven era opacado por el estruendoso bullicio de gente que se escuchaba en las pulcatas, la música y risas del lugar predominaban ante cualquier sonido, el ambiente de fiesta y celebración se extendía por las calles aledañas.

Dentro de éstas la comida gratis se convirtió en una característica particular al igual que “las grandes tinas llenas de pulque espumoso, pintadas de amarillo, de colorado y de verde, con grandes letreros que sabían de memoria las criadas y mozos del barrio, aunque no supieran leer: La Valiente, La Chillona, La Bailadora, La Petenera. Cada cuba tenía su nombre propio y retumbante, que no dejaba de indicar también la calidad del pulque”.¹⁹

La inauguración de una pulquería era motivo de celebración, decenas de personas desfilaban en una peregrinación haciendo ruido con tambores, trompetas y

¹⁹ Lorenzo Monterrubio, Antonio. *Op. cit.*, pp.56-57.

matracas. Batucadas enteras con banderines de colores llamaban a los potenciales clientes.

Los nombres de las pulquerías reflejaban siempre el ingenio, humor y picardía mexicana: *Voy más a mí, Aguántame l'otra, La Chiripa, La fuente embriagadora, Los eructos de una dama, Salsipuedes*, entre muchos otros.

En Semana Santa se repartían las famosas banderitas, papel picado con poemas o canciones que hacían referencia al consumo de la bebida, eran los volantes de aquella época, la gente que transitaba en las calles tomaba gustosa la banderita que tenía escrito el peculiar nombre del establecimiento. Su función principal era promocionar la pulquería, cada vez más expendios de pulques abrían sus puertas, los dueños de estos establecimientos habían encontrado el oro blanco, el aumento fue tal que había más pulcatas que escuelas e iglesias, la tradición estaba viva y le auguraban una larga vida, pero el paso de los años acabaría con la mayoría de éstas.

El boom pulquero

Los rostros de los patronos están pintados en la pared y un elegante cintillo con sus nombres cuelga debajo de sus bustos. La pared muestra a las cuatro generaciones en el linaje de *Los Soberanes* quienes con gran satisfacción mandaron pintar aquel mural para la celebración de los 100 años de su negocio familiar, la pulquería *La Palma*, el orgullo de Santa Clara Coatitla, en Ecatepec, una de las pocas pulquerías que ha sobrevivido con dignidad el paso de los años.

El señor Pablo Soberanes Martínez junto con su esposa María de Carbajal de Soberanes fundaron *La Palma* un 12 de agosto de 1917, cuando el pulque formaba parte esencial en la dieta de la población. Sus momentos de gloria quedaron marcados con las visitas de grandes personajes como Guillermo Rodríguez Caballero, presidente municipal de Ecatepec de 1963 a 1966 y compadre de don

Pablo; y el presidente Adolfo López Mateos, quien por lo regular asistía los domingos.

El bisnieto de don Pablo, Mario Alberto Soberanes Herrera, actual dueño y encargado de *La Palma*, llamada así por la planta que se encuentra en el interior y ha sido testigo silencioso de cuatro generaciones, sabe que no todas las pulquerías tradicionales sobrevivientes se han concentrado en sacar a flote sus negocios. Pero ellos han puesto todo su empeño y dedicación para disfrutar de una vasta clientela que ha perdurado desde sus primeros años, cuando las pulquerías tuvieron su época dorada.

Durante el Porfiriato, cuando las pulquerías tuvieron un mayor apogeo, Mario Soberanes recuerda lo que su bisabuelo le contó en repetidas ocasiones: “Existieron dos razones fundamentales para la expansión del pulque: la primera fue la llegada del ferrocarril porque incluso había una vía especial que pasaba por todas las haciendas pulqueras y así transportaban los barriles; y la otra razón porque comenzaron a crecer las migraciones a la capital, mi bisabuelo llegó a tener 36 pulquerías en la ciudad”.

Las pulquerías comenzaron a proliferar en las ciudades del centro del país, como Pachuca, Puebla, Tlaxcala y la Ciudad de México. La industria pulquera fue un parteaguas económico, las pulquerías aumentaron su número considerablemente pues el *tlachicotón* se convirtió en una mina de oro.

“El negocio del pulque fue el negocio de México. De ahí nació la fortuna de muchos políticos; la fortuna de las familias porfirianas provenían de la producción del pulque, como el caso de *El rey del pulque*, que fue un hombre al que le gustaba apostar y perdió todo en el juego, pero gracias a esta bebida pasó de ser pobre, al hombre más rico. Era dueño de más de 80 haciendas pulqueras y más de 700 pulquerías en la capital”, comenta el bisnieto de don Pablo Soberanes.

El museo del Pulque y las Pulquerías, proyecto que nació de la Asociación Nacional de Pulquerías Tradicionales A.C. de donde es miembro Mario Soberanes, menciona a don Ignacio Adalid, quien pasaría a la historia como *El rey del pulque*, fundó la compañía Expendedora de Pulques S.A. junto con un destacado grupo de hacendados. Esta compañía se convirtió en la más grande distribuidora de pulque y llevó a cabo investigaciones sobre el cultivo, producción y propiedades nutritivas de esta bebida.

La música, los bailes y, el buen ambiente que se vivía en el interior de las pulquerías fue plasmado por José Guadalupe Posada en algunas de sus obras. El *tlachicotón* lideró en los años 50's: castas, campesinos, revolucionarios, obreros, músicos, artistas, políticos e intelectuales abarrotaban aquellos lugares donde desaparecían las clases sociales, todos se entregaban a la bebida por igual; diversas personalidades asistían a estos recintos por las mujeres, para echar una partida con el amigo o el vecino que seguro se encontraba ahí. Mario Moreno "Cantinflas" asistía a *La Hija de la Palanca*, ubicada en el barrio de Tepito y degustaba la bebida con los parroquianos.

La popularidad de las pulquerías estaba en la cima y comenzaron a forjarse una personalidad propia. La gente por lo general asistía donde encontraba mejores curados, que es como se le denomina al pulque de sabores, elaborado con fruta de temporada o verduras. Cada establecimiento tiene sus propias recetas. Los vitroleros se agotaban uno a uno, hasta que sólo les quedaba el pulque de ajo, "*de a jodido*", el pulque blanco que es más barato. Hombres y mujeres disfrutaban de la bebida por igual, aunque éstas tenían su propio espacio para degustar la bebida.

"Entre 1950 y 1970, fue dictada la construcción obligatoria del famoso *departamento de mujeres*, que es un espacio pequeño donde se atendía únicamente a las damas porque aunque podían convivir en el mismo lugar, no se podían mezclar con los hombres. En *La Palma* todavía está, y en muchas otras pulquerías tradicionales

también, pero quedó como pieza de museo, ya no se utiliza, en los años 80's esa regulación desapareció", declara Mario Soberanes.

Los años 80's significaron para el *tlachicotón* el comienzo de su declive. La prosperidad de muchos establecimientos fue disminuyendo y decenas de pulquerías no resistieron las adversidades y cerraron sus portones. *La Palma* a la fecha continúa abriendo sus altas puertas de madera todos los días para darle la bienvenida a las familias que siguen asistiendo motivadas por algo parecido a la tradición generacional.

"Tuvimos que evolucionar para sobrevivir, alimentarlo de otras formas, ahora más que pulquería es una especie de restaurante, vienen cantantes e imitadores que amenizan la comida; vendemos barbacoa, consomé, quesadillas; vendemos también cerveza que en su tiempo fue enemigo del pulque, pero pulque siempre va a haber. Nuestros curados más famosos son de ostión y piñón. Esos son nuestros curados estrellas", comenta Mario Soberanes, quien trabaja en *La Palma* desde los 14 años.

Los Soberanes han sabido sacar a flote el negocio familiar por años pese a los cambios y las adversidades, actualmente son dueños de una hacienda pulquera en Tlaxcala, guiados siempre por el mantra "tradición con sabor que perdura", frase que los define y caracteriza.

Antojitos, música y tlachicotón: distintivos de una pulcata

En el aire se mezcla toda una variedad de aromas, los comensales no se deciden a la hora de ordenar. Entre las mesas es posible distinguir el particular aroma de los frijolitos charros, caldosos; los chilaquiles, verdes o rojos, aderezados con crema y queso rallado, o el mole de olla que hierve, burbujea la carne jugosa y espabila a más de un cliente con resaca, éstos son algunos de los platillos que degustan los parroquianos de la pulquería *El Tinacalito*, ubicada en Oriente 239 número 24 entre

Sur 16 y Sur 20 de la colonia Agrícola Oriental, alcaldía Iztacalco, establecimiento familiar que lleva tres tres generaciones al frente del negocio. Dicha pulquería aún conserva distintivos propios que la convierten en una pulquería tradicional.

La picardía del lugar se ve reflejada en los muros, decorados con fotografías, dichos y albures. Al fondo se halla la barra en azulejos de colores blanco y negro, como una mesa de ajedrez, sus vitroleros repletos exhiben los curados de sabores del día y a un costado gigantescos barriles de madera insinúan también la presencia de pulque natural.

El Tinacalito deja ver cómo el paso del tiempo no ha tenido piedad, se nota el olvido en este establecimiento, algunos elementos dentro quedaron como vestigios de lo que fueron sus buenos años, como la rocola que no siempre funciona y algunas fotografías viejas que sirven como evidencia de que aquel lugar tuvo mejores épocas.

Durante el Porfiriato las pulquerías formaban parte de la cultura urbana, específicamente colonias populares, las de barrio. A lo lejos se distinguían las tradicionales paredes de colores chillantes que resaltaban en la pobreza del paisaje urbano. La pintura mural sobre las fachadas de las pulquerías lograron ser una expresión característica del populacho, estimada y valorada por los grandes artistas mexicanos como Diego Rivera, quien plasmó su arte en varias de éstas.

Los motivos de las pinturas eran variados, la gente entraba a beber a las pulquerías con los murales más llamativos o ingeniosos, éste es otro elemento que los atraía al consumo, por eso es que en algún tiempo el arte en las fachadas fue considerado ilícito. De igual manera se prohibió que al interior de las pulquerías las paredes fueran de piedra porosa, obligando a los dueños al uso del azulejo que además facilitaba la limpieza del lugar.

Las pulquerías o pulcatas comenzaron a extenderse a lo largo del país, casi como una franquicia, conservaban elementos muy propios y puntuales para asegurar el éxito del lugar. Dentro de estos establecimientos el papel picado saltaba a la vista de cualquier visitante, los colores alegres decoraban la parte más alta del establecimiento, dichas banderitas de papel artesanal obligaban a los asistentes a mirar hacia arriba para encontrarse con el meticuloso producto ornamental que cambiaba muy a menudo con figuras referentes a las festividades del año.

Además de ser espacios agradables y coloridos a la vista, una vez que los adeptos consumían su *tlachicotón* la comida corría a cuenta de la casa. Comida y bebida eran la combinación perfecta para un deleite de sabor.

Longaniza con papas y nopales, chuletas en salsa roja, el famoso taco placero, entre otros platillos aún forman parte de la botana que manejan las pulquerías. Los sábados, el menú suele ser abundante y variado puesto que se espera una mayor afluencia, aunque la comida varía en calidad dependiendo de la pulcata, algunas sólo ofrecen chapulines, huevos cocidos o chito.

Érika Canales, dueña de la pulquería *El Tinacalito* declara en entrevista que las pulquerías comenzaron a tener personalidad propia y si observamos con atención hay elementos singulares que no pueden faltar en éstas.

“Existen objetos que forman parte importante, como por ejemplo la marrana, que es el molcajete con esta forma, porque a la hora de la botana que forma parte del servicio surge la socialización. En la botana también se puede encontrar la famosa salsa borracha que también lleva pulque, o el pan de pulque que se fermentaba con la espuma, en algunas regiones los guisados están hechos con pulque”, explica Érika, quien representa a la tercera generación que atiende y administra el lugar.

Dentro de estos museos vivientes del *tlachicotón*, la figura de la virgen se hace presente, arropada con flores y velas en un pequeño altar se encuentra siempre en

lo alto del lugar. Algunos se persignan, otros apenas la miran, pero todos los asistentes notan su presencia. En algunas pulcatas se encuentra la Virgen de los Remedios que se halla parada sobre un maguey; para muchas otras donde la siguen viendo como una virgen española, está la Virgen de Guadalupe, ícono de la fe de los mexicanos, que si bien no cuida de los excesos de los asistentes como lo hacía Mayahuel, su imagen es de gran importancia para la mayoría de los consumidores.

Érika describe otro elemento característico: “En un principio las pulquerías no tenían baño, la gente tenía que salir a hacer sus necesidades, posteriormente se implementan porque muchas veces los consumidores salían pero ya no regresaban, nosotros conservamos el mismo baño de hace tantos años y lo que hicimos fue remodelarlo, ponerle una puertita con seguro y letrero porque no parece baño. Está al descubierto, por lo menos la cara si te ve la gente desde afuera”.

Anteriormente era muy común encontrar el aserrín en el piso, que además de ser usado para eliminar los malos olores ayudaba a aquellos que no alcanzaban a llegar al baño por su estado de ebriedad.

El piso era adornado con aserrín de colores formando diversos diseños; espejos y cuadros con escenas campestres o tomadas de la mitología griega y romana, esferas de vidrio de colores completaban la decoración; “los aparatos de moda en las pulquerías fueron las ‘rocolas’ o sinfonolas, junto a los aparatos de radio que vinieron a sustituir a los viejos fonógrafos.”²⁰

La música es de suma importancia para los asistentes. Al ritmo de corridos, norteañas o rancheras, el “chuntata” de este tipo de melodías aliviaba los ánimos descompuestos de los pulqueros, reconfortaba y alegraba el corazón; ya entradas las horas, en combinación con el *tlachicotón*, desinhibía hasta al más penoso, hacía zapatear a quien aseguraba no ser buen bailarín, ayudaba al indeciso a sacar a bailar a la muchacha y era el mejor antídoto para un corazón roto, pues la alegría y júbilo que ofrecía la música se desbordaba entre los pasillos contagiando a todos en un ambiente dichoso.

²⁰ Ramírez Rodríguez, Rodolfo. “La representación popular del maguey y el pulque en las artes”. *Cuicuilco*. 2007. p. 134.

La dueña de *El Tinacalito* rememora que para pedir un pulque los asistentes pedían un recipiente específico “los recipientes con los que se servían no eran como ahora que pedimos un tarro pequeño, un tarro grande, existían nombres específicos para la cantidad de pulque según la pulquería o podíamos pedir una catrina, un tornillo etc., estos eran utilizados solamente en las pulquerías”.

Por último, una característica muy tradicional en estos lugares era el departamento de mujeres, una zona a la que se accedía por una puerta especial, las mujeres no tenían prohibido degustar la bebida de los dioses, pero sí convivir con los comensales varones. En 1982, la Ley de Establecimientos Mercantiles se modificó para que todos pudieran convivir en el mismo espacio. *El Tinacalito* aún conserva su departamento de mujeres, pero actualmente está en desuso.

Erika recuerda con nostalgia su infancia y época en la que los juegos populares, los vitoreos de los parroquianos y el jicarero siempre al pendiente de la orden formaban parte de una pulquería concurrida, donde el baile, la música y las carcajadas estaban a la orden del día. Hoy la realidad es otra, la mayoría de sus escasos clientes son vecinos del lugar y fieles seguidores de la tercera edad.

Tornillo, maceta y camión llenas de tlachicotón

La manera de beber también tiene su encanto, el ingenio mexicano es el sello de la nación, el orgullo que se presume, una singularidad que define a un país. Cuando un tlachiquero realiza su tarea de extraer el aguamiel necesita probar la bebida, para esto corta una penca de maguey, le quita las espinas a su alrededor, sostiene con ambas manos cada extremo de la hoja curveándola para darle forma de cazuela y así poder beber del centro evitando el derrame del líquido, la necesidad de un vaso despierta su creatividad, a este improvisado recipiente se le conoce como “xoma”.

“Beber pulque directamente de un xoma es una experiencia que cada vez más personas quieren experimentar, si no has bebido en un xoma, no has probado verdaderamente el pulque” comenta el tlachiquero José Pérez Cerón en conferencia durante la primera Expo Maguey de la Ciudad de México.

En entrevista para la revista *Pulquimia*, Javier Gómez Marín, egresado de Comunicación y Periodismo por parte de la Universidad de las Américas, y difusor de la cultura del *tlachicotón*, asegura que este recipiente es el más antiguo para beber pulque, “proveniente del náhuatl *Xomatli*, que significa cuchara de barro”.²¹ Si bien el xoma cumple su función, es un recipiente muy rudimentario, una persona que no resulte hábil con las manos probablemente dejará caer el *tlachicotón* por alguna de las extremidades de la penca. Con el tiempo, la necesidad de beber de mejor manera impulsa la transformación de las vasijas en cuanto a forma y material.

Javier Gómez como investigador y coleccionista de objetos pulqueros conoce con exactitud el orden de aparición de las vasijas de pulque: “El segundo recipiente más antiguo es la jícara. A las personas que sirven pulque se les llama jicareros por dichos utensilios. La jícara viene del náhuatl *Xicalli* que significa vasija de madera, calabaza o vaso de madera, su peso es muy liviano y su tamaño es fácil de transportar”.²²

Esta vasija de madera se usa en la actualidad, su tamaño y peso son ligeros, en esta era donde se busca limitar el excesivo uso de plásticos resulta el recipiente ideal que además de práctico resalta con sus colores vivos y figuras pintadas a mano.

Por orden de antigüedad, Javier asegura que el tercer recipiente en aparecer fue “La xoma de calabaza o guaje que es una variedad de jícara y era el recipiente más tradicional para servir el pulque, está hecho de la base de la calabaza, sin embargo,

²¹ Gómez Marín, Javier. “Xomatli, Xicalli y Caxitl recipientes milenarios para beber pulque.” *Revista Pulquimia*, n°1. 2013. p.5.

²² *Ibid.*, p. 6.

hay otros recipientes como objetos de barro, jarros y casi ollas donde se llenaban: cuartos, medios y litros”.²³

Con el tiempo comenzaron a surgir recipientes cada vez de mayor volumen que aunque resultaban peligrosos, contenían una gran cantidad de *tlachicotón*, Gómez Marín explica: “después surgió el cajete, que era más parecido a una mitad de esfera, su nombre significa en náhuatl recipiente, plato o taza de barro cocido, su peso era de 2 a 3 kilos, y al fondo del recipiente se grababa el nombre de la pulquería con el objetivo de que no fuera robado, el problema surgió en las peleas de borrachos que usaban dichos artículos para descalabrar al contrincante”.²⁴

Los recipientes que sustituyen a los cajetes son las *palanganas*, pequeñas cazuelas fabricadas con plástico una vez que éste se hizo indispensable, dichas vasijas similares a las jícaras tienen un peso liviano propio del material, se fabrican en un solo color, sin grabados ni ornamentos, como pequeñas cubetas de plástico baratas, los hay de variados colores, aunque no se comparan con la originalidad de las jícaras en diseños y folklor.

“La cultura del *tlachicotón* abarca incluso la manera de beberlo”, asegura Javier Gómez Marín, en entrevista posterior al Tercer Encuentro Gastronómico *Costa de Marfil. Sazón y culturas*, Javier es reconocido por ser el coleccionista de objetos pulqueros más grande de México y el mundo, en su departamento alberga 9 mil piezas que ha recopilado a lo largo de su vida.

Además de xomas, jícaras y cajetes existen peculiares recipientes que fueron famosos dentro de las pulquerías y ahora forman parte de valiosas piezas del arte popular. Todo en torno al *tlachicotón* tiene un nombre, los recipientes no son la excepción. Entre los vasos y tarros que Javier asegura tener cuidadosamente

²³ *Ibid.*, p. 7.

²⁴ *Ibid.*, p. 8.

acomodados en su repisa destaca *el chivo*, un tarro de vidrio con un chivo grabado en la parte del frente acompañado por bordes en forma de rombos.

Javier asegura que los asistentes en las pulquerías se peleaban por él. “El chivo demostraba la hombría, beber en él los hacía sentirse como machos cabríos, éste era sólo uno de los múltiples recipientes en las pulquerías, variaban en tamaños, bordes, grabados y los había para todos los gustos. La catrina es otro ejemplo, es una especie de jarrita que usaban los hacendados o gente con dinero, la parte de la boquilla se asemeja a una señora encopetada, de la alta sociedad”, explica Gómez Marín.

El nombre de los vasos deriva la mayoría de las veces por su forma o diseño, y cada uno puede resultar más interesante o enigmático que el anterior; por ejemplo, el llamado *Hasta no verte Jesús mío* tiene una imagen del rostro de Jesús en el fondo del vaso que queda al descubierto una vez que el pulquero se acababa su *tlachicotón*.

Los utensilios comenzaron a diversificarse y cobrar importancia durante la época Porfiriana, donde la fama de las pulquerías estaba en todo su esplendor. El dueño de la pulquería ofrecía a la clientela no sólo el elixir de los dioses sino también llamativos tarros y vasos para acompañar la bebida, los recipientes eran todo un éxito y los asistentes se peleaban por poseer su favorito durante toda la noche; en contraste, estos elementos de vajilla ahora sólo se pueden encontrar en algunas pulquerías como piezas de decoración.

En entrevista, el antropólogo Julio Ildelfonso Hernández expone cómo dejaron de existir los recipientes especiales que se utilizaban sólo en las pulquerías.

“Las pulquerías tenían sus propios recipientes que eran muy atractivos para los consumidores, pero se dejan de utilizar cuando comienza a entrar la producción en masa, porque es más barato y no tienen quien los fabrique puesto que son de vidrio

soplado, se supone que todavía en Puebla se pueden encontrar o en algunas pulquerías tradicionales”, explica.

Aquellos recipientes se han convertido en piezas de colección y se les puede ver muy a menudo en exposiciones de pulque, como el caso de *¿Qué te tomas? Las Bebidas Mexicanas* exhibición que estuvo vigente en el año 2017 en el Museo del Objeto Del Objeto (MODO) ubicado en la calle Colima de la colonia Roma, en la Ciudad de México.

Entre los recipientes más populares es posible elaborar el siguiente catálogo:

Cacariza: Vaso con bordes de punto con capacidad de un litro

Chivo: Tiene grabado un chivo con capacidad de un cuarto de litro

Maceta: Tiene una capacidad de 2 a 3 litros

Camión: Capacidad de 5 litros

Tornillo: Vasos delgados labrados en forma de rosca para medio litro

Tripa: Vasos altos y delgados de medio litro

Catrina: Jarras lisas para un litro

Jícaras: Recipiente con capacidad de un litro, medio y un cuarto de litro

Viola: Jarras largas con capacidad de medio litro.

Las características de este tipo de vasos los volvieron ineficientes con el paso del tiempo. Debido a su peso y por el material de vidrio fueron desapareciendo, ya que, dentro de las pulquerías entre albuces, olor a cigarro, sonido de escupitajos y malas palabras, los amantes del pulque frecuentemente terminaban pasando de las palmas a los puños y en más de una ocasión los tornillos, chivos, macetas o cualquier recipiente utilizado servía más como un arma blanca que se teñía de rojo con la sangre de alguno de los rivales que minutos antes se habían jurado amistad eterna. Descalabrados e incluso muertos era el resultado de las constantes riñas, el pan de cada día en los templos del *tlachicotón*.

En la actualidad, dependiendo de la pulquería, el tipo de vaso puede variar; en su mayoría son de plástico por su material resistente, los hay de colores fluorescentes para atrapar la atención del cliente rápidamente, otros ofrecen tarros de vidrio parecidos a los cervecedores, y otros tantos que aún quieren conservar el folklor mexicano ofrecen tarros de barro para mantener fresco el pulque.

Las nuevas generaciones pulqueras han optado por llevar su propia jícara para degustar la bebida, que se han vuelto populares entre los jóvenes por sus diseños, colores y tamaños.

Tertulia en los recintos del tlachicotón

La pulquería *La Rosita* ubicada en la colonia Del Carmen, en la alcaldía de Coyoacán lucía siempre tan concurrida que el sitio parecía reventar. Los fines de semana la afluencia de parroquianos era tal que para algunos resultaba imposible alcanzar mesas libres y tocaba estar parado. Dentro de estos recintos uno siempre se encontraba al amigo, el vecino, al compadre que se alegraban al ver una cara conocida; entre más gente mejor. Es bien sabido que para la diversión, el mexicano se las ingenia rápido y la tertulia entre borrachos podía durar largas horas.

Con el mismo espíritu lúdico y atrevido de un niño, se disponían a jugar uno de los pasatiempos más populares: *Rayuela*. La mayoría de los asistentes le entraban al juego, las reglas son fáciles, en el piso se dibujaban casillas a las que le daban cierto puntaje para después intentar llegar a las de mayor valor lanzando una moneda de cobre, quien obtuviera más puntos resultaba ganador.

Uno de los juegos populares en las pulquerías era el juego de *la masita*, era popular entre los parroquianos, no era otra cosa que un tiro al blanco, los jugadores remojaban en pulque una bolita de masa para poder manipularla y usarla para tirar, las reglas y el puntaje eran las mismas que en La Rayuela.

Cuando los ganadores eran demasiados, aumentaba la dificultad y le pedían al dueño del lugar que sacara el *tongolele*, dos pedazos de madera unidos por un resorte que se bambolean igual que las caderas de la actriz Yolanda Montes, famosa vedete de mechón blanco. “Los pulqueros coincidían en que el artefacto bailaba como *tongolele* y de ahí se le quedó el nombre”, asegura Don Fermín dueño de la pulquería *La Batalla* quien aún conserva su *tongolele* como pieza de colección.

La madera superior tiene uno o tres orificios donde cabía una moneda de 20 centavos, los participantes arrojaban su moneda desde la distancia que dictaba el dueño de la pulquería, si la moneda se mantenía en la tabla eran 4 puntos, si caía justo en el orificio obtenían 8.

-Entró en el orificio, pero se cayó, ¿alguien más lo vio? - Defiende un jugador.
- ¡No, no entró!-, corean otros y se arma la bulla. Los ánimos aumentan, y nunca falta uno que otro ofendido.
-Ya no juego, son bien tramposos, - se escucha a lo lejos. Al igual que niños unos se pelean, otros se divierten y alguno hace berrinche.

Otro juego muy característico en estos lugares es el Rentoy, para éste se necesitaba la baraja española, se formaban equipos de tres jugadores y se comunican por medio de caras y gestos para que el equipo contrincante no adivinaran su partida, cada equipo tenía su propio lenguaje y código, cada carta un sobrenombre. A la gente que no jugaba, le gustaba mirar y tratar de adivinar las partidas.

El hecho de no tener cartas a la mano nunca fue un impedimento para el ocio e ingenio nacional, un ejemplo de ello es *La cuarta*, otro juego de relevancia pulquera que consistía en aventar una moneda para que rebotara en la pared, después se procedía a medir para comprobar si había alcanzado “la cuarta”, distancia del pulgar al menique con la mano bien extendida, y quien alcanzara dicha medida resultaba ganador.

Aunque las discrepancias, apelaciones, trampas y reclamos son una constante para quien se atreva a ejercer de árbitro en este juego, una simple moneda bastaba para calentar los ánimos y poner a prueba el tino y la precisión de los participantes. -No le estás midiendo bien, estira bien los dedos, ahí cayó mi moneda la vez pasada, ¿pus no que no daba la cuarta?- son las quejas más recurrentes.

El único juego donde no se puede timar a los demás jugadores era el de *Las cañas*, el cual consistía en llenar una tinaja de *tlachicotón* y colocar en ella un centenar de popotes, los jugadores corrían con los brazos atrás como caballos desbocados al banderazo de salida, sólo un popote es el que no estaba obstruido y permitía el acceso a la bebida, el que encontrara aquel popote era el ganador.

Los asistentes reían a carcajadas al ver a los participantes como palomas comiendo algo del suelo, girando rápidamente la cara con movimientos bruscos hasta encontrar el tan codiciado popote. El afortunado ganador era vitoreado por el público, la mayoría lo conocía, en las pulquerías casi todos se conocían, le daban palmadas en la espalda en señal de felicitación, quizá la próxima vez algún retador le quite la corona.

El premio a los ganadores de los juegos siempre era la bebida: “a veces el que perdía tenía que invitar rondas de pulque, el chiste del juego era divertirse, convivir y tomar, cuando se apostaba se hacía con frijoles o maíces pero nunca con dinero, la gente que asistía apenas y sacaba para ir sobreviviendo”, – explica Don Víctor dueño de la pulquería *La Reina Xochitl*.

La caída de los grandes

La industria pulquera siempre enfrentó vaivenes de buenas y malas rachas; dentro de las pulquerías el rasguear de guitarras, el cubil de los albures, las carcajadas y pláticas interminables, lugares de alegrías, tristezas y juegos, no durarían para siempre.

César Ponce actual administrador de la pulquería *Las cremas de Tacuba* ubicada en la calle Golfo San Lorenzo número 4, colonia Tacuba, en la alcaldía Miguel Hidalgo, explica que el decaimiento en las plantaciones inició con La Revolución, pues para los campesinos obtener un pedazo de tierra no garantizaba una siembra exitosa.

“Si bien en La Revolución hubo una distribución de tierras, esto perjudicó la producción, porque se necesitaba mucha cantidad de tierra para poder producir, se requería hacer una cosa que se llama ‘siembra escalonada’ para poder garantizar la producción constante, entonces algunas personas no tenían las tierras suficientes para producir o no tenían los conocimientos técnicos, entonces fue decreciendo un poco”, comenta.

En diversos periodos de la historia, al pulque se le veía como el origen de un sinnúmero de problemáticas sociales en la capital del país. El presidente Francisco I. Madero fue uno de los personajes que se dispuso a combatir la industria pulquera, uno de los monopolios más poderosos en ese entonces.

El aumento de impuestos impactó fuertemente en las haciendas productoras, para 1916 la Compañía Expendedora de Pulques colapsó y marcó su ruina. Muchos políticos y autoridades del país lucharon para acabar con la industria pulquera. César habla sobre uno de los personajes que marcó la era del declive para el pulque.

“A Ernesto P. Uruchurtu, Jefe del departamento del Distrito Federal lo conocían como ‘El regente de hierro’ o ‘El bárbaro del norte’, estuvo en la jefatura por casi tres sexenios, (con Adolfo Ruiz Cortines, de 1952 a 1958; con Adolfo López Mateos, de 1958 a 1964; y con Gustavo Díaz Ordaz, de 1964 a 1966). Endureció las regulaciones para que entrara el pulque y también las regulaciones con respecto a las pulquerías, a tal punto que para los años 50 empezaron a cerrar tantas

pulquerías que, en un año, 150 pulquerías nunca más volvieron a abrir”, declara César.

En 1976 se publicó el reglamento para el control sanitario del pulque y se actualizó en 1981, el cual aún es vigente, rigiendo su producción y distribución. Se conoce como *toreos* a los expendios clandestinos de pulque que no cumplen con la normatividad y calidad del mismo, poniendo en riesgo la salud de los consumidores. En la segunda mitad del siglo XX las pulquerías tuvieron un declive vertiginoso sin retorno. Las crisis económicas en las décadas de los 80 y 90, el desprestigio por parte de la industria cervecera, la desaparición del ferrocarril, el sismo de 1985, así como el abandono del campo fueron puntos clave para entender una disminución repentina de las pulquerías.

Las cremas de Tacuba, pulquería fundada en 1957 ha sobrevivido a tres clausuras y, a pesar de las adversidades impuestas por el gobierno federal, ha sabido mantenerse a flote.

“La situación actual de las pulquerías es preocupante. No conozco una pulquería tradicional que no haya sufrido una clausura, *Las cremas de Tacuba* ha sobrevivido a tres. Nos clausuran y volvemos a abrir porque la gente le tiene cariño a este lugar por eso hacemos lo posible por abrirla nuevamente, porque al no haber licencias para pulquerías ya sólo están las que sobrevivimos, pero cada vez hay menos”, explica César.

En la actualidad, son muchas las voces que se alzan a favor del pulque y la inagotable tradición a su alrededor como la de César Ponce, integrante de la Asociación Nacional de Pulquerías A.C., quien también administra la pulquería *La Victoria* y *La Panana*, ésta última forma parte del *Museo del Pulque y las Pulquerías* que busca educar a las nuevas generaciones, para que cuando sostengan su *tlachicotón* en la mano sepan valorar todo el simbolismo histórico que hay detrás de cada vaso.

Viejitas pero bonitas: las pulquerías que resistieron el paso de los años

Durante la época dorada del *tlachicotón*, aquella en donde se tenía que hablar fuerte para hacerse escuchar por la gran cantidad de gente que se aglomeraba en el expendio pulquero, el consumo de la bebida no paraba, los vitroleros de curados se agotaban y los rebosantes barriles de pulque disminuían cada minuto hasta que ya no quedaba una gota más.

Los pulqueros encontraron en el *tlachicotón* una mina de oro blanco y llenaron de dinero sus bolsillos; el barullo, la algazara y el bailongo del lugar auguraban larga vida al pulque, una bebida capaz de reunir a personas de diferentes ámbitos sociales en un ambiente de fiesta, donde se podía jugar, apostar y quien perdiera usualmente tenía que pagar rondas del trago.

Tras el mito de la muñeca que llegó a la par de la industria cervecera, se marcó una nueva era, la gente que aún visitaba las pulcatas lo hacía con menor frecuencia, los lugares comenzaron a vaciarse, a nadie le apetecía probar una bebida hecha a base de excremento, por mucho que les gustara el sabor; la cerveza comenzó a ganar terreno y las cantinas también.

“Los pulqueros son responsables del deterioro de la producción del pulque, no renovaron sus lugares, los dejaron caer, no invirtieron a pesar de lo mucho que ganaron cuando en los años 20’s y 30’s fueron grandes negocios, dejaron que el tiempo consumiera sus establecimientos. Pasaron de estar en la cima a casi desaparecer, incluso los famosos *Llanos de Apan* y algunas de las grandes haciendas pulqueras están en ruinas o desaparecieron”, argumenta Carlos Martínez Rentería, periodista, cofundador y director de la revista contracultural *Generación*.

Los pulqueros de la actualidad son gente mayor, que por lo regular heredan sus establecimientos a hijos que no les interesa el negocio, no ven la rentabilidad y una

vez que muere el propietario, la pulquería tradicional se extingue con él. Al igual que una hilera de fichas de dominó sobre una mesa de Carta Blanca, los bastiones pulqueros van cayendo para no levantarse más.

“La Unión Nacional de Propietarios de Pulquerías A.C. en 1968 editó el *Directorio de Pulquerías del Distrito Federal* (a solicitud y como manera de control de “cuotas” del entonces joven político, Carlos Hank González). Esta es quizás la primera gran recopilación impresa, de los nombres de los propietarios, direcciones y nombres de las 1,064 pulquerías que funcionaban con licencia en el DF”.²⁵

Existen muchas pulquerías que cierran sus establecimientos porque representa más un gasto que una ganancia, pues lo único que se para por ahí son las moscas, en el mejor de los casos cierran para remodelar y reinaugurar.

Existen pulcatas que se han reinventado para seguir con vida, como es el caso de *Las Duelistas*, ubicada en Aranda 28, colonia Centro, que sirvió de ejemplo para crear lo que ahora conocemos como neopulquerías, y es que, aunque esta pulquería tradicional tiene una gran mayoría de jóvenes como comensales, la longevidad de sus puertas data desde 1912, con el pasar de los años observó como las pulquerías a su alrededor comenzaron a quebrar hasta que una a una fueron cerrando para siempre. “Actualmente pulquerías cien por ciento tradicionales quedarán no más de 40”, asegura Arturo Garrido, propietario del establecimiento quien, desde que laboraba como jicarero, ya tenía la idea de renovar el lugar sustituyendo el chillante color verde limón por un mural estilo Diego Rivera similar al de la pulquería *La Rosita*.

Este lugar acertó en los cambios que le concedieron el éxito del cual goza. Supo mantener a su clientela y además apostó por las nuevas generaciones, éstas que tienen sed de conocimiento, que batallan por descubrir sus raíces, su historia y

²⁵ Ramírez, A. F., Velasco, A., Onofre, B. L., Alemán, M. A., Rodríguez, N., Jiménez, P., & Ortega, U. *Los recuerdos del porvenir: Las pulquerías de la ciudad de México*. México, Secretaría de Cultura. 2012. p. 9.

aventurarse a conocer la bebida ancestral. Así que rediseñó su fachada para hacerla más atractiva plasmando aspectos típicos de las figuras prehispánicas.

En la acera de la calle Aranda, invadida de negocios que muestran el deterioro de los años, entre grafittis y comercios se hace notar la pulquería por sus coloridos murales pintados en sus tres anchas columnas, mientras las puertas de vaivén invitan a pasar. Una vez dentro, los murales se extienden no sólo por las paredes sino también a lo largo del techo.

Alrededor de las ocho mesas las paredes tienen una parte de azulejo color ladrillo, así como espejos por todo el lugar. El mobiliario también fue renovado, los bancos y mesas de metal hacen que sea más fácil su limpieza.

La rocola no puede faltar al fondo de *Las Duelistas*, con su repertorio moderno, abastece de música al público joven que disfruta del rock en español y en inglés, aunque siguen sonando los clásicos de la borrachera: Vicente Fernández, Javier Solís, Juan Gabriel, entre otros.

A la izquierda está la barra también de metal donde caben aproximadamente 10 personas. Apiladas de manera ordenada se aprecian las jarras de pulque de colores y los tarros de vidrio. Todo en la barra luce limpio, brindándole confianza al consumidor.

Las pantallas en la parte alta hacen de *Las Duelistas* un espacio en apariencia más actual, aunque no deja de pertenecer a las pulquerías tradicionales.

Otro ejemplo está en *La Hija de los Apaches*, ubicada en la calle Claudio Bernard 149 de la colonia Doctores, la cual tiene aproximadamente 70 años de existencia, antiguamente se encontraba en avenida Cuauhtémoc, entre Puebla y Río Mita. El lugar ha sabido ganarse la aceptación de los jóvenes que son la mayoría de sus

clientes; su actual dueño Epifanio Leyva mejor conocido como *El Pifas*, antiguo boxeador, se retiró del *ring* para hacerse cargo de un negocio muy peculiar.

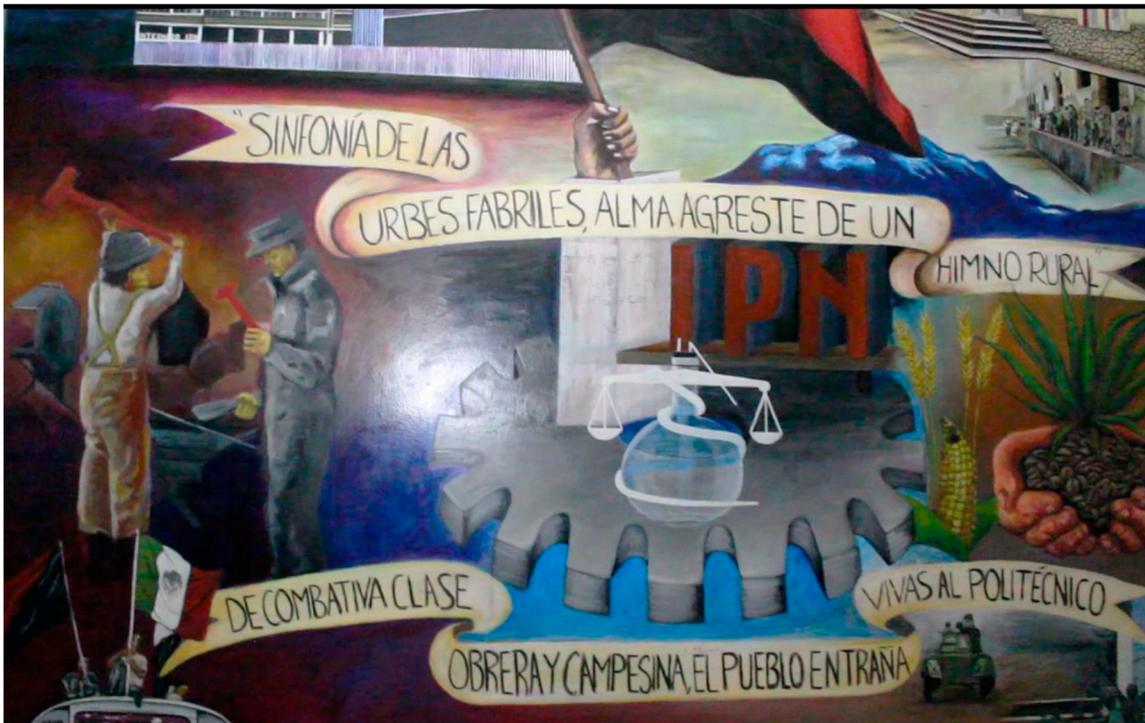
Don *Pifas* es la estrella del lugar. Su cara figura por cada rincón, en la barra se puede apreciar su rostro en una ampliación de billete de un dólar, en la portada de alguna edición del libro vaquero, en la imagen de maestro limpio; no hay producto popular que se libere de sus fotomontajes.

Las paredes azul cielo están aderezadas con toda clases de recuerdos personales al punto de hacer sentir a los clientes como un invitado más a su casa, adornadas por cuadros de pugilistas y periódicos enmarcados de antiguas peleas de box y otras memorias, el dueño en su establecimiento es una celebridad, se dedica a cuidar de la pulquería como si fuera realmente una hija, el trato que tiene hacia la gente es su fórmula para que los comensales siempre quieran regresar.

“Desde siempre ha sido bueno para los trancazos, por eso era boxeador, y si alguien molestaba a su clientela o armaba pleitos, les hacía frente y terminaba sacándolos a golpes, poco a poco los rateros y maleantes de los alrededores dejaron de visitar el lugar”, asegura Alberto Martínez, cliente del lugar.

Los viernes la música en vivo ameniza el cubil, géneros como el rock o salsa invitan al consumidor a sacar sus mejores pasos de baile y sacarle brillo al piso para bajar el empanzonamiento causado por el *tlachicotón*, el lugar es una de las pulquerías tradicionales con mayor aceptación en la Ciudad de México.

LA BURRA BLANCA DEL 56, RESURGIMIENTO DE UNA BEBIDA ANCESTRAL



Presentación de la banda Chan Santa Roots en La Burra Blanca/ Foto: Susana H. Frías "Fotógrafa Feral" /2015

Fe de erratas: La fotografía perteneciente a Susana H. Frías había sido publicada de forma accidental sin el crédito a su autora; en una confusión debido al volumen de información manejado para la elaboración de esta tesis

“Que viva el pulque señores,
Pulque de los mexicanos,
Los que tomamos, humildes,
Con toditos sus hermanos.”

Canción popular Voces De Hidalgo, “El pulque”

El abandono de las pulquerías en el Centro Histórico es tal que se han convertido en lugares desolados golpeados por los años, lugares que causan el morbo de aquellos que miran desde afuera pero no se atreven a entrar. Basta mirar las puertas raídas, las mesas de carta blanca oxidadas, el olor a orines y un teporocho tumbado, afuera cual perro guardián, que parece soñar con tiempos mejores igual que la pulquería en su conjunto.

Las nuevas generaciones, que caminan siempre de prisa devorando metros con intensa indiferencia, a menudo buscan lugares con “identidad” sitios que les brinden un sentido de pertenencia. La reivindicación por lo mexicano dio pie a que surgieran las neopulquerías, lugares con características muy propias a las pulquerías tradicionales, pero con un toque fresco y renovado, donde además de pulque se ofrecen otras bebidas a las nuevas generaciones en un escenario más limpio y menos decadente.

La Burra Blanca del 56 es la primer neopulquería de la Ciudad de México, surgida el 4 de diciembre de 2009 y fundada por un colectivo de estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) que luchaban por causas de índole político-culturales. Más que crear un nuevo concepto, la idea original de los integrantes, además de defender las causas sociales, fue rescatar la bebida ancestral de los dioses. Su preocupación por combatir la desinformación en torno a la bebida cruzó en su camino a muchos otros grupos que también enarbolaron el estandarte del maguey.

Esta neopulquería, cuya característica principal es resaltar lo mexicano, ha sido pieza fundamental para el rescate del tlachicotón y otras bebidas nacionales. La mayoría de sus eventos son foros culturales de expresión, tales como presentaciones de libros, danza, teatro entre otras actividades, sus puertas están

siempre abiertas a representaciones artísticas, música y cualquier evento de carácter informativo y sin fines de lucro. A pesar de sus constantes clausuras, continúa en la batalla para seguir siendo el espacio benefactor que permite y lidera el resurgimiento del tlachicotón.



Neopulquería “La Panana”

Un nuevo concepto de pulquería

El Metro parece que va a reventar y aunque ya no cabe un pasajero más, los capitalinos ponen en duda las leyes de la física y ocupan lugares aparentemente imposibles. Las mañanas son agitadas; el correr de la gente que se aglomera en los espacios públicos, el sonido constante del claxon cortesía de los malhumorados, el caos en una de sus versiones más puras, terror de los provincianos: la Ciudad de México. Cuna de la torta de tamal, del ajeteo y el tráfico interminable, esta es la capital con más habitantes en todo el país: 21 millones 581 mil ²⁶ sobreviviendo a la mala calidad del aire.

Y aunque pareciera una sucursal del infierno por la cantidad de gente que lo habita, la ciudad también ofrece una gran variedad de opciones de entretenimiento para una sociedad tan variada: conciertos, restaurantes, museos, bares. Los mejores eventos siempre le dan la preferencia a la capital.

La curiosidad de los *millennial* los lleva a transitar por las calles a diestra y siniestra con la esperanza de descubrir lugares con una propuesta diferente, con un toque único, que refleje su estilo de vida ecléctico, despreocupado y supuestamente original, donde los elementos a su alrededor los hagan sentirse tomados en cuenta, un sitio en armonía con las nuevas generaciones. Así fue como nacieron las nuevas pulquerías, pulquerías modernas o mejor conocidas como *neopulquerías*.

Carlos Martínez, escritor, periodista y encargado de los eventos culturales de la neopulquería *Expendio de pulques finos Los Insurgentes* ubicada en la colonia Roma, tiene claro que las neopulquerías se inventaron para rescatar una tradición que agonizaba.

“Como su nombre lo dice son pulquerías nuevas que ya no tienen este estigma de que una pulquería debe ser sucia, fea, debe oler mal y sólo vender pulque, desde

²⁶ Forbes Staff (16 de mayo de 2018). Forbes. Disponible en <https://www.forbes.com.mx/cdmx-la-quinta-ciudad-mas-habitada-en-el-mundo-onu/> Fecha de consulta: 17 de mayo de 2019

luego que nos interesa que tenga ciertos aspectos de tradición pulquera, pero una de las razones por las que fue rompiéndose la tradición fue por la llegada de la cerveza, la incompreensión de las autoridades o porque muchas pulquerías tradicionales ni siquiera tenían buen pulque” comenta el escritor en entrevista.

Carlos Martínez, quien además es director y fundador de la revista *Generación*, cuyo contenido cultural está enfocado en las nuevas generaciones, sabe que la creación de estos nuevos establecimientos fueron pensados con el objetivo de colocar al tlachicotón en un escenario moderno donde la bebida se convierte en esa pieza exótica y llamativa para los más jóvenes.

“Si algo puede definir a una neopulquería es una frase que inventé: ‘Entre la tradición y la vanguardia, tómate un pulquito’, la idea es esa, cómo hacer convivir la tradición y la vanguardia sin que ninguna de estas dos tendencias inhiba a la otra, que puedan convivir y el punto de encuentro es el pulque” afirma Rentería.

La gran aceptación que el pulque ha encontrado entre los nuevos consumidores, se debe al hecho de que la bebida va hilada con música de todos los géneros, eventos culturales de toda clase, decorado muy mexicano y buen ambiente.

La alcaldía Cuauhtémoc, corazón de la Ciudad de México, alberga la colonia Roma donde cientos de capitalinos y extranjeros recorren sus angostos caminos para encontrar un sinfín de atractivos lugares que satisfacen los gustos más variados: desde los más refinados hasta los *underground**. En la calle Querétaro 96, en la Roma norte, se encuentra *La Nuclear* una pequeña neopulquería con elementos visuales que llevan de vuelta al pasado. Su letrero azul con tipografía roja y las puertas de vaivén te sumergen en otra época.

Desde que el comensal entra al establecimiento se ve maravillado con las pinturas que se apoderan de cada muro, el arte engalana el lugar. Un majestuoso mural

* *Underground*: Movimiento contracultural surgido en la segunda mitad del siglo XX, que promueve manifestaciones artísticas marginales y contestatarias

recibe a los visitantes y cuenta brevemente la historia del pulque. De lado derecho se aprecia una Mayahuel que emerge del maguey y ofrece de su seno la bebida a un hombre con marcados rasgos indígenas e indumentaria prehispánica; en el muro frontal, un tlachiquero succiona con un acocote el aguamiel y a la izquierda un privilegiado sacerdote consume dos tarros de la bebida de los dioses. El mural que cubre toda la entrada, es obra del artista urbano David Celis. Sin embargo, la impresionante pintura está siendo devorada lentamente por la humedad.

Todo alrededor es colorido, lleno de referencias a lo nacional: posters de *Cantinflas*, Pedro Infante, *Tin Tan*, el calendario azteca y elementos de una pulquería típica como el papel picado de múltiples tonalidades que adornan la parte alta y le dan un toque todavía más mexicano. El lugar proyecta modernidad y limpieza, y opera con licencia de bar-restaurante.

De lado derecho, un extenso mural de alegres comensales bebiendo *tlachicotón* apadrina las mesas de los clientes verdaderos, la pintura en tono sepia le da cierta nostalgia al lugar. En los muros de lado izquierdo se aprecia otro elemento que no puede faltar: el altar de la Virgen de Guadalupe, adornada con flores y acompañada con un mural de maguey. Este ícono lo retoman de las pulquerías tradicionales, ya sea en mural, figura de yeso o plástico, la madre de los mexicanos está presente en las neopulquerías para cuidar de sus hijos y aunque quizá los jóvenes no siempre la noten, es una pieza insustituible del lugar.

En estos nuevos establecimientos se puede degustar un buen tlachicotón y para los indecisos nunca falta la cerveza, el whisky o el mezcal si se quieren sentir muy mexicanos. Entre los clientes abunda el público joven, pero no son exclusivos, dichos lugares no discriminan y fueron creados para todo aquél que guste de la bebida de los dioses o el buen ambiente del lugar; cada vez es más frecuente toparse a las nuevas generaciones con un vaso o hasta una jarra de pulque para compartir. Nunca falta el aventurero novato que al ver a las meseras llevar pulque de una mesa a otra deciden experimentar y darle una oportunidad a la bebida.

Al fondo del pasillo de *La Nuclear*, en la última mesa un grupo de cinco amigos conviven con cervezas y mezcal, charlan y ríen mientras se toman fotos para el recuerdo. Un integrante del grupo mira con insistencia los jarros que reparten las meseras en las diferentes mesas, se ve expuesta su curiosidad, su insistente mirada capta la atención de su camarera quien acude con rapidez para preguntar si se le ofrece algo más.

El chico titubea antes de preguntar el sabor de los curados, que van desde los tradicionales hasta otros medianamente exóticos: vino tinto, pay de limón, queso y mango. Después de un largo silencio, pide el de vino tinto. Espera impaciente en su mesa, mirando constantemente los jarros de barro donde despachan el pulque, preguntándose si alguno de ellos será para él.

Al fin lo llevan, mira su trago y lo acerca a la altura de su nariz para percibir el olor, su gesto indica que ha pasado la primera prueba, ahora un primer sorbo, humedece sus labios con su lengua y le da otro trago un poco más largo, las miradas inquietas de sus acompañantes esperan un veredicto. -Sí está bueno-, concluye y pasa el jarro por aquellos que le han pedido un pequeño trago, sólo para probar.

Es común entre los jóvenes probar por primera vez la bebida en un lugar como éste, aunque también existen los experimentados que ya la habían degustado en algún lugar más tradicional, pero prefieren las neopulquerías, como el caso de Karla Rodríguez de 26 años, quien se define como fan del pulque. Relata que su primer acercamiento con el tlachicotón fue en un paseo por la marquesa cuando su padre la invitó a catar la bebida a los 12 años... no le gustó. Karla asegura que el pulque de las neopulquerías sabe diferente al de las pulquerías tradicionales.

“El pulque de las pulquerías antañas tiene un olor fuerte, está más espeso, los sabores en los curados son los mismos de siempre y en las neopulquerías a las que he ido el pulque no es tan espeso, sabe más a fruta, tienen más variedad, experimentan con los sabores, no te caen tan pesado y lo disfrutas más. Hay quien

dice que está rebajado o que ese no es el verdadero sabor de los curados originales, pero yo prefiero éstos,” concluye.

En estos lugares por lo general no sirven pulque natural, los curados son la bebida estrella, tienen una consistencia babosa pero el sabor atrapa al consumidor quien busca paladear la bebida hasta no ver el fondo de su tarro. Cada lugar tiene su forma de prepararlos, algunos son más ligeros, otros más espesos, por igual son dulces, más vale tomarlos despacio pues el alcohol apenas se percibe.

Estas neopulquerías cumplen con las exigencias de las nuevas generaciones, cuentan con redes sociales, mínimo una página en Facebook para que los asistentes registren su visita añadiendo una foto por lo general con gesto sonriente que refleje la feliz estancia en los terrenos de Mayahuel, y quizá hasta publiquen una pequeña descripción recomendando la pulquería moderna, compartiendo con la red de usuarios es como se promociona un lugar.

A diferencia de las pulquerías clásicas, donde la botana es variada y gratuita mientras se beba, aquí no ofrecen comida gratis, pero sí figura dentro de la carta, platillos varios: en los menús del lugar se puede leer desde las famosas alitas de pollo con salsa BBQ hasta unas enchiladas poblanas.

La Burra Blanca del 56 ubicada en la calle Regina 88 de la colonia Centro, es la única neopulquería que ofrece desayunos todos los días y botana gratis los lunes, para alegrar a quien odia los inicios de semana.

Por las mañanas, el público de más edad es frecuente. Fieles bebedores de pulque que ya no se molestan en esconder su pelo cano o las arrugas de las manos. En contraste, los viernes es la juventud quien se apodera del establecimiento y abarrota el lugar. Hombres y mujeres que van de los 20 a los 35 ponen el ambiente y ríen cobijados por el tintineo de los tarros que chocan al brindar. Jóvenes y no tan

jóvenes atraviesan las puertas de vaivén todos los días, guiados únicamente por el deseo de pasarla bien.

Como ya se ha mencionado, las neopulquerías retoman elementos gráficos y gastronómicos de las pulquerías tradicionales, pero también tienen sus propias características como la difusión cultural, artística, musical y creativa. *La Nuclear* ofrece noches de karaoke y alguno que otro evento no tan frecuente, pero hay otros establecimientos donde los adeptos del lugar siguen las redes sociales para estar informados sobre los próximos eventos, que son de manera regular, programas que anuncian habitualmente con una semana de anticipación como el caso de *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes* o *La Burra Blanca del 56*.

La oferta de eventos culturales es variada. Entre ellos el asistente puede encontrar una obra de teatro corta, conocida actualmente como “microteatro”, 15 minutos en los que el artista aprovecha para contar una historia donde a la par interactúa con el público, rompiendo la cuarta pared.

La danza es otra de las opciones, bailes burlesques donde las chicas se contornean con ropas ligeras bajo luz tenue, hasta danzas referentes a la cultura prehispánica que representan ritos históricos entre el sonido de tambores, plumas coloridas e incienso.

Además, es posible hallar, exposiciones de pintura o fotografías, jazz y otros géneros referentes a la cultura en general o al pulque, como torneos de rayuela, tongolele (dos pedazos de madera unidos por un resorte que se bambolean) o tours pulqueros. El público no sólo asiste para beber, sino también para apreciar una puesta en escena acompañándola con un vaso de pulque.

Y aunque hay días en los que la cerveza lidera y se consume más que el tlachicotón, sin que el espectador se dé cuenta habita y permanece en un espacio estrechamente ligado al pulque, sitios que poco a poco van ganando terreno,

conquistando y albergando a integrantes de diversas tribus urbanas en busca de su propia identidad.

Renacimiento de una tradición olvidada

Tania Juárez, gastroenteróloga del Hospital General de Tláhuac siempre ha tenido la curiosidad de probar un curado. Las constantes charlas con su novio Pepe, acerca de la bebida incrementaron sus ansías por saber a qué sabe uno de fresa, mango u ostión. “Quiero ir a una pulquería” mencionó la última vez que el tema de los curados salió en la plática. Pepe prometió que la llevaría donde había curados buenísimos y de muchos sabores.

Llegó el día, un sábado por la tarde Tania se arregló como de costumbre, como su profesión lo dicta: impecable, pulcra y sofisticada. Para ella la imagen es muy importante y siempre ha querido brindar confianza a sus pacientes. Entaconada y elegante se dispuso a entrar por primera vez a una pulquería tradicional. Pepe la llevó a *Las duelistas*, por lo renovado de su aspecto y la inclusión que tiene con los jóvenes, pero los sábados la clientela es muy variada y alberga comensales de todas las edades por igual.

Las pulquerías tradicionales por lo general se ubican en colonias populares, como es el caso de *Las Duelistas* ubicada en Aranda 28, colonia Centro. A pesar de que a un costado se ubica un mercado de artesanías y curiosidades, este sector de la zona centro no es precisamente un enclave turístico. Vagabundos y mendigos proyectan inseguridad para quien no está acostumbrado a estos recodos ciudadanos.

“La zona fue el primer punto en contra, apenas vamos llegando y veo las calles todas grafitadas, los edificios viejos, descuidados y me dice Pepe ‘ya llegamos’, no me sentía nada segura, pero dije bueno, ya qué, vamos a probar los famosos curados y seguro lo demás después se me olvida” relata la gastroenteróloga.

Al cruzar las características puertas de vaivén se encontraron con Coatlicue, Coyolxauhqui, Huitzilopochtli y demás dioses prehispánicos plasmados en el techo y las paredes en tonos rojo, azul rey y naranja que a los ojos de la visitante novata, oscurecen el lugar haciéndolo ver sombrío.

Como en una escena de película antigua, las miradas de los comensales se clavaron en Tania quien no podía disimular su nerviosismo. No sabía si aquel sentir o la aglomeración de personas era lo que le provocaba un calor excesivo. Le resultó evidente notar que no encajaba en un lugar donde abundaban las tribus urbanas y gente de la tercera edad, peinados punk, personas hablando con un lenguaje florido, luciendo notables tatuajes y perforaciones.

Apenas y pudo transitar entre una mesa y otra, los meseros estaban ocupados, nadie los atendía como ella esperaba, ni los conducía a otro lugar que no fuera la entrada. La muchedumbre, por ser un día de descanso, mantenía ocupado a todo el personal. Para aliviar la incomodidad de esperar de pie, Tania decidió hacer una parada en el sanitario, pero al abrir la puerta se topó con un cuarto pequeño, sucio y maloliente, fue allí cuando decidió abandonar el lugar.

“Agradecí que el baño de mujeres no fuera como el de hombres, que eran dos miserables puertitas, que apenas y te tapan, pero cuando abrí la puerta dije – Vámonos, qué hacemos aquí, nadie nos hace caso, me siento incómoda, por muy buenos que sean los curados no vale la pena tanto hastío, tomé del brazo a mi novio y literal lo llevé a la salida”, relata la entrevistada.

Pepe un poco apenado por la mala experiencia pensaba en otro lugar mientras ambos se conducían a la salida. De pronto, el nombre *La Panana* apareció en su mente. Los elementos que concentra aquel establecimiento son lo más parecidos a una pulquería tradicional. Ubicada a un costado de la iglesia de San Hipólito en el Centro Histórico, su primer piso alberga *El Museo del Pulque y las Pulquerías*, es un espacio que brinda confianza al consumidor, la barra está tapizada con lo que

parece un mosaico de talavera en dorado metálico que le da un aspecto brillante, se ve mucha luz por todos lados, las paredes blancas rebotan la luminosidad de las lámparas ubicadas en la parte alta del pasillo, todo parece impecable y limpio.

Aunque es considerada por muchos una pulquería, su apertura se dio en febrero del 2019 y su licencia para operar es de restaurante, así que no es otra cosa más que una neopulquería.

Podemos afirmar que este nuevo fenómeno, surge aproximadamente en el 2010 con la pulquería Los Insurgentes, que marcó esta nueva manera de ofrecer y consumir el pulque. No obstante, unos meses antes de su inauguración, en diciembre de 2009, La burra blanca del 56 empezó con un local dedicado a la venta de bebidas alcohólicas como cervezas, mezcal y pulque, además de ser un espacio de difusión política-cultural. Los insurgentes justo sobre la avenida con el mismo nombre, en la colonia Roma, toma el reto de introducir pulque en la zona, concepto exitoso, y desde entonces se han abierto más lugares por el estilo.²⁷

Se necesitaba que una neopulquería abriera la brecha para las demás, cada vez más negocios buscan implementar esta fórmula exitosa y adoptan las mismas características. *La Panana* es de las últimas neopulquerías que se han abierto, este nuevo fenómeno ha revolucionado la manera de tomar pulque. Carlos Martínez colaborador de *Los Insurgentes*, denominación que abrevia su nombre completo *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes*, sabe de la existencia de *La Burra Blanca del 56*, pero aun así asegura que su neopulquería es la que creó este nuevo concepto que sirvió para que el pulque retomara fuerza.

“Se le conoce a la pulquería como la primera que tiene esta postura de ser un espacio moderno y abierto tanto por el diferente tipo de música, como el diferente tipo de público, pero también otras bebidas, ha habido mucha polémica de gente que quiere conservar esta pureza que ya no tiene mucho caso” asegura Rentería. Cuando Tania entró con su novio a *La Panana* se sintió aliviada, el contraste entre un lugar y otro fue muy notorio y comenta: “Desde que entramos todo se veía iluminado, enseguida un mesero nos condujo a una mesa, ya sentada me puse a

²⁷ Ramírez et.al, *Op. cit.* pp. 126-127.

observar todo el lugar y que diferencia, todo bonito, cuidado, limpio, con mucha luz y las fotos de las paredes me encantaron”, relata.

Las fotografías en blanco y negro que adornan las blancas paredes muestran el presente de los jóvenes en relación con el tlachicotón. No como la clásica foto de *Los dos mecapaleros tomando pulque* que Raúl Guerrero Guerrero hizo famosa al publicarla por primera vez en su libro *El Pulque*, fotografía que se convertiría en un ícono que hasta la fecha se puede ver en la mayoría de las pulquerías tradicionales.

Entre estas fotografías se puede observar lo que parecen dos amigos riendo y sosteniendo sus tarros de tlachicotón ambos a punto de probar la bebida: una pareja de enamorados a punto de besarse con su tarro en la mano; dos chicos punks que ríen a carcajadas; un grupo de mujeres sonriendo y dos payasos bebiendo, todos con la bebida de los dioses en mano, las imágenes le dan un toque fresco y artístico a las paredes.

En la parte alta de la entrada se observa un mural de la *familia Burrón* como homenaje a su creador Gabriel Vargas. En él vemos gente bebiendo afuera de una pulquería llamada *Sal si puedes*, algunos sostienen un tornillo y otros recipientes famosos de las pulquerías, un oficial molesto, dos hombres bajando una barrica de tlachicotón que se desborda mientras otro aprovecha para llenar su jarrito, la obra es una graciosa referencia de la época pulquera y está firmada por Gustavo Morales Tzintzun.

El tlachicotón ha logrado llegar al público en general con estos nuevos lugares que se preocupan por mantener un local limpio, cuidado, variedad de música, curados y en algunos casos hasta espectáculos, performance, jazz o presentaciones de libros.

Los sábados un grupo de música ameniza *La Panana* con música tropical y variada, tocan al fondo del establecimiento mientras la gente baila entre sus mesas,

resguardándose por las hojas de papel picado con el nombre y logo del lugar que cuelgan del techo.

Los vitroleros de la entrada se vacían en un parpadeo. Se encuentran a la vista sobre una impecable barra que limpian constantemente. A lo alto de la barra, un cuadro de la virgen de Guadalupe vigila y patrocina los curados múltiples y coloridos: apio, queso, cacahuete, piñón, vino tinto. Tienen por día de ocho a 10 curados. Tania pide uno de cacahuete y espera impaciente el sabor de la bebida que ha imaginado por semanas.

La bebida por fin llega, al primer sorbo sonrío, como señal de aceptación, “Sabe a mazapán”, exclama contenta, se arrepiente de haber pedido un tarro grande, tiene curiosidad por probar los demás sabores, prueba el curado de apio de su novio, hace gestos y al final concluye -Es un sabor fresco y refrescante pero sabe exactamente igual a la verdura-.

A su alrededor hay gente de todo tipo, gente mayor, punks, jóvenes escandalosos, gente con la que quizá no encaje pero aquel lugar la hace sentirse cómoda.

“Una vez que ya me sentí a gusto en el lugar y tenía mi curado en la mano, miré a mi alrededor y los clientes también estaban tatuados, con perforaciones, también había gente mayor, pero el lugar sí me gustó, el baño estaba limpio, la barra estaba limpia, todo se ve con luz, no sombrío y dije este es un lugar al que sin problemas regresaría”, concluye la entrevistada.

La limpieza, amabilidad del personal, el espacio fresco y renovado es lo que ha ganado adeptos a la bebida.

“En las neopulquerías los clientes tienen de todo, curados de diversos sabores, variedad de música, nuevas amistades, todo en un escenario menos decadente,

para no situar a la bebida en un escenario tan sombrío”, menciona Carlos Martínez al respecto.

Hace 10 años nadie conocía el concepto de neopulquería. Antes de su surgimiento existieron locales que apostaron por los jóvenes quienes constantemente buscan sus raíces; tal es el caso de la mezcalería y pulcata *Loop*, antes conocida como *Artos Indios*, ubicada en cerrada 5 de mayo número 7, colonia Centro.

Su concepto innovador al parecer no funcionó pues el lugar en la actualidad se encuentra ocupado por un comercio de comida sushi. Ahora los nuevos comercios se han beneficiado de la curiosidad de los jóvenes que cada vez más buscan consumir lo nacional. Israel Farfán, dueño de la neopulquería *La Chulada* cuenta en entrevista por qué este nuevo fenómeno ha surgido con tanto éxito.

“Los interesados en volver a darle auge a la bebida de los dioses siempre fueron muchos, hace un par de décadas el público consumidor buscaba imitar una cultura extranjera, experimentar con whisky, vodka, ron, ginebra o vino. Hoy en día los mexicanos buscan regresar siempre a sus raíces, existe una necesidad de buscar la identidad, el nacionalismo, se empezó con el tequila, el mezcal y más tarde se apostó por el pulque”, expresa Israel Farfán.

Ahora, en la era de la información, es más fácil desmontar la calumnia que la competencia desleal le adjudicó al pulque y difundirla para dar a conocer que lo único que fermenta a la bebida es el aguamiel, además de exteriorizar los muchos beneficios que este elixir provee.

Las neopulquerías surgieron para rescatar una tradición que pendía de un hilo, en ellas los consumidores pueden probar el tlachicotón con la opción de recurrir a otras bebidas en caso de no empatizar con ésta. El nuevo concepto va retomando fuerza año con año abriéndose una puerta más para el agua de las verdes matas como el caso de *La Panana* que ha ganado una gran clientela, la cual busca además de

buenos curados, comodidad, limpieza y diversión, como lo es la doctora Tania Juárez que a la fecha se ha convertido en una cliente frecuente.

El regreso de Mayahuel: así nació *La Burra Blanca del 56*

A la entrada de *La Burra Blanca del 56*, la primera neopulquería de la Ciudad de México, cuelga un letrero de madera que indica al visitante el nombre del sacrosanto recinto que está por visitar. Sus puertas, altas como la entrada de una iglesia, están tapizadas con decenas de calcomanías de estrafalarios diseños que algunos comensales dejan para plasmar el testimonio de su visita.

Para acceder al local ubicado en Regina 88, en la colonia Centro, se tiene que subir por unas escaleras flanqueadas por paredes rojiblancas de donde penden fotos de magueyes, tinacales y frases pulqueras.

En el primer piso se encuentra el tan aclamado lugar donde se bebe, se baila y se canta en honor a la antigua diosa del pulque. Pionero de muchos otros establecimientos que han abierto sus puertas para darle la bienvenida al tlachicotón. Éste tiene una esencia única, pues es un espacio político - cultural y por donde se le mire hay mensajes de lucha y libertad que proyectan el revolucionario deseo de invalidar las clases sociales.

El dueño de este establecimiento es Marco Hernández, un hombre de tez morena, cabello negro y largo, amarrado en una cola de caballo que le cae a media espalda; barba corta y expresión despreocupada.

Constantemente se le puede ver en la barra, caminando entre las mesas, deambulando por ahí al pendiente de todo lo que pueda ocurrir dentro y fuera de *La Burra Blanca*, siempre atento, pues la responsabilidad de este concepto recae en él, al ser el único sobreviviente de lo que fue el *Colectivo 23 de septiembre*, movimiento estudiantil de donde nace esta neopulquería.

El Colectivo se formó en el 2006, estaba integrado por unas 10 personas, entre estudiantes y egresados del Instituto Politécnico Nacional de diferentes carreras, pero todos afines a las causas sociales. El nombre se eligió a manera de reivindicación de un suceso trágico de la institución, pues en 1956 estudiantes del internado del Politécnico fueron expulsados por cientos de soldados que entraron de madrugada a las instalaciones irrumpiendo los sueños de los futuros profesionistas, saqueando sus pertenencias y obligándolos a abandonar los dormitorios, para posteriormente arremeter contra los dirigentes del movimiento estudiantil.

“Lo que ocurrió hace seis décadas fue una acción orquestada por el gobierno federal, a fin de terminar con las exigencias de los estudiantes politécnicos, pues consideraban al internado como ‘un hervidero político’, ya que se había convertido en punto de discusión y debate político de los estudiantes, el cual representaba el enemigo a vencer.”²⁸

Entre las exigencias del Colectivo aún estaba reinstaurar el internado, poner un alto al pago de cuotas, echar a los porros y a la policía de los planteles; acabar con la represión, entre otras apelaciones. Su lema fue “Por la reconstrucción del proyecto de educación popular técnica”.

Las decisiones se tomaban en asamblea. En el Colectivo todo era horizontal, no había jerarquías, sin embargo, siempre sobresalió la voz de Marco Hernández, egresado de Ingeniería de Comunicaciones y Electrónica, especializado en Acústica.

Involucrado en el movimiento, Marco tomaba por lo general la batuta para organizar diálogos interdisciplinarios, asambleas generales y eventos político-culturales para

²⁸ Hernández, Lilian (23 de septiembre de 2016) *Excélsior*. Disponible en <https://www.excelsior.com.mx/nacional/2016/09/23/1118551> Fecha de consulta: 20 de mayo de 2019.

construir un Politécnico crítico, científico, gratuito y popular. Su aspecto relajado nunca fue el equivalente de un joven inculto o desobligado. Los eventos que preparaba con el movimiento estudiantil jamás fueron improvisados, el audio para los mitin se solicitaban con anticipación en el ESME, UPIICSA o el plantel donde ocurriera la reunión; llegaba con puntualidad, entre todos colocaban una lona en la explanada, préstamo de Cooperativa Pascual; sin embargo, cuando estaban listos para dar el mensaje las autoridades bajaban el switch o llamaban a la policía para hacerlos callar.

Harto de ser saboteado, Marco maquiló la idea de extrapolar las actividades, aunque sabía que llevarlo a cabo representaba todo un reto, pero era la única opción para poner sus propias reglas sin depender de las autoridades.

Para el 2009, el plan de independizarse dividió la opinión, algunos egresados ya no simpatizaron con el proyecto y forjaron su propio camino. Del Colectivo original sólo quedaron cuatro miembros: Iliana Carrillo, Nathan Martínez, Ileana Montero (quien sólo duraría 2 meses más) y Viridiana Rodríguez; a esta alineación se sumó Azucena Hernández, hermana de Marco.

La idea de crear un escenario propio que permitiera atraer al público a participar en debates políticos y exposiciones culturales resultó inquietante. Llevarlo a cabo implicó buscar los recursos económicos que sostuvieran el proyecto, aunque las aportaciones voluntarias por parte de los integrantes no resultó una gran idea, el éxito llegó cuando hallaron una fuente de financiamiento constante y suficiente que les permitiría mantener un local.

La venta de bebidas alcohólicas resultó ser la solución, pensando en que “México es el país latinoamericano con mayor índice de alcoholismo en el mundo”²⁹, aunque para el Colectivo el pulque estaría situado como bebida principal. “El pulque es

²⁹ Redacción (19 de mayo de 2019) *El Diario*. Disponible en <https://eldiariony.com/2019/05/19/los-paises-mas-borrachos-del-mundo-eeuu-y-mexico-en-los-primeros-lugares/> Fecha de consulta: 30 de mayo de 2019.

nuestra bandera, nuestro fusil en la lucha contra la globalización y parte de esta resistencia cultural”, considera Marco.

Aunque nunca se pensó hacer un nuevo concepto de pulquería, repasaban los diferentes factores por los cuales la gente no se acerca a las pulquerías tradicionales, empezando por la ubicación, el tipo de música, la higiene y el ambiente, que en ocasiones no era el óptimo para cliente con intenciones de cortejar ni para grupos de amigos que intentan relajarse un viernes por la tarde; así buscaron situar al pulque en otro contexto, que permitiera llegar al consumidor. De la vista, nace el amor.

Lo primero en lo que se enfocaron fue en la ubicación del proyecto. La zona centro de la ciudad les pareció la colonia idónea para abrir un local: alta afluencia de gente, múltiples oficinas cercanas, decenas de locales vecinos. Encontrar el sitio perfecto les llevó una semana de recorrer transitadas calles, hasta que lo hallaron en San Jerónimo 56, cerca del metro Isabel La Católica. Contar con una estación de Metro a unos cuantos metros parecía ser el primer paso para garantizar el éxito, aunque al encontrarse justo detrás del Claustro de Sor Juana, lo hacía un lugar poco transitado, escondido, pero el adecuado en ese momento.

El lugar era pequeño, de apenas 25 metros cuadrados, el número de la calle involuntariamente quedó a la perfección para el nombre *La Burra Blanca del 56*, el cual les pareció acertado por ser la mascota del Politécnico y el animal que transporta el aguamiel, además el número seguía haciendo referencia al desfavorable suceso de 1956.

El primer paso para que *La Burra* respirara, fue obtener el permiso gubernamental para la venta y consumo de bebidas alcohólicas. No resultó sencillo caminar una y otra vez el laberinto de los trámites burocráticos, pero sabían que el esfuerzo valdría la pena.

Después, se acondicionó el lugar de manera que éste resultara cómodo pero sencillo, tradicional y moderno, tan mexicano como cosmopolita. Ante la falta de recursos, el ingenio empresarial dio pie a que las mesas fueran hechas con huacales de madera. *La Burra* al fin parecía rebuznar.

La inauguración se realizó el 4 de diciembre de 2009, el grupo de unos amigos de Marco tocó en el lanzamiento del nuevo establecimiento, cerca de 100 personas bailó al ritmo de cumbias, salsas, reggae y bachatas, se vivió un ambiente de fiesta, como antes, en las pulquerías tradicionales, el pulque tuvo gran aceptación y auguraba el triunfo del nuevo concepto.

En un año lograron realizar proyecciones de cine, diálogos de debate, análisis de capítulos de *Los Simpson*, demostraciones de música, danza, teatro, fotografía, a la par de la venta del pulque, cerveza, mezcal, tlayudas, tacos de canasta y chalupas. Mientras planeaban futuros eventos para el público incondicional, el dueño del establecimiento finalizó el contrato, pidió de vuelta su local, pues se dio cuenta de la gran afluencia que tenía.

Al quedarse sin local recurrieron al fideicomiso Centro Histórico, para solicitar ayuda y llevar a cabo sus diferentes actividades. En un primer momento, no les importó si los eventos tenían logotipos o propagandas del gobierno de la ciudad, lo único que querían eran continuar con la extensa red de difusión cultural y llegar a más personas. Sin embargo, les exigieron transitar un largo camino burocrático que ni siquiera les garantizaba obtener el permiso, por lo que prefirieron desistir.

La poca confianza que habían depositado en el gobierno se esfumó más rápido que un trago de pulque. Abandonados a su suerte, la incompetencia gubernamental sólo forzó en ellos la idea de que el gobierno neoliberal no apoya los pequeños negocios, le da preferencia a las grandes transnacionales, empresas, o ciudadanos con capital, mientras que el apoyo para el pequeño y mediano comercio queda sólo en el discurso político.

A pesar de las adversidades, su objetivo aún era situar a *La Burra Blanca del 56* en la colonia centro, puesto que la principal ventaja era la población turística que abarrotaba las calles, por excelencia una zona comercial, donde casi cualquier negocio tiene altas probabilidades de ser fructífero, si se sabe satisfacer a la clientela.

Para su fortuna, en febrero del 2011 encontraron el nuevo local ubicado en la calle Regina, a lado de la escuela primaria *Fray Pedro de Gante*, pero eso no representó mayor problema, al menos en ese momento, a pesar de regirse bajo la Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal que declara en el capítulo II, artículo 26 “Son considerados de Impacto Zonal los establecimientos mercantiles cuyo giro principal sea la venta y/o distribución de bebidas alcohólicas en envase abierto y/o al coqueo, para su consumo en el interior y no podrán ubicarse a menos de trescientos metros de los centros educativos, así como en donde los Programas de Desarrollo Urbano del Distrito Federal establezcan uso habitacional H (habitacional).”³⁰

Durante el gobierno de Marcelo Ebrard (2006-2012), se modificó el Plan de Desarrollo Urbano, por lo tanto, es posible establecer cualquier negocio en cualquier parte del primer cuadro del centro Histórico, sin importar si a la redonda existe una iglesia o un colegio.

Luego de estar mes y medio fuera de circulación, unieron fuerzas para acondicionar el nuevo lugar y darle continuidad al proyecto, fabricaron un mayor número de mesas, compraron bancos, colgaron papel picado de colores en el techo y pequeños jarros de barro por todos lados, adornaron con el folklor mexicano. La nueva sede se dio a conocer a través de la página de Facebook *La Burra Blanca*, enviaron

³⁰ LEY DE ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES DEL DISTRITO FEDERAL Disponible en <http://www.aldf.gob.mx/archivo-5d3b577406a3e27c86d77078bbbb2e08.pdf> Fecha de consulta: 22 de mayo de 2019.

correos a los antiguos clientes de San Jerónimo y se divulgó la noticia de boca en boca.

Tirando patadas por la emoción *La Burra* regresó con más fuerza. Con el tiempo, llamaron a diferentes artistas urbanos para plasmar murales en las paredes y el techo, buscando siempre manifestar el concepto de lucha y mostrar el vínculo con el IPN. En los muros se aprecian los rostros de personajes como el Che Guevara, Lucio Cabañas, Anonymus, Nelson Mandela, Emiliano Zapata entre otros, así como el logotipo del Politécnico, pero con el engrane horizontal junto a fragmentos de cantos populares del instituto. La única pared immaculada tiene un cuadro enmarcado donde resalta una burra blanca frente a un tlachiquero succionando el aguamiel de un enorme maguey: en este muro, los comensales comenzaron a plasmar frases de agradecimiento.

El establecimiento tiene tantos elementos visuales que llevan a saturar el lugar: entre cartelones, jarritos, huacales, stickers, mantas de lucha y murales; si no fuera por las amplias ventanas de cristal, la cantidad de objetos oscurecerían el sitio, que de esta manera ha forjado su concepto alternativo.

La rockola con un amplio repertorio musical, la imagen de la virgen de Guadalupe usando una militar máscara antigua plasmada en toda una pared, la música en vivo que se disfruta los viernes, el folclórico decorado y la venta de pulque que cada vez es más aceptado por los jóvenes, marcaron la diferencia. No era el bar cultural que alguna vez cruzó la mente de Marco Hernández, *La Burra Blanca del 56* era algo más: la primera neopulquería chilanga que acercaba una vez más la bebida típica a los paladares más inexpertos.

La afluencia de personas incrementó, así como las responsabilidades y la carga de trabajo, hasta que los últimos sobrevivientes del *Colectivo 23 de septiembre* fueron desertando, dejando a Marco al frente del proyecto.

Hoy en día a lo largo de una década, *La Burra* ha sabido afrontar las múltiples quejas por parte de las madres de familia de la adyacente escuela primaria, quejas que han desencadenado un sinnúmero de clausuras en materia de protección civil, pero que son parte de las adversidades con las que se tiene que lidiar cuando el objetivo es rescatar una tradición en decadencia. Hasta el momento, medios como *El Universal Tv*, *Canal 11*, *Televisa* y *Canal 22* han realizado reportajes sobre la neopulquería que los ha ayudado a difundir este concepto para que el tlachicotón siga con vida.

A comer, a beber y a reír

El comal fríe un succulento trozo de longaniza que desprende humeante su sabor, el peculiar aroma viaja entre las mesas donde algunos comensales aguardan con el estómago vacío. La carta que ofrece el mesero tiene una gran variedad de bebidas y comida muy mexicana.

Para el desayuno se antojan unas enchiladas de pollo bañadas en salsa verde de tomate, chile y cilantro, cubiertas de crema y espolvoreadas con queso blanco, o chilaquiles rojos crujientes con su cebolla cortada en delgados aros cubiertos de crema y queso acompañados de unos huevos estrellados. También se pueden pedir sólo huevos al gusto y cual transnacional Vips el menú incluye fruta y café por 40 pesos.

No todos los asistentes de *La Burra Blanca* son amantes del tlachicotón, a algunos los llama la comida del lugar, como el caso de Viridiana Mena, quien trabaja en la empresa de seguridad privada LOBO y frecuenta la neopulquería aproximadamente una vez al mes, Viridiana es amante de la comida mexicana y expresa que las tlayudas de *La Burra* son de las mejores que ha probado.

“Yo vengo por la comida, específicamente por las tlayudas y aquí me gusta como las preparan, pareciera que son como cualquier otra pero no, en otros lugares como que les falta el sazón, aquí están buenas y están grandes. En lo personal el pulque no me gusta, si lo he probado pero tiene un sabor muy ácido y no me gustan esos sabores, cuando vengo tomo boing o cerveza”, relata Viridiana.

Gorditas, tlacoyos y burritos acompañan la lista de la tradicional cocina mexicana que ofrecen por las tardes. Los lunes la botana gratis no consta de chicharrones de harina como en muchos otros establecimientos, sino rojos y crujientes chapulines servidos en una cazuelita de barro a los que se les puede acompañar con limón, sal y salsa Valentina. Su folclórica fórmula ha tenido tanta aceptación que otros lugares la han imitado, por lo que el dueño de la Burra Blanca declara:

“La receta de *la burra* de pulque, mezcal, tlayudas, chapulines, lo han copiado aquí, allá, gente que hasta tiene un museo se jactan de ser conocedores de pulquerías tradicionales y saber de las botanas de las pulquerías y terminan vendiendo tlayudas. Que vendan patitas de pollo, mollejas, pero no tlayudas, aunque entiendo que si ves algo que funciona y no tienes mucho ingenio pues lo copias”, señala Marco Hernández con cierto desdén en la voz.

Para pasar bocado, el tlachicotón encabeza la lista de bebidas predilectas, seguida por la chela, la más cercana competidora, así como el boing y el mezcal que ocupan un honroso tercer lugar. Al pulque lo traen directamente de Hidalgo, pues aunque se pensó trabajar con productores de la Ciudad de México, las negativas de llevar el pulque hasta el local o producir tlachicotón en gran escala fueron el impedimento. Se surten 100 litros de pulque cada tercer día que alimentan con aguamiel de manera diaria con el fin de conservarlo en perfecto estado.

Ulises Ortega, quien se asume como el mejor cliente hasta el punto de haber trabado amistad con los empleados de *La Burra Blanca* cuenta en entrevista por qué consume en esta neopulquería y no en otra.

“Yo tomo pulque blanco, también curados, pero más el blanco, me gusta el sabor porque no tiene un sabor fuerte, porque he probado el pulque de otros lugares donde se supone les surte el mismo productor pero no sabe igual, la bebida tiene un sabor de haberse quedado uno o dos días, para algunos es más pegador pero no, no sabe bien y aquí si me da confianza”, declara.

Rubén Hernández, encargado de preparar los curados insiste que la clientela nueva debe quitarse el tabú del pulque que es agrio, apestoso y ácido, pues la acidez es una característica intrínseca, “no todos los pulques son tan ácidos como el primero que probaste en tu vida”, cometa mientras muele tallos de apio en una licuadora y continúa.

“A los curados no les echamos saborizante ni colorante artificial, aunque es un tema polémico, el pulque se adapta, es como un dulce mexicano, como las cocadas, el colorante no altera el sabor, pero aun así aquí no lo hacemos, al público joven le laten más los sabores frutales, buscan lo dulce y a la gente mayor los tradicionales de apio, avena, jitomate que sí los hacemos pero en menor escala porque viene más gente joven y al cliente lo que pida”, resalta.

Rubén sabe que los curados se deben de reinventar para no caer en la monotonía como el caso de la pulquería tradicional *La Hija de los Apaches*, que ofrece curados de su autoría con peculiares nombres como “Bicentenario”, “Centro Histórico”, entre otros. Por ello para ofrecer variedad al consumidor, prepara curados de nanche, amaranto, tuna roja y en Día de Muertos no puede faltar el de Cempasúchil.

El apoyo a lo típico y mexicano se ve en todos los rincones, el único producto que ofrecen de grandes cadenas es la cerveza de grupo Modelo, antiguamente empresa mexicana, todo lo demás es de producción típica y artesanal como la cerveza del mismo nombre Burra Blanca, elaborada con una receta secreta de un amigo egresado de Unidad Profesional Interdisciplinaria de Ingeniería y Ciencias Sociales y Administrativas, Marco cuenta los detalles de cómo se dio la elaboración:

“A Eduardo lo conocí en la escuela, aprendió a hacer cerveza, se fue a estudiar a Francia, y a su regreso empezó a hacer su cerveza aquí, su familia tiene un rancho en Amecameca y ahí empezó a acomodar su producción de cerveza, me la ofreció y platicamos. La otra vez traje una cerveza de Cuba la Hatuey, que ya sólo hace la casa Bacardí en Florida, Huatuey fue el primer indígena rebelde de América de cuando llegaron los españoles, de hecho está pintado en uno de nuestros murales entre el fuego porque fue quemado vivo, entonces me traje una cerveza, se la di y le dije que la probara y sacara la receta; y sí, más o menos con las condiciones de aquí y el agua salió, es oscura, pale ale”.

La botella de 350 mililitros, contiene 5% de alcohol y tiene un aroma a malta, con un toque caramelizado, la bebida con la imagen de una cabeza de burra blanca frente a un tarro de cerveza de madera ha tenido la aprobación de los consumidores que en ocasiones la consumen más que las de grupo Modelo. Y aunque en menor escala, se vende también mezcal traído desde Guerrero para completar el cuadro de las tradicionales bebidas nacionales.

Quema de barril y otras representaciones artísticas

La muchedumbre se aglomera en la neopulquería. Cuando se trata de un evento, la gente acude sin pensarlo, pasan las horas y la gente sigue llegando, desde afuera a la distancia se escucha la voz de Marco Hernández ante el micrófono, la plática de borrachos pulqueros ya empezó.

Desde el 2014 se patentó la llamada “Plática de borrachos pulqueros”, puesto que se dieron cuenta que entre pulques la charla se tornaba interesante, fructífera y amena donde salían buenos datos acerca del tlachicotón. Quisieron replicarlo con un público presente en su aniversario y el resultado fue todo un éxito, la idea fue platicar de algún tema en específico y continuarlo de manera improvisada con la ayuda del público asistente, resolviendo sus dudas, aclarando los mitos y enriqueciendo la información que cada uno tenía.

En esta ocasión Paul, Rubén “*El chino*”, Rodrigo y Marco están en el escenario sentados en unas butacas frente a una mesita de madera con cuatro tarros del elixir de los dioses, hablan sobre el tlachicotón y el público puede interactuar. A su lado, en el mismo escenario, un joven vestido de azul empapa con alcohol una barrica de madera, además de la plática, ese día es para presenciar una quema de barril.

Todas las mesas y bancos están ocupados, muchos otros están de pie, se acomodan en las esquinas para no estorbar y permitir la vista hacia el escenario.

En el techo de *La Burra Blanca* se proyecta la película *La pulquería* de 1981 sin audio.

“Es una bebida tan importante que incluso hay una película en su honor, cosa que no existe con el mezcal o la cerveza, y sin embargo si existe la película de *La pulquería* con cuatro o cinco secuelas, después de la segunda ya las demás están pal’ perro, pero las primeras aunque las veas sin audio retratan la cotidianidad de las pulquerías, pero vean qué importancia tenía en la cultura mexicana que se le hace una película”, expresa Marco Hernández.

Entre los asistentes, una chica interrumpe la charla para preguntar: ¿Por qué triunfaron este tipo de películas? Rodrigo responde.

“La banda se identificaba con el albañil, se identificaba con la gente obrera que iba a esos recintos que ya ahorita es juventud y club de pájaros caídos” todos ríen al unísono mientras continúa “hasta la fecha es un ícono en el cine mexicano y el contenido cultural que tiene la película es tremenda, el peso que tiene el pulque en la historia es muy grande”, concluye Rodrigo mientras *El chino* se levanta de su butaca para encender el barril cubierto de alcohol.

Un fuego azul sale abruptamente de la barrica, *El chino* alcanza a esquivarlo, los asistentes lanzan gritos ahogados de asombro para después aplaudir, éste toma de nuevo su lugar mientras el chico de azul se dispone a espolvorearle azúcar a las paredes internas del barril.

“Como ven esta es parte de la representación de la cultura del pulque, hay que curar el barril, prepararlo para que después vaya a recibir el pulque que nos vamos a tomar” explica *El Chino* con micrófono en mano.

Pareciera que la barrica se ha apagado en pocos segundos, pero en su interior el fuego aún no se ha consumido, revolotea haciendo piruetas en el fondo. Marco

explica que este proceso se hace para matar bacterias, el azúcar se pega en las paredes gracias al alcohol y retarda un poco más el calor por el efecto del fuego, otra forma es ponerle cal y lavarlo hasta que el agua salga limpia, formas de curar y lavar los barriles hay muchas.

El chico de azul comienza a verter un bidón cuadrado de pulque blanco, una vez curado el barril recibe 50 litros de tlachicotón para los asistentes. El público aplaude y vitorea.

“Esto es parte de las tradiciones pulqueras que se hacen en privado, pero esta vez quisimos hacerla en público, porque somos parte de la nueva generación que va a preservar el pulque en unos años”, explica Paul mientras la gente aplaude de nuevo, sintiéndose héroes del tlachicotón.

Marco añade, “yo sí veo a mis posibles hijos, nietos tomando pulque, conociendo el pulque, porque el pulque ya no se murió, ya tiene un segundo aire, esperemos que de aquí pal’ real y si no mínimo ya duró otras dos o tres generaciones y a lo mejor vuelve a resurgir”.

El chino toma un tarro de madera en forma de barril, se acerca al micrófono y acota “antes de que sigan hablando, yo quiero ser el primero en servirme este pulque, así que ya de una vez banda, fórmense con su tarrito que vamos a servir el pulquito”.

Los asistentes felices aplauden por última ocasión y se levantan rápidamente para hacer una larga fila. Mientras esperan, la ocasión se ambienta con huapangos. Música mexicana, bebida de la misma índole y público joven que engendrará a las futuras generaciones resulta la combinación perfecta para el rescate del *tlachicotón*.

* * *

Es día de evento y la entrada de *La Burra Blanca* se engalana. Un letrero blanco con la misma tipografía de la neopulquería resalta la frase “Hoy teatro sólo para locos”. Simulando un telón, cortinas rojas con cordones a los lados invitan a los asistentes a entrar.

Dentro del recinto la luz es tenue, tambores tallados con figuras prehispánicas esperan en el escenario junto a dos tocadiscos sobre barricas, consolas de audio y micrófonos. Un chico que se encuentra en el escenario hace una seña de aprobación con el pulgar arriba afirmando que el equipo de sonido está listo al igual que los artistas que harán un pequeño performance sobre la leyenda de Mayahuel.

Marco Hernández, quien da la bienvenida y hace una formal presentación, platica: “Hemos tenido de todo, jazz, grupos de rock, performance burlesque, aquí viene la gente y dice yo quiero tocar o me quiero presentar y digo va, lo programamos porque en la burra no se le hace el feo a nadie, nada más se les acomoda en la programación. Los sábados son los días que programamos bandas, si hay algo extra o más tranquilo se puede meter en jueves como hoy, hemos metido eventos hasta en domingo por la misma premura”, asegura.

El espacio se torna algo solemne al llenarse de música ambiental y cantos de grillos. El conjunto artístico está conformado por tres personas; uno de ellos hace retumbar los tambores con compases sincronizados, mientras otro narra a la par la leyenda de Mayahuel.

“Los dioses crearon al hombre que les llevaría tributo, al hombre que iba a respetar y amar a su madre tierra. Una vez que pensaron esto los dioses, también pensaban que le faltaba algo al hombre para ser un poco más alegre, Quetzalcóatl escuchó esto y pensó en la doncella Mayahuel, virgen resguardada por su abuela, ésta a su vez amparaba el orden de las estrellas, los meteoros y los planetas”, declama con voz fuerte.

Una joven con el cabello amarrado en una trenza y de tez morena danza frente a los asistentes portando un vestido rojo y largo con bordados artesanales, sandalias y ayoyotes en los tobillos, también llamados cascabeles aztecas; ella personifica a Mayahuel en la narración, y al igual que una diosa en trance, baila suave o da giros abruptos mientras se narra su leyenda.

El relato cuenta que Quetzalcóatl entró en forma de viento a los oídos de Mayahuel para convencerla de bajar a la tierra con él, la doncella accedió y al caer ambos en la tierra hicieron dos huecos de los que crecieron dos árboles que entrelazaron las ramas uniéndose en cuerpo y sangre. Cuando la abuela de la moza se enteró de lo ocurrido enfureció dejando caer meteoros sobre la tierra y, al ver el árbol en el que se había fundido su nieta, lo destruyó con un rayo hiriendo sólo la parte de Mayahuel. Quetzalcóatl profundamente triste, tomó sus restos y los enterró en la tierra. Así fue como nació el primer maguey.

“Gracias Mayahuel por traer a nosotros desde el universo esta bebida para volvernos un poco más alegres, aquí en la vida, aquí en la tierra, gracias Mayahuel por traernos alegría a nosotros los hombres, gracias”, grita el narrador mientras la mujer danza un baile prehispánico.

Al final de la puesta en escena el público aplaude con la emoción que sólo puede causar el asombro; muchos de los asistentes desconocían por completo el origen de la leyenda y han quedado asombrados no sólo por la narración, sino por la ejecución artística de ésta, como el caso de Xóchitl Herrera, terapeuta física de animales y clienta de *La Burra Blanca del 56*.

“Me gusta lo que hace la burra de traernos este tipo de eventos culturales, sobre todo porque la reivindicación en torno a lo prehispánico con el pulque es bien nueva, cosa que no hay en las pulquerías tradicionales. Y a Mayahuel ahora la ves en las pinturas, morrales, huipiles, tatuajes y es bueno saber cómo es que surgió. Me gustó mucho la obra, estuvo muy bonita”, comenta Xóchitl con entusiasmo.

Cuando hay eventos culturales la neopulquería tiene una alta asistencia, pues siempre procuran tener un programa de calidad que además de entretener aporte información valiosa a los feligreses pulqueros.

Sumando esfuerzos por el tlachicotón

El interior de *La Burra Blanca del 56* tiene algunos elementos propios de otro colectivo que se encargó de revestir ciertos muros con información cultural, enriqueciendo visualmente el lugar, por ejemplo, la pequeña vitrina situada en la entrada de lado derecho a menudo causa la curiosidad de los comensales, que en ocasiones abandonan su bebida para mirar a través del cristal y observar, un raspador de maguey, espinas de agave y otros elementos propios del *tlachicotón*. Sobre el mueble, tres láminas verdes con letras blancas narran a modo de infografía del maguey hasta convertirse en el blanquecino elixir. Cada lámina ilustra el proceso de producción, distribución y consumo, y en la esquina inferior aparece el logo de una jícara grabada con flores, señal distintiva del colectivo *El Tinacal*.

Si se mira con atención se puede ver el mismo logo en una gran lona que muestra en 15 imágenes simétricamente distribuidas el proceso del pulque y que está ubicada en la pared con murales en tonos fríos. *El Tinacal* y *La Burra* son como hermanos separados al nacer, pues nacieron el mismo año en diferentes contextos. Siempre supieron de su existencia mutua y simpatizan con los mismos ideales de rescatar del olvido al pulque. Marco Hernández explica cómo se dio la inclusión con este colectivo.

“Los chavos del Tinacal eran clientes de nosotros desde que estábamos en San Jerónimo, un día entre pulques nos platican su trabajo que hacían de investigación y los invité a participar en el segundo aniversario, en el 2011 y dieron una charla que se llamó Los sabios sin estudios, investigación y difusión del colectivo *El Tinacal* a partir de ahí cada año se hicieron presentes en el aniversario y eventos, porque en *La Burra Blanca del 56* se difunde todo lo referente al pulque, honesto y sin fines de lucro y nosotros también los apoyamos en sus eventos, incluso hicimos amistad”, concluye.

Paul Jiménez y Rodrigo García, integrantes de *El Tinacal*, se turnan dos días entre semana para cumplir con su jornada como jicareros en la *Burra Blanca del 56*, de esta manera se organizan ambos para cumplir con su labor de hacer investigación y difusión en su colectivo.

Y es que *El Tinacal* tiene particular popularidad por la publicación del libro *Los recuerdos del Porvenir. Las pulquerías de la Ciudad de México*, otros por ser el colectivo más obstinado en difundir la cultura del *tlachicotón* y realizar eventos sin fines de lucro, así como por realizar los tours pulqueros que promocionan en Facebook, con el objetivo de regresarle a las pulquerías tradicionales, al menos por unas horas, aquella alegría de los más jóvenes que asisten al lugar entusiasmados por consumir en un recinto con historia. *El Tinacal* se ha vuelto famoso gracias a las redes sociales y a la publicidad de boca en boca.

El colectivo fue creado por un grupo de amantes de la investigación y divulgación pulquera. Su formación se debe a la suma de tres proyectos previos: *Proyecto óxido*, blog dedicado a documentar y fotografiar lugares que envejecieron sin dignidad, abandonados, con marcas tangibles del paso del tiempo como cines antiguos y pulquerías. *Pulque Nuestro*, blog responsable de realizar el primer directorio de pulquerías difundido por internet en 2009, logrando un registro documental, vivencial y fotográfico. Y por último *Pulquimia*, grupo de investigación y difusión de la cultura del pulque que además cuenta con una neopulquería en Jalisco.

Los tres grupos se contactaron por internet, y a pesar de que la interacción entre ellos se establecía frente a una computadora de manera fría e impersonal, las charlas eran tan amenas que se sentían como en cualquier tarde entre amigos. La curiosidad y fascinación por recabar información de pulquerías antiguas y contemporáneas los reunió en una exploración rumbo a Tacubaya, que posteriormente se bautizó como el primer tour pulquero.

Trazaron una ruta y se detuvieron en cada pulquería que encontraron a su paso para conocer el lugar, catar la calidad del tlachicotón y llevar un registro audiovisual de los establecimientos visitados. El cálido encuentro cobijado por la espesura de los pulques los animó a unir esfuerzos: así es como se creó el colectivo *El Tinacal*.

Durante dos años realizaron un extensivo mapeo de pulquerías tradicionales que se encontraran aún operando, recorrieron delegación por delegación y se adentraron en toda clase de colonias en busca de rincones pulqueros.

En 2011, la Secretaría de Cultura lanzó como cada año su convocatoria PACMYC (Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias) “A grupos interesados en recibir apoyo económico para desarrollar un proyecto cultural comunitario que fortalezca la identidad, la diversidad cultural y los procesos culturales de sus comunidades, en los espacios geográficos y simbólicos donde se desarrollan.”³¹

El Tinacal buscaba financiamiento para publicar un libro que condensara e ilustrara los frutos de su exploración pulquera. Después de participar y ganar la convocatoria, destinaron el dinero a *Los recuerdos del Porvenir, Las pulquerías de la Ciudad de México*, publicación que al fin coronaba sus esfuerzos. La mitad del libro está dedicada al contexto histórico de la bebida, y la otra mitad, al registro de las 72 pulquerías tradicionales que toparon a lo largo y ancho de la ciudad.

Cuenta Javier Gómez Marín, coleccionista número uno de artículos relacionados al pulque, que es el primer libro que se ha escrito dedicado únicamente a las pulquerías, dato que desconocían los integrantes del colectivo, actualmente conformados por Miguel Ángel Alemán Torres, Alejandra Velasco, Nelly R. Tobón, Ulises Ortega Aguilar, Paul Jiménez Báez y Rodrigo García Rangel. Anteriormente

³¹ Convocatoria PACMYC. Disponible en https://www.culturaspopulareseindigenas.gob.mx/pdf/2019/PACMyC%202019_Correct.pdf. Fecha de consulta: 30 de mayo de 2019.

colaboraron también Bertha Liliana Onofre González, Diego A. Mata, Edna Montaña y Felipe Ramírez Aldama.

Sus expediciones en busca de pulquerías se hicieron famosas y causaron gran interés entre sus seguidores; tantas eran las insistencias del público por participar que decidieron organizar los *Tours Pulqueros*, apto sólo para mayores de edad.

Paul Jiménez, integrante de *El Tinacal* explica las recomendaciones que extienden para que la gente pase un rato agradable y tengan una buena experiencia que los incite a volver por cuenta propia a las pulquerías.

“Con un mes de anticipación se publica el Tour pulquero por Facebook, al evento le ponemos el nombre de una pulquería de la zona a visitar que ya haya cerrado, esto con el objetivo de conmemorarla y periódicamente lanzamos recordatorios hasta que se llega el día, el tour no tiene costo pero sugerimos llevar un presupuesto personal de 200 pesos aproximadamente para el consumo dentro de éstas, en el recorrido que se hace se visitan 3 pulquerías, nos desplazamos a pie y en transporte público por lo que siempre sugerimos que lleven calzado y ropa cómoda, así como su propio recipiente para cuidar el ambiente”, enfatiza Paul.

Año con año aumenta el número de asistentes a los *Tours Pulqueros*, además de que su fama como colectivo se disparó después de la presentación del libro, el cual consideran el logro más grande hasta el momento. Los recorridos que realizan por lo general son los domingos, para que no exista el pretexto del trabajo o algún otro compromiso. La cita es en algún sitio concurrido, alguna estación de metro o metrobús, el punto de encuentro depende mucho de la primera pulquería a visitar.

Yessica Torres de 27 años, luce una cabellera con rastas debajo de la cintura, aunque su aspecto no lo demuestre es ama de casa y madre de dos pequeños de cinco y siete años respectivamente. Es cliente frecuente de *La Burra Blanca*, y asistió por primera vez al tour pulquero número 21 acompañada de su amigo Manuel Hinojosa.

Relata en entrevista que al iniciar el recorrido eran alrededor de 20 personas que caminaron dos cuadras aproximadamente a la primera pulquería.

Una vez que llegan a la pulquería *La Hija de la Colonia*, en la Agrícola Oriental, Ulises Ortega, uno de los integrantes de *El Tinacal* explica brevemente la historia del lugar, las clausuras que ha tenido, la fama que tiene o que llegó a tener y posteriormente los invita a pasar. Generalmente son espacios pequeños para la cantidad de jóvenes animados que de inmediato ocupan todas las mesas, los trabajadores del lugar ya esperan a la clientela que atienden gustosos. - Hay frijoles charros muchachos, con confianza - invita uno de los trabajadores con una sonrisa que no puede ocultar pues la pulquería no siempre se ve así de repleta.

Los ojos de los asistentes miran con curiosidad a su alrededor, analizando el lugar que luce descuidado por el paso de los años. La clientela frecuente, esos que a diario habitan una pulcata semivacía, se ve intrigada por saber de dónde salieron aquellos jóvenes. Llegan los curados y de inmediato la música cambia, ponen algo a su parecer más moderno, *Walking in my shoes* de *Depeche Mode*, sencillo que fue lanzado en 1993, pero que permanece como favorita entre los playlist.

Los asistentes jóvenes se ven mucho más desinhibidos, platican entre ellos, prueban los curados de otras personas, piden otra ronda y algunos empiezan a tomarse la foto del recuerdo. De hora y media a dos horas es el tiempo que se tiene estimado para cada pulquería, - Chicos, termínense sus curados y en 10 minutos tenemos que salir a la siguiente parada- grita Ulises para hacerse oír entre el barullo.

A pesar de trazar la ruta estableciendo pulquerías cercanas para el tour, en ocasiones es necesario tomar un microbús. Para llegar a la segunda pulquería tomaron el colectivo rumbo a Canal de Churubusco. Los asistentes que a esta altura son ya cerca de 30 personas, abordan *la micro*, cual autobús escolar se escucha a los pasajeros emocionados platicar, intercambiando impresiones y números de teléfono.

“Aquí bajamos chofer”, grita uno de los asistentes del *Tinacal*. Luego de unos escasos minutos de trayecto. Mientras los asistentes se apresuraban a bajar, una vez reunidos se da la explicación de la segunda pulquería a visitar: *La Pescadora*, entre las anécdotas cuentan que uno de los clientes asiduos a este local es el atleta paralímpico Pedro Acosta. Una vez más, el lugar luce a reventar después del ingreso de los jóvenes, que de inmediato movilizan a los trabajadores quienes buscan sillas para aquellos que quedaron de pie, pues los participantes seguían sumándose al tour en cada pulquería.

Algunos de los clientes habituales, motivados por esa solidaridad misteriosa de quienes comparten un trago, invitaron a su mesa a algunos jóvenes que se encontraban de pie mientras pedían los curados del día. Yessica Torres quien recuerda su experiencia con una sonrisa, narra:

“Una señora ya mayor nos invitó a sentarnos a Manuel (amigo) y a mí con ella y su amiga y enseguida nos preguntó – ¿De qué escuela vienen? – Me reí y le dije – No, de ninguna, venimos a conocer–, nos compartió de su jarra de pulque blanco, nos platicó de la primera vez que probó la bebida y ahí estuvimos plática y plática con la señora y su amiga” rememora sonriente la joven.

Casi como por mágica sintonía, luego de unos instantes la música cambió a cumbias guapachosas. Aunque apenas y se podía transitar por el pasillo los asistentes bailaban dando giros cuidadosos para no mover las mesas y derramar curados. Un cliente entró a la pulcata y con asombro vio la multitud y el baile – ¿Hoy tienes fiesta? –, preguntó con admiración al dueño del lugar que se encontraba detrás de la barra, –No, vienen de visita– despacha al curioso.

Los vitroleros bajaron considerablemente en el transcurso de esa hora y media. Para esas alturas algunos jóvenes platicaban ya con los adultos mayores adeptos del lugar, se vivía un ambiente jubiloso, de fraternidad evidente entre dos

generaciones que tal vez en otros contextos mantendrían una cautelosa distancia, pero el tiempo se agotó y aún quedaba una pulquería más que visitar.

Al grito de –Jóvenes es hora de irnos – por parte de los organizadores, los asistentes del tour abandonaron el recinto, se despidieron de la clientela que es probable que no vuelvan a ver, dejando la pulquería casi vacía, justo como la encontraron.

A pie llegaron a *El tinacalito* después de caminar un par de cuadras, esta vez uno de los organizadores les recordó que era la tercera y última parada y el tiempo de permanencia era a consideración de cada asistente. Algunos seguidores de los anteriores *tours* ya esperaban en la última pulquería a la concurrencia, pasaron las horas y el público no descendió, al contrario se unieron cada vez más personas.

Baile, bebida, nuevos amigos y un buen sabor de boca es lo que se llevan los asistentes con estos tours pulqueros, la experiencia de beber en una pulquería tradicional se convertirá en un buen recuerdo o en el punto de partida para conocer más de estos lugares.

Los *tours* fueron pensados con el objetivo de que las personas se acerquen a las pulquerías. “Mucha gente tiene la inquietud de acercarse a la pulquería, pero no lo hace por muchos motivos principalmente prejuicios, mitos y demás, entonces es muy atractivo ir acompañado”, explica Paul Jiménez, de *El Tinacal* y jicarero en *La Burra Blanca del 56*.

El éxito de estos recorridos ha sido tal que en una ocasión reunieron a 150 personas, en su mayoría jóvenes que nunca habían asistido a una pulquería y decidieron vivir la experiencia, a lo que Rodrigo García integrante del *Tinacal* y *La Burra Blanca* comenta:

“Hasta el momento el *tour* más exitoso fue el 16, en la colonia Morelos y esto nos confirma lo que ya sabíamos, la gente si tiene el interés pero no se atreve, pero ya en bola es diferente, a los *tours* han asistido gente incluso de otros países, un dato curioso es que siempre hay más mujeres que hombres, antes los hacíamos cada cuatro meses, ahora

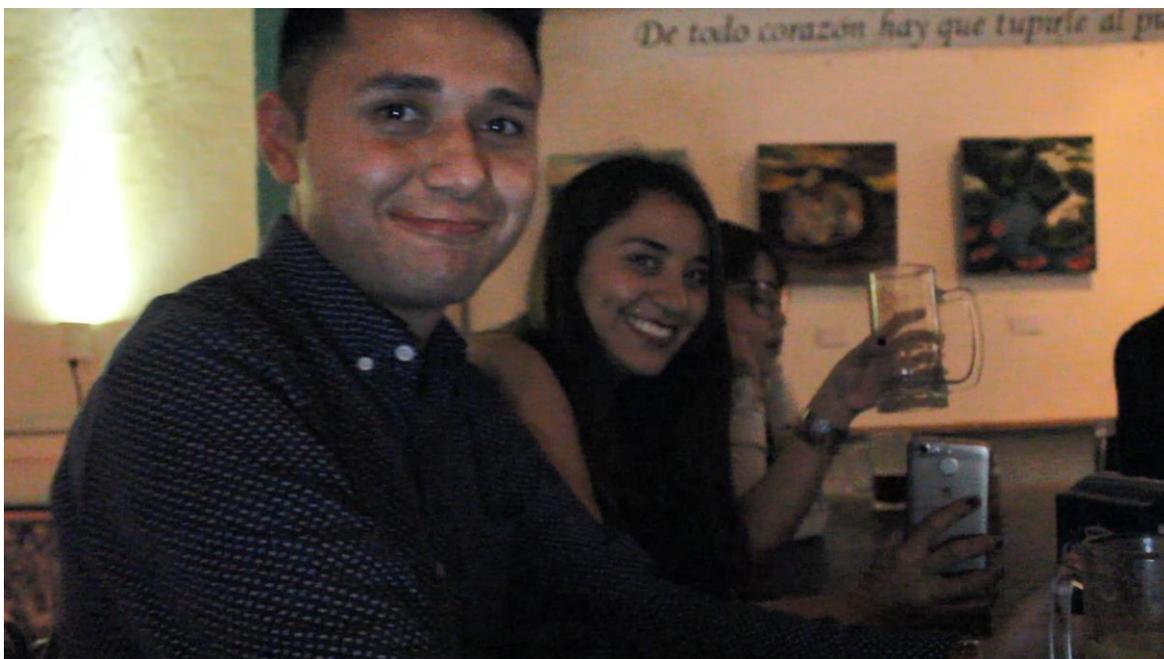
ya no son tan frecuentes, no nos gusta repetir lugares y como ya visitamos prácticamente todas las pulquerías existentes yo creo que el siguiente paso es extendernos a los estados pulqueros, pero sabemos que es difícil que la gente nos pueda acompañar”.

Mientras la generación que creció con la cerveza se interesa más y más en el pulque, otros grupos como Pulquipedia han copiado el concepto del tour pulquero con “El Microbús pulquero” transporte que recorre cuatro pulquerías tradicionales, pero cuesta \$250.00 más el consumo personal de cada pulquería y no te asegura un asiento durante el trayecto, pues en ocasiones la demanda es excesiva.

Por su parte, *El Tinacal*, al cual no le interesa lucrar con el tlachicotón, difunde su colectivo e investigaciones en programas como "Tolerancia Zero" de Reactor 105.7 FM, "Del campo y de la ciudad" de Radio Educación, "Itinerario" de Canal 11, así como una infinidad de ponencias en universidades, festivales de pulque dentro y fuera de la Ciudad de México.

Y continúan activos para transmitir el conocimiento a las nuevas generaciones y así contribuir en el rescate del tlachicotón.

LOS INSURGENTES: UN ESPACIO DE ARTE, CULTURA Y TLACHICOTÓN



Interior de Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes
Foto: Dafne Juárez

“Pulque bendito
Dulce tormento
¿Qué haces afuera?
¡Vamos pa’ dentro!
Jícara tras jícara,
ataranta mi cabeza,
pulque de mi vida,
eso sí es riqueza...”

Raíces De Tlaxiaco, “Pulque Bendito”

En la época porfiriana a principios del siglo XX, la colonia Roma se vio poblada por inquilinos de clase alta, que edificaron sus casas con fachadas de notoria influencia francesa. Con el tiempo, cientos de propiedades modernas y sólidas se fueron levantando y, tras el trágico terremoto que conmocionó a la Ciudad de México en 1985, La Roma quedó trazada como una zona de marcados contrastes arquitectónicos donde conviven en extraña armonía lo moderno y lo histórico.

La avenida Insurgentes que atraviesa dicha colonia es sede de innumerables cafeterías, restaurantes, tiendas de moda, teatros y bares, donde concurren cientos de jóvenes y no tan jóvenes de distintas clases sociales. Frente a la estación del metrobús Durango, Alan Ureña y Gustavo Ruiz abrieron el *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes*, local que cual ave fénix se levantó de la muerte, del polvo y los escombros para volverse uno de los sitios más concurridos del territorio.

Ubicado sobre la avenida del mismo nombre, la neopulquería nació con la finalidad de rescatar las bebidas tradicionales mexicanas, pero también ha tenido un gran impacto en la difusión de actividades artísticas, a la fecha es un lugar que logra integrar en un mismo espacio escritores, músicos, pintores y artistas de toda clase a la par de la mayoría de clientes que día con día degustan una gran variedad de curados que ofrecen en los cuatro pisos de su establecimiento, en un ambiente más agradable, creativo, cultural y sin tabúes pensado especialmente en los jóvenes, pero que acoge al público en general.

Los Insurgentes ha logrado enarbolar el tema de la diversidad, fundamental para una ciudad que no es monolítica: cada piso de la neopulquería tiene una

personalidad y atmósfera propia, donde se han tocado todos los géneros musicales (salsa, rock y trova son los predilectos), una gran cantidad de manifestaciones del arte contemporáneo, desde lo más figurativo hasta lo más abstracto, espacios importantes para la diversión, pero también trincheras de reflexión política y vida nocturna.



Expendio de Pulques Finos “Los Insurgentes”

Un gran reto llamado “Los Insurgentes”

A pesar de la ya clásica polución capitalina, un aire fresco se respiraba en el ambiente, como si el viento soplara en múltiples direcciones, vaticinando nuevos tiempos: la vieja casona porfiriana ubicada en Insurgentes Sur 266, colonia Roma, tenía nuevos dueños, había sido remodelada y el olor a pintura de las paredes recién pintadas apenas escondía los secretos de lo que alguna vez fue aquel cabaret que quedó en el olvido.

Un 20 de marzo de 2010 el lugar se vistió de gala, un día antes de recibir la primavera fue inaugurado el reto más grande para Alan Ureña González y Gustavo Ruíz Mondragón, quienes depositaron sus sueños, esperanzas y todos sus ahorros en aquella casona con más de 100 años de existencia, ventana del pasado que actualmente se le conoce como *Expendio de Pulques Finos “Los Insurgentes.”*

El arduo trabajo de aquellos jóvenes que apenas alcanzaban los 30 años de edad estaba rindiendo frutos. La recién abierta neopulquería tenía una gran afluencia de personas, gracias a la mejor publicidad: la de boca en boca. Las diferentes tribus urbanas de la ciudad se daban cita en aquel nuevo recinto, la venta de pulque y mezcal en *Los Insurgentes* era la novedad, el concepto mexicano fue bien aceptado. El lugar abrió con poco personal y los dueños se vieron obligados a laborar no como cabezas del negocio sino como dos trabajadores más.

Gustavo Ruíz, es un joven autodidacta, moreno claro, alto y delgado, con cabello negro y lacio y nariz aguileña, sin una carrera universitaria, pero con buen olfato para los negocios, habilidad que la escuela no enseña. Antes de asociarse con su cofundador formaba parte de un colectivo punk que fundó el legendario bar UTA ubicado en Donceles 58 de la colonia Centro.

En contraste Alan Ureña, de tez blanca, facciones finas, alto y delgado, estudió Ingeniería en Sistemas en la Ibero, vivió varios años en Estados Unidos donde

trabajó en diversos restaurantes, la idea de volver a su natal México y abrir su propio negocio siempre rondó en la cabeza.

El encuentro entre ambos personajes se dio gracias a la hermana de Alan, quien ya conocía a Gustavo tras asistir de manera frecuente al bar UTA. Una noche como cualquier otra en una de tantas charlas, salieron los planes de su hermano a flote. Gustavo se emocionó al pensar que podría tener un aliado en el proyecto que tenía en mente, le pidió a la chica contactara a su hermano para platicar y ésta así lo hizo.

Alan y Gustavo por fin se conocieron, bastaron dos reuniones para volverse socios, sus planes iban dirigidos hacia el mismo camino, había mucha similitud en las ideas, hicieron excelente mancuerna, a pesar de que aún no tenían claro el concepto que abrirían, estaban seguros de que tenía que suceder. Gustavo consiguió una cita a las 10:00 horas para ver un posible local, los dos llegaron puntuales, pues ambos estaban sumamente comprometidos.

Usualmente el primer lugar que se visita nunca es el definitivo, pero esta vez fue la excepción. En cuanto les abrieron la puerta del recinto, ambos comenzaron a soñar despiertos. Las telarañas, las cortinas viejas y los muebles oxidados hacían de la casona un lugar tétrico, el polvo de la casa los había sumergido en una especie de trance, mientras recorrían los pasillos visualizaban en la mente el gran potencial del lugar, imaginando el acomodo de las mesas, la barra, etcétera.

Al terminar la visita, los dos entusiastas seguían impactados de ver una oportunidad que al mismo tiempo requería mucho trabajo y esfuerzo, ya que el presupuesto era un tanto limitado para un lugar tan grande y que requería tantas mejoras; representaba todo un reto, pero divididos entre el “ahora o nunca”, ambos coincidieron en que la casona era “el lugar.”

Apostaron todo lo que tenían para cumplir su sueño, y comprobaron que durante los tiempos difíciles, la amistad suele relucir, los amigos de ambos ayudaron a mover,

tirar, pulir, raspar y pintar todo en su interior. Al mismo tiempo, trabajaban en la construcción de la idea del negocio la cual se fue integrando y fusionando.

Una de las piezas claves para el éxito de *Los Insurgentes* fue contar con Carlos Martínez Rentería, editor y poeta egresado de la escuela de periodismo *Carlos Septién* en 1985, adepto a los bares y los excesos; el hombre porta siempre un saco y sombrero que esconde parcialmente el cabello chino que le cae hasta los hombros.

En ese entonces, la curiosidad de periodista lo llevó a preguntar con su característica voz ronca en qué estaban trabajando; de manera breve ambos fundadores explicaron la idea de rescatar las bebidas tradicionales ya que durante 50 años no se había vuelto a abrir una pulquería en ese sector de la ciudad. La creatividad ilimitada de Carlos de inmediato comenzó a maquilar cientos de propuestas de intercambio cultural para la neopulquería, representadas por su revista contracultural *Generación*.

Antes de abrir la que creían sería la primer neopulquería de la Ciudad de México, se involucraron con las bebidas nacionales, visitaron ferias del maguey, pulque y mezcal. Conocieron antropólogos, tlachiqueros, productores y una serie de personas comprometidas en rescatar los néctares mexicanos, dentro de ellos a Javier Marín, coleccionista de objetos pulqueros.

Recorrieron haciendas pulqueras en Hidalgo y Tlaxcala. Al final decidieron que se abastecerían del pulque de la hacienda de la familia Del Razo, en el municipio de Nanacamilpa, empezaron con 300 litros a la semana. En cuanto a la procedencia del mezcal, bebida que también ambicionaban ofrecer, hicieron trato con productores del municipio Villa Sola de Vega, Oaxaca donde elaboran la bebida con un destilado en olla de barro.

Hicieron una investigación profunda que hasta la fecha se sigue cultivando en torno a la cultura del tlachicotón, una cultura con elementos importantes tanto en historia, como tradición y arte. Paralelamente a este resurgimiento del maguey que acababan de descubrir, se concebía la apertura de este nuevo “bar del pulque”, pues las licencias propiamente para pulquerías dejaron de expedirse.

Según la encuesta MCCI-Reforma realizada en 2020, la corrupción es percibida como el segundo problema más importante del país. Entre los datos arrojados el “83 por ciento opinó que la corrupción afectó los servicios públicos que reciben y 75 por ciento los trámites que suelen realizar, lo que en ambos casos significó un aumento del 7 por ciento con respecto a 2019”.³²

Las personas que fueron cuestionadas “sobre el costo de la última mordida que tuvieron que dar, 41 por ciento indicó que ésta fue menor a 250 pesos, 27 por ciento que fue de entre 250 y 500 pesos, y 21 por ciento entre mil y 5 mil pesos. Sólo un dos por ciento reportó haber entregado mordidas mayores a 5 mil pesos”.³³

Legalmente, las autoridades no apoyaron la tradición: hasta la fecha siguen siendo altamente corruptas, voraces e insensibles, pues las clausuras en las pulquerías tradicionales, a cambio de la también tradicional “mordida” están a la orden del día.

Después de nueve largos meses de trabajo, la neopulquería cobró vida: la casona de tres niveles estaba completamente remodelada; la cortina de metal de la entrada lucía un negro brillante, y por primera vez se abría para recibir al público. La pared de la fachada se vistió de verde y el resto de la casona de blanco para que predominara el enorme logo del lugar que abarca tres pisos, un maguey con un largo qurote lleno de flores saliendo de su interior.

³² Martínez, Martha. (27 de agosto de 2020) *Reforma*. Afecta la corrupción a 8 de 10 mexicanos. Disponible en <https://www.reforma.com/afecta-la-corrupcion-a-8-de-10-mexicanos/ar2017868?referer=--7d616165662f3a3a6262623b727a7a7279703b767a783b786d3a--> Fecha de consulta: 27 de octubre de 2021

³³ *Idem*.

Si se levanta la cabeza hasta la parte más alta del establecimiento se puede leer la palabra *Expendio de Pulques Finos* rodeando las flores que salen del meyolote; justo en la raíz del maguey en la planta baja se lee *Los Insurgentes*, mote abreviado y reconocido ya por la mayoría de los visitantes.

Al interior del lugar las luces tenues y rojizas te sumergen en una atmósfera casi surreal, las paredes son blancas pero los marcos de las ventanas y las columnas son resaltadas en un tono verde idéntico al de la fachada. Las mesas redondas de metal con la publicidad cervecera de *Corona* y *Victoria* están distribuidas por toda la planta baja acompañadas de sillas altas conocidas como periqueras; al centro hay un espacio pequeño para los músicos que ambientarán los tragos de los comensales.

Por el momento, se conforman sólo con la música electrónica que proviene de un CD, los muros a su alrededor fueron adornados con algunos números de la revista de Carlos Martínez Rentería, así como publicaciones sobre el maguey. Frente al escenario, la barra luce impecable y presume los vitroleros de curados multicolores donde una pizarra negra indica el sabor, escrito con gises de colores.

Al entrar, en el costado derecho, un viejo candelabro que cuelga del techo ilumina las escaleras de madera. Al subir, el espacio se revela como un sitio más iluminado y tranquilo, ideal para platicar.

Posee una pequeña barra con vitroleros de *tlachicotón* cerca de donde continúan las escaleras; cerca de ellas, se puede entrar a una habitación amplia donde la iluminación es tenue, ligera y de baja intensidad para crear una atmósfera distendida e íntima.

En este cuarto es posible observar grandes ventanas antiguas que dan hacia la calle, y en una de las cuatro esquinas de las paredes la virgen morena aguarda

silenciosa en lo alto, pasando desapercibida para muchos de los asistentes. Aquí no hay música, sin embargo, el sonido de la planta baja se cuela entre los tabiques.

Si se continúa subiendo se llega al sitio en apariencia más olvidado, pero donde reside el corazón de la pulquería: un cuarto de ladrillos rojos con los marcos de las ventanas y las columnas pintadas de verde que fue inaugurado como un foro de cultura durante la presentación formal del número 81 de la revista *Generación*, publicación dedicada al pulque denominada “Insurrección fermentada”.

La vasta asistencia de personas disfrutó de la presentación acompañada con una jícara de *tlachicotón* que servían los meseros de la barra del segundo piso. La experiencia que se vivió fue novedosa y resultó impensable para un evento cultural, donde la etiqueta estipulaba el llamado “vino de honor” o, peor aún, la aburrida abstinencia.

Al fondo, cruzando por el pasillo, se encuentra otro cuarto que sirve como galería de arte. Cada mes, las obras cambian para ofrecer variedad al espectador y permitir que otras personas muestren su talento. En todos los pisos del lugar hay frases populares pulqueras, por ejemplo, sobre las columnas horizontales cercanas al techo, se puede leer: “*Agua de las verdes matas, tú me hieres, tú me matas, tú me haces andar a gatas, ¡De todo corazón hay que tupirle al pulmón!, Pulque bendito, dulce tormento, ¿Qué haces afuera? Vente pa’ dentro.*”

El tiempo y el prestigio hizo famoso el nombre de *Los Insurgentes*, un *bunker* pensado principalmente para los jóvenes, pero que también es refugio para artistas incomprensidos, *punks*, pulqueros y todo aquél que quiera disfrutar de una amplia oferta cultural que dura toda la semana: martes de teatro, miércoles de documentales, jueves de presentaciones de libros, mesas redondas, lecturas de poesía, DJs, etcétera. Todo esto acompañado de tequila, mezcal, cerveza y *tlachicotón*, el cual dejaron de ofrecer en las tradicionales jícaras pues el hurto de

los utensilios era cada vez mayor. La afluencia de gente creció a tal escala que fue necesario inaugurar un piso más: “La Terraza”.

Hoy en día es difícil encontrar a los dueños en *Los Insurgentes*, se han dado el lujo de delegar responsabilidades. A Gustavo casi nunca se le ve por la neopulquería, ni siquiera en los aniversarios se hace presente, pareciera que el lugar representa una meta cumplida, cosa de pasado y ahora tiene otros proyectos en mente.

En contraste, para Alan Ureña la pulquería representa el mayor logro de su vida hasta el momento, en el sexto aniversario declaró en conferencia: “La pulquería *Los Insurgentes* es un espacio promotor de la cultura en la Ciudad de México y en el país, en donde se han impulsado importantes proyectos y gestado interesantes ideas que han impactado a nivel nacional y patrimonial. Un espacio de encuentro con grandes personas. Además, ahí conocí a María, la mujer con quien vivo y que me ha dado una hermosa hija: Sayam. Simple y complejamente un gran lugar al que hoy en día le sigo apostando”.

Tlachicotón y cultura, hasta la sepultura

El trajín comienza desde mucho antes de la una de la tarde, hora en la que la corrediza puerta de metal recibe a un público igual de variado que los curados de *tlachicotón*, el personal se prepara para dejar impecables todos los rincones de la neopulquería, se barren los pisos, se limpia la barra, se apilan los tarros y ordenan las botellas por categorías.

Al fondo de la planta baja, cerca de los baños, la entrada de una escalera de metal es clausurada por una cadena que cruza de lado a lado con el letrero “Prohibido pasar”. Allí, los escalones conducen a la parte trasera del primer piso donde dos cortinas gruesas de color rojo parecidas a un telón ocultan el cuarto donde ocurre la magia.

Tras las cortinas, saturando el espacio, se resguardan bidones cuadrados, cubetas de plástico y barriles negros de madera repletos de tlachicotón. *Wako* y *El Loko*, jóvenes de aspecto *punk*, son los responsables de elaborar los curados. *Wako* luce su mohicano teñido de rubio claro, *El Loko* está rapado, los dos portan playera negra sin mangas con estampados de calaveras, un mandil del mismo color y tatuajes en los brazos, como si dichas características fueran parte del uniforme.

Las blancas cubetas del piso almacenan la fruta en pulpa: zarzamora, nuez, guayaba, limón con chía entre muchos otros. Los barriles negros de madera con el logo de *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes* contienen el pulque blanco. Actualmente, el proveedor de *tlachicotón* es Lalo Alberto, nieto del fallecido don Nabor Martínez, uno de los pulqueros más viejos del país, dueño de la pulquería *La Risa*, la más antigua en la Ciudad de México ubicada en la calle de Mesones que lamentablemente se encuentra cerrada.

Lalo les surte a la semana mil litros de pulque natural que son transformados en coloridos curados. Los abastece de dos regiones, una de Hidalgo y otra del Estado de México. *El Loko* quien muele zarzamoras, plátano y pulque blanco en una licuadora industrial cuenta en entrevista el proceso de la bebida.

“Cada quien tiene su estilo, lo que hacemos es ir moliendo la fruta con el pulque, ir haciendo mezclas, regularmente le ponemos un plátano a cada sabor que hacemos y lo tenemos que colar con una tela muy delgada, una manta de cielo, lo vamos exprimiendo hasta que sale toda la pulpa y después lo pasamos a los botes y ya empezamos a completar con el pulque natural, un poco de azúcar, etcétera.” revela *El Loko* mientras prueba su mezcla en un vaso pequeño de vidrio.

Tal vez para muchos, el trabajo de ambos curadores implica tener la *chamba* ideal, pues degustan constantemente los diferentes sabores, los prueban una y otra vez para saber cuándo se encuentran en un punto perfecto. Ya que no existe una receta precisa y todo se hace al pulso de un paladar experto, los encargados de curar el

pulque saborean y añaden más fruta, azúcar, vainilla o lechera, dependiendo del sabor que estén aliñando, mientras se ponen a tono.

De lunes a jueves realizan 11 sabores diferentes, en contraste con los concurrenciosos fines de semana que preparan hasta 16, repartidos en toda la neopulquería. La joya de la corona en materia de curados y el más solicitado entre la clientela es *El Insurgente: tlachicotón* reinventado con hierbabuena, menta, maracuyá, jamaica y un toquecito de mezcal, que se sirve en un tarro escarchado con chile piquín.

En punto de la una de la tarde comienzan a llegar algunos especímenes de esos que coloquialmente se le conocen como “fauna Godínez”, oficinistas felices en un viernes corto, y quienes nunca piden curados de inicio, siempre cerveza, como si tuvieran que agarrar valor para probar la bebida. Los insistentes meseros ofrecen los curados de pulque que en su mayoría son rechazados por gente que aún lo asocia con personas de estrato social bajo, y ya que para muchos proyectar estatus es lo que realmente cuenta, el pulque se ve relegado en múltiples ocasiones.

Pasan las horas y el lugar alberga comensales en cada uno de sus pisos. Fryda Raisa, quien estudia Gastronomía en el Instituto Superior Mariano Moreno, se reúne con sus amigos en la terraza, es su espacio favorito de toda la neopulquería, en cuanto el mesero la aborda y le sugiere los curados del día, ella responde tajante con un “No me gusta el pulque, gracias, te encargo un mezcal”, devolviendo la carta al empleado con una sonrisa.

Fryda tuvo una mala experiencia en el pasado: asegura que el pulque que probó en Molino de las flores, Texcoco, se encontraba en estado de descomposición. Sus acompañantes la convencieron de darle otro trago a la bebida para agarrarle sabor, pero terminó vomitando en una esquina de la ex hacienda, por lo que en la actualidad el trauma persiste y ella se niega a reconciliarse con la bebida, pues el olor que describe como nauseabundo le recuerda su fallida aventura.

La mayoría de las personas que frecuentan la terraza prefiere la cerveza o el mezcal, sin embargo los curados son siempre el centro de atención en cada una de las barras, para quien ya conozca la calidad del pulque o se aventure a probarlo por vez primera.

El segundo piso, donde se gestionan los eventos culturales, es uno de los espacios en los que el contenido de los vitroleros desciende significativamente; el arte y el tlachicotón hacen una excelente mancuerna. El escritor J.M. Servín, quien ha presentado varias de sus obras en *Los Insurgentes*, reveló en entrevista:

“A mí me parece terrible que uno tenga que presentar libros en lugares donde le dan agua a la gente, me parece que esto es el criterio de las autoridades, la burocracia de la gente que administra esta ciudad, que la gobierna como menores de edad, como si el hecho de que alguien se tome una cerveza en un momento como éste signifique un destrampe o signifique una transgresión negativa a las normatividades”, declara con cierto tono de molestia.

La ubicación de la neopulquería logra que a menudo extranjeros curiosos entren al recinto para degustar los curados que pronuncian con dificultad. Paul Morrell y Sean Wilson, originarios de Estados Unidos, están de vacaciones en la Ciudad de México. Las blancas mejillas de ambos se tornan rojizas después de varios tarros de *tlachicotón*. Los dos hablan un escaso español, sin embargo lucen desinhibidos.

Paul comparte su percepción de la bebida con la alegría del foráneo que por vez primera se recuesta en los brazos de Mayahuel. “Bebo pulque, es el mejor, es perfecto, me encanta, ¡Salud!”, levanta su tarro y bebe un trago largo, mientras Sean un poco menos eufórico declara “Primera vez que lo pruebo, este es de nux, nueces”, Paul interrumpe “Yo limón con chile”, “con chía”- corrige Sean, “Es perfecto, buenísimo lugar”, exclama Paul.

Los sabores dulces logran que el alcohol del pulque apenas se perciba. Paola Jiménez nutrióloga recién egresada de la Universidad Autónoma de México, plantel Xochimilco, tiene gran afinidad con la neopulquería. Según su experiencia, catando los diferentes curados sabe identificar cuáles son los que emborrachan más rápido:

“Los pulques frescos, por ejemplo el de apio, considero que te tomas tres tarros y ya comienzas a sentir los efectos; *El insurgentes*, el de guayaba, todos los que no llevan leche son los más fuertes, porque los que llevan vainilla, lechera, como el de fresas con crema, nuez, pistache son un poquito más ligeros”, declara como quien revela un milenario secreto, mientras bebe un curado de cajeta.

Quienes ya conocen el *tlachicotón* del lugar piden su curado favorito apenas llega el mesero a tomarles la orden. El primer piso está lleno de expertos de la bebida, curiosamente es donde se encuentra la barra más pequeña, pero una de las más concurridas, ubicada en la zona más tranquila del recinto donde las charlas se aderezan con tarros y tarros de curados de colores. Los recipientes de los bebedores del agua de las verdes matas intimidan a los nuevos comensales, que en ocasiones se aventuran a probar la bebida para no desentonar en aquella zona.

El concepto de la neopulquería es promover la proverbial bebida y buscar el rescate de una tradición que se ha ido perdiendo, por eso aunque la carta también ofrezca mezcal, tequila y cerveza, siempre existirá la insistencia de parte de los empleados, pues saben que muchas veces la negativa de los comensales se debe más al prejuicio que a un verdadero argumento. *Wako*, quien en ocasiones se encuentra atendiendo la barra de la planta baja, explica:

“Nosotros siempre impulsamos a que la gente pruebe los curados, que rompa con el mito, somos un poquito insistentes porque creemos que la gente lo tiene que probar. A veces vienen con la idea de que en todos los lugares sabe igual o que les sabe muy feo, pero muchos no le han dado una oportunidad, entonces todo el tiempo les recomendamos que prueben éstos porque los hacemos con mucha fruta, les echamos mucho corazón e insistimos que experimenten el sabor. Y pues ha dado resultado porque mucha gente que llega sin saber y con la idea del mito éste, lo prueba y acaban primero borrachos y luego tienden a regresar por uno más”, concluye.

Pistache, cajeta, arándano, apio, guayaba y un sinfín de sabores son los que ofrecen en los cuatro pisos de la neopulquería. Los fines de semana durante la noche, los vitroleros son rellenados por los trabajadores del lugar en varias ocasiones. El horario de cierre es a las tres de la mañana, impensable para una pulquería tradicional, pues a menudo enfrentaban problemas con la autoridad si se mantenían funcionando a altas horas de la madrugada.

Pero en *Los Insurgentes* la hora no representa un mayor problema, el público incondicional a las noches de farra permanece en sus asientos, eufóricos, chocando sus tarros mientras brindan por un cumpleaños, una reunión o la vida misma. Terminan rápidamente sus curados al ritmo del tribal canto “fondo, fondo, fondo”, y enseguida llaman al mesero para que les sirva una más, porque la noche es joven. El arrepentimiento de la ingesta vendrá después.

Exposiciones, talleres y jazz

Cuando algún novato entra por descuido a la neopulquería *Los Insurgentes*, sus interiores de inmediato hacen un guiño discreto de su concepto. Las paredes lucen una excelsa galería de pinturas referentes al pulque y el maguey. Frente a los garrafones de vidrio que almacenan los viscosos curados con sabores frutales resalta entre todas “Pillahuana” obra del famoso pintor Daniel Lezama, cuya creación, iluminada por cuatro lámparas superiores, representa el año bisiesto azteca, fecha donde toda la población, incluyendo los niños, podían beber el *tlachicotón* que estaba reservado para altos gobernantes y sacerdotes.

La obra ejecutada en óleo sobre lino, y que bien podría compararse con un mural de Diego Rivera por sus dimensiones, atrae la atención de los comensales no sólo por la magnitud del cuadro que pasa los tres metros de largo, sino por su narrativa, su textura y los colores en tonos rojizos y verduzcos que describen tal acontecimiento: Una mujer con orejas de conejo, desnuda y de pie sobre el cajete del maguey (cavidad formada mediante la picazón para que en ella se reúna el

aguamiel que emana de las pencas)³⁴, reúne a su alrededor adultos y jóvenes que yacen embriagados en el piso.

En el 2013, Daniel Lezama entregó el cuadro a la neopulquería, donde muchas de sus paredes albergan pinturas de artistas que han presentado parte de su producción estética, porque si bien es cierto que el lugar es un sitio donde se busca rescatar las bebidas mexicanas, también es un espacio para la expresión del arte.

Cuando de pintores se trata, cada mes se inaugura una exposición que engalana las blancas paredes del segundo y tercer piso, antes de que termine la muestra se realiza una conferencia con el artista. Sorprende ver la cantidad de jóvenes interesados en este tipo de eventos los días jueves por la tarde-noche, grabando con el celular, tomando fotografías y abordando al artista al finalizar el evento para un provechoso diálogo, situación que rara vez ocurre en la solemnidad de los museos.

Jesús Cruz Villegas, Director de Promoción territorial para el ejercicio de los Derechos Humanos de la Comisión de Derechos Humanos de la Ciudad de México, es un hombre asiduo a la neopulquería, sabe la importancia que tiene en esta materia y resalta en entrevista:

“El tema de derechos humanos es muy importante y lo vemos en el caso de la neopulquería, porque a pesar de que no es un espacio público, es una empresa, es un lugar donde se promueve el arte. Existe un documento que se llama Agenda 21 de cultura, justo ahí dice que el tema de la cultura es fundamental para la vida digna de las ciudades y un eje fundamental.

En la Gustavo A. Madero por ejemplo, en Aragón, usaron un camellón y construyeron un espacio cultural y de repente llegó el delegado Víctor Hugo Lobo a decir, este espacio es público y ahora vamos a poner una caseta de policía, llegó con granaderos y quitó a los niños y niñas que estaban tomando clase de música.

Entonces hay delegaciones donde no hay lugares para practicar o estudiar arte, ver películas, etcétera. En serio, hay colonias donde no pueden acceder a servicios culturales y que *Los Insurgentes* sea un espacio que ofrezca tantas actividades culturales a la semana de manera gratuita es de aplaudirse, destaca.

³⁴ Lorenzo Monterrubio, Antonio. *Op. cit.*, p. 232.

En el corto periodo de tiempo que lleva laborando, la neopulquería *Insurgentes* se ha convertido en un referente de la ciudad; aparece en guías de diversión y, lugares para exposiciones y conciertos. Desde el 2015 se formalizaron los martes de rock y los miércoles de *jazz* en la planta baja, mientras a la par se llevan a cabo los martes de teatro y miércoles de documentales en el tercer piso.

Marco Iván González es nuevo en la neopulquería, asiste con su novia Victoria Rodríguez, un miércoles por la noche. Se sientan justo frente al escenario en la planta baja listos para escuchar un poco de *jazz*. Marco se enteró de la neopulquería gracias a la revista *Chilango* en un artículo que citaba: “Además de escuchar a los mejores representantes chilangos del género, te podrás tomar algo y acompañarlo de comida única”.³⁵

La pareja pide un par de cervezas *Victoria* para acompañar la música, de pronto sin una presentación previa *Toto Nava Cuarteto* hace retumbar las paredes con una combinación de estruendosos platillos de batería, saxofón, trompeta y contrabajo que juntos suenan en una armónica y alegre melodía que, casi por efecto mágico, lleva a los asistentes a mover ligeramente su cabeza de un lado al otro al ritmo de la canción.

Después de una hora de buena música, la sonrisa y fuertes aplausos del público revelan la aceptación del cuarteto. Marco, impactado por la puesta en escena comparte su experiencia en entrevista: “Estuvieron muy rifados, me gustaron mucho, la verdad nunca había venido, si había escuchado de este lugar y muchas veces pasaba por aquí, pero no había tenido la oportunidad” declara. Victoria por otra parte comenta “Yo si había venido antes, pero hace mucho y a la terraza, no sabía que había *jazz* ni más eventos culturales”

³⁵ Aguilar, Karla (26 de enero 2018) *Revista Chilango*. Disponible en <https://www.chilango.com/musica/jazz-y-blues-en-la-cdmx/2/> Fecha de consulta: 30 de enero de 2020.

Al igual que ellos, centenas de capitalinos continúan descubriendo todas las semanas el placentero espacio. Ante la gama de eventos y exposiciones es complicado resistirse y no volver con relativa frecuencia. Si bien la ciudad es una de las entidades que goza de mejor salud en materia de cultura y su difusión, guardadas como *Los Insurgentes* representan para muchos artistas un escaparate privilegiado para mostrar su talento.

“Dentro de los miércoles de jazz se ha podido disfrutar de artistas como Réne Mooi, Luri Molina, Diego Maroto, Myron Glasper, Juanjo Gómez, Jorge Servín, Todd Clouser, entre muchos otros. Definitivamente uno de los imperdibles entre los lugares para escuchar jazz y blues en la CDMX”.³⁶

Las actividades, que programa Carlos Martínez Rentería, encargado de la cultura en *Los Insurgentes*, son tan variadas que el público ha optado por asistir aún sin conocer la cartelera; más que un lugar para beber, se ha convertido en un espacio de arte y entretenimiento.

Sobre las opciones de esparcimiento dentro del lugar, Martínez Rentería comenta: “Tenemos un promedio de cuatro o cinco actividades por semana, teatro, documentales, presentaciones de libros. Han venido escritores de primerísimo nivel como José Agustín, Juan Villoro, Guillermo Fadanelli y J.M. Servín, por mencionar algunos, hacemos mesas redondas, se hacen muchas lecturas de poesía, tenemos una galería, aquí siempre está lleno”, explica con aire de orgulloso y satisfacción.

Las presentaciones de libros y lecturas de poesía que empiezan con la formalidad de una conferencia, donde el público de manera tímida levanta la mano para tomar el micrófono y hacer una pregunta al artista en turno, terminan en un ambiente desinhibido e informal lleno de risas y curados, donde la presentación se transforma en una casual e interesante charla de amigos. En el salón literario de *Los*

³⁶ *Idem.*

Insurgentes nunca queda una silla vacía, por el contrario, el público que llega tarde se acomoda entre la barra, las esquinas y los pasillos para no estorbar.

Carlos sabe de la gran aceptación que se da entre los jóvenes y recuerda: “Me preguntaba algún funcionario (que no voy a decir su nombre) que es director de un museo— ‘Oye, ¿Cómo le hacen?’ En la pulquería *Insurgentes* hay más gente en sus eventos culturales, que en muchas galerías que tienen un presupuesto especial para la cultura y no han tenido la repercusión y la intensidad que ha ocurrido en este lugar”, rememora con gran satisfacción.

De las presentaciones que se han exhibido, muchas aún perduran en la mente de los afines a este lugar, como es el caso de Luis Alberto Díaz, cliente frecuente desde que este espacio abrió sus puertas en el 2010, rememora y platica: “Ya perdí la cuenta de las veces que he venido, pero de los eventos que más me gustaron fue cuando tocó *Café Tacuba*, por supuesto. *La Maldita vecindad* también estuvo aquí, este lugar estaba a reventar pero nunca como en un concierto, entonces de todos lados se veían bien cerquita, esos son los que me gustó escuchar”, cuenta mientras los recuerdos le iluminan una sonrisa.

En *Los Insurgentes* se da un amable maridaje entre pulquería y centro cultural que elimina lo acartonado y la excesiva solemnidad con la que a veces se arroja al arte. Un espacio donde se discute, se convive y se bebe dentro de la mayor civilidad y madurez respetando la noche. Artistas nacionales e internacionales se han dado cita en tierra Insurgente, único lugar que ha sido generoso en permitir mostrarle al público proyectos de cultura y arte diferentes, intensos, radicales que en otro lado sería imposible presentar.

En el tercer aniversario de la neopulquería, el performance de *Niña Yhared (1814)* dejó boquiabierto a más de uno, la forma de expresión de la artista mexicana se logra a través de su cuerpo. La belleza y sensualidad de la mujer que portaba un ajustado traje de baño blanco que posteriormente empapó de pulque para

representar a Mayahuel, tuvo una gran aceptación entre los asistentes sobre todo en el público varonil que no dejaban de grabar la erótica puesta en escena.

Contoneándose en el escenario, casi guiada por un trance propio de divinidad antigua, la espesa bebida prehispánica descendió de sus piernas torneadas como una extraña lluvia blanca. Desconcertados, algunos asistentes apenas atinaron a reaccionar ante las salpicaduras; posteriormente invitó al público asistente a realizar la misma acción, sumergidos en la atmósfera del performance, muchos se sumaron a la puesta en escena, levantaron sus tarros y los vaciaron sobre sí mismos en un original bautizo pulquero.

La interprete ha tenido las puertas abiertas en lugares del extranjero como en PerforArt Spai Gallery en Barcelona; Museo de Arte Contemporáneo en Tucson, Arizona, en la SAVVY Contemporary Gallery de Berlín, entre otros.

En contraste, el performancero Guillermo Gómez Peña, originario de San Francisco, es un hombre mayor, de piel morena y cabello lacio hasta la cintura, sus rasgos físicos se asemejan a la de un indio norteamericano. Este personaje ha sido un gran referente de excentricidad, pues sus espectáculos de arte contemporáneo personificados con desnudos de *La Pocha Nostra*, organización artística de la cual es director, manifiestan protestas políticas, raciales y de migración en un *show* que para algunos cae en lo grotesco, ridículo y extravagante.

Dentro de su puesta en escena, una mujer con tocado de piñata, torso desnudo y pompones de porrista en las manos y los pies está arriba de una silla de madera mientras la acompaña otra con un vestido rojo folclórico, quien sostiene una cartulina que reza “Favor de pegarle con cariño a la mujer-piñata”. Entre sus manos sostiene un tubo de hule espuma e invita a los asistentes a pasar, quienes confundidos miran a la artista y al público en general sin saber qué hacer.

En el desarrollo de su acto, un hombre de la compañía con pantalón rojo de cuero se sube a la barra, se baja los pantalones y empuña un cuchillo con el ano. La cara

de asombro de los empleados que se encuentran cerca del hombre es evidente, de inmediato esquivan la mirada con un notorio nerviosismo, tratando de relajar sus rostros para lucir normal.

Entre desnudos en apariencia injustificados, máscaras de látex y trajes de estilo sadomasoquista, las miradas de los ahí presentes están divididas entre los que ríen con nerviosismo y morbo y los que fruncen el ceño al no tener claro el mensaje que se quiere dar. El rostro de Martín Escobar, uno de los asistentes, refleja una evidente confusión al término del espectáculo y comparte su experiencia: “La función nos ha dejado perplejos a todos, no es que me espante ver desnudos ni nada pero no soy muy amante del arte contemporáneo, me pareció un poco salvaje y violento, pero me gusta la variedad que hay entre actividades culturales porque sin duda hay público para todo”, declara, intentando rescatar lo positivo de una experiencia transgresora.

En la neopulquería no sólo se dan representaciones culturales estrafalarias con el fin de erradicar los mitos de pureza en el público asistente. En honor al pulque como todo un concepto, se realizan actividades constantes. Cada mes se lleva a cabo algo que se llama *sábados pulqueros*, donde se invita a comunidades relacionadas con el *tlachicotón* de diferentes estados de la república: músicos, tlachiqueros, gastronomía alrededor del pulque con degustaciones y múltiples conferencias en torno a la bebida de los dioses.

El centro cultural, que pareciera erigirse como pulquería casi involuntariamente, tiene en su haber importantes personajes que se han presentado en un ambiente más relajado. J.M. Servín, quien frecuenta este lugar no solo para presentar su trabajo literario, expresa en entrevista: “Este lugar, a muchos como a mí nos han hecho sentir importantes, ha sido generoso y nos ha permitido mostrar proyectos de cultura, hacen falta muchos espacios como éste en la ciudad y en el país en general”, comenta el escritor.

En los casi 10 años que está por cumplir la neopulquería, más de 30 eventos en materia de ecología se han llevado a cabo en el segundo piso del recinto, ambientalistas como Arnold Ricalde, se han presentado en numerosas ocasiones consumando reuniones con debates ambientales. Se organizaron los *Green Drinks*, que reunían especialistas de toda la ciudad para platicar y presentar proyectos ambientales. De igual manera se organizaron festivales con el objetivo de recaudar fondos para el Wirikuta y el Wirikuta Fest.

A pesar de su popularidad y gran aceptación por parte de un público amplio y variado, la neopulquería ha sufrido varias clausuras; la última ocurrió en diciembre del 2015, cuando la Secretaría de Medio Ambiente cerró el lugar argumentando que el volumen de la música había alcanzado los 78 decibeles y se había realizado una presunta denuncia ciudadana. Alan Ureña, uno de los dueños del lugar, aún recuerda con gran molestia aquel acontecimiento:

“Llegué a hablar con el biólogo que me clausuró y le dije: ¿Sabes lo que pasa? ¿Sabes quién se junta en este espacio? Aquí se gestan cosas increíbles, aquí se planeó la situación del Festival del Wirikuta por respetar el espacio de los huicholes, una zona de por allá a la que querían entrar unos canadienses y deshacer y romper toda una cuestión de cultura, le dije, ¿Sabes eso? No lo sabes, aquí han estado los ambientalistas más cabrones para preservar los espacios verdes de todo el país”, asevera con el ceño fruncido.

Para enterar al público de los eventos próximos de la neopulquería se reparten postales o se anuncian en la página de Facebook *Pulquería Insurgentes*; cuando se hace algún homenaje, se celebra el aniversario del lugar u ocurre algún acontecimiento muy importante se coloca una lona en la fachada, aunque por lo regular la gente asidua a la vida nocturna siempre está al pendiente, pues en esta ciudad tan grande pocos son los espacios privados donde se proyecta y apoya el arte multidisciplinario.

Diversidad y tradición: banderas insurgentes

En un país profundamente desigual y discriminatorio, la utopía de una sociedad sin clases se gesta en los espacios de mayor brío multicultural, especialmente forjada por aquellos acostumbrados a las miradas acusatorias y los juicios sumarios sobre su vestimenta u orientación sexual. Sentirse un pez fuera del agua es justo la emoción más dañina que se busca erradicar en *Los Insurgentes*, sitio que alberga desde chavos de la Universidad Iberoamericana, amigos de Alan Ureña, hasta personajes oscuros como *El Muerto de Tijuana*, quien pasó de ser un músico que pedía cooperación con su teclado en las calles, a todo un *rockstar*.

En el 2012 un video de apenas un minuto con 43 segundos, grabado con un celular, circulaba en la plataforma de *Youtube*, donde un hombre de aproximadamente 40 años tocaba un teclado en medio de un estacionamiento lleno de polvo en un supermercado. Aquel personaje vestía de negro, portaba una playera del grupo *KISS*, lucía un cabello ondulado, rubio platinado con raíces negras, su cara estaba pintada de blanco, labios negros, cejas diabólicas y un lunar en la mejilla izquierda.

Con una voz plana y raquítica interpretaba “María Isabel”, una canción de su autoría, mientras cartulinas con imágenes de *KISS* y Jesucristo pegadas en su teclado lo acompañaban con una leyenda que rezaba “Gracias por su apoyo”.

Quien sea que haya colgado el video a internet con el título “Tiembla *KISS*” en tono burlón, nunca dimensionó que aquel sujeto extraño y a la vez simple, causaría la curiosidad de la neopolquería y lo invitaría a tocar en su cuarto aniversario.

Salvador Ricalde mejor conocido como DJ Chucuchú quien ya trabajaba en *Los Insurgentes* fungió como manager de *El Muerto de Tijuana* y se hizo cargo de llevarlo hasta el lugar. Su tétrica figura atravesó cada espacio, con expresión neutra, acostumbrado a las miradas curiosas sobre su vestimenta y maquillaje.

Ya instalado en el segundo piso con su teclado Yamaha y micrófono, el artista entonó sus canciones mientras abría los brazos cual Cristo crucificado. De inmediato se ganó el cariño de los asistentes: *punks, hipsters*, chavos fresas y público en general que enseguida se aprendieron el coro de sus canciones.

*La invito al parque
Ni me da gracias
Le mando flores
Y las rechaza*

*Es vanidosa
Ella es ingrata
Ella es malandraaa
Ella es diablaaa
Satánica,
Satánica,
Satánica...*

En total, *El Muerto* entonó 13 temas, número de mala suerte que a él le resultó perfecto en su primera visita a la Ciudad de México. La gente eufórica, contagiada por el ambiente de fiesta que se vivía en el aniversario, pedía a gritos una canción más. “Ya no tengo más temas, pero vendo mi CD a quien le interese por 40 pesos”, anunció *El Muerto* aprovechando para hacer un comercial.

Como hipnotizados por el flautista de Hamelinn, la gente se abalanzó a la pequeña pila de discos quemados cuyo interior contenía sus letras escritas a mano. Cada CD era único, un verdadero trabajo artesanal, no quedó ni uno solo. Por primera vez desde su llegada, aquel hombre alto y delgado, acostumbrado a las burlas constantes, quien incluso ha llegado a pensar que el *bullying* es necesario para forjar el carácter, esbozó una sonrisa hacia su público diverso, sintiéndose por fin aceptado.

La última Encuesta Nacional sobre Discriminación (ENADIS), proyecto del Instituto Nacional de Estadística y Geografía y del Consejo Nacional Para Prevenir la Discriminación, realizada en el 2017, señala que “el 20.2% de la población de 18 años y más, ha sido discriminada en el último año, los principales motivos fueron la

forma de vestir o arreglo personal, el peso o estatura, la edad y las creencias religiosas”.³⁷

En muchos bares y antros de la Ciudad de México, que buscan fingir la etiqueta de la exclusividad o la alcurnia, sólo se entra si cumples un estricto código de vestimenta, y parecieran enarbolar como política empresarial el popular dicho “Como te ven te tratan”. Contrariamente a estos pensamientos, en *Los Insurgentes* se defiende la diversidad y no existen las clases sociales, tribus urbanas de toda clase conviven en un mismo espacio sin aquellas miradas incómodas e insistentes de los demás.

Si se mira con atención, el calzado de los asistentes refleja parte de su personalidad, tenis *Adidas* con un blanco impecable, *Converse* gastados y raspados, brillantes botines floreados *Dr. Martin* o negras botas altas con agujetas de estilo darketo. La única semejanza entre atuendos tan variados es que todos son parte del mismo entorno y partícipes del mismo ritual: Mayahuel cuida parejo a todos los hijos del tlachicotón.

La comunidad *gay* es otro segmento de la población afín a la neopulquería. La DJ Ali Gardoqui mejor conocida como *Ali Gua Gua* organiza un evento llamado “All the ladies in da house”, donde invita a mujeres DJ de la comunidad lésbico-gay a tocar hip-hop y rap. Precedida por su fama y su talento, el poder de convocatoria resulta sumamente exitoso y la gente no para de llegar.

El segundo piso se ambienta con luces caleidoscópicas. La cantidad de gente de inmediato acalora la sala y los ríos de suave curado comienzan a correr. A pesar de ser un evento de músicos homosexuales, su público no es exclusivo de esta comunidad; contrario a lo que puede verse en los mejores antros *gays* de la ciudad, aquí no hay diamantina, minifaldas entalladas o atuendos fluorescentes, pues la

³⁷ Encuesta Nacional sobre Discriminación 2017 (agosto de 2016 a agosto del 2017) INEGI. Disponible en https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/enadis/2017/doc/enadis2017_resultados.pdf Fecha de consulta: 12 de febrero de 2020.

mayoría luce el tradicional atuendo con pantalón, playera y tenis, hay mucho *buga*, término por el cual se les llama a los heterosexuales.

Ali Gua Gua se hace presente y de inmediato el público enloquece. La DJ es una mujer fuerte y corpulenta que luce una cabellera rapada de los lados, pero con largas rastas que le caen a media espalda. Cómoda con su pants negro y chaleco de mezclilla del mismo color, deja ver sus regordetes brazos tatuados y se declara lista para empezar la fiesta. Se apodera de la tornamesa, disfruta de sus mezclas y no puede evitar reflejar en su rostro el placer que la música le hace sentir, muerde su labio inferior, está concentrada y frunce el ceño.

En la pista los cuerpos se rozan mientras saltan, bailan y aplauden extasiados por la música, la barra tiene fila para pedir tragos, pues el lugar se ha convertido en una sucursal del infierno y el calor sólo incrementa la sed.

Como un complemento, se unen a Ali, dos mujeres negras de compleción contrastante, *Krudas Cubensi*, originarias de Cuba, quienes al rapear conjuntan sus voces en un equilibrio armonioso. Las caribeñas definen su música como hip-hop activista, pues sus temas buscan demoler a puro golpe discursivo la violencia, el racismo y patriarcado.

La gente corea las canciones, sus rostros y cuerpos empapados de sudor bailan levantando los brazos con dificultad por la cantidad de individuos alrededor, las leyes de la física se rompen pues a cada minuto se siguen sumando personas, aquellas que asisten sin conocimiento del evento y son atraídas al segundo piso por las luces y la música que recorre todo el lugar; lo mejor de todo, el evento es gratuito y cualquiera puede ser parte de él.

Las mujeres son mayoría en la pista, se apoderan de ella y la hacen suya al ritmo del *bit*. Aunque en menor escala, algunos hombres también disfrutaban del concierto, como Mitchel Rodríguez, uno de los pocos varones, quien por cierto lleva una

pulsera fluorescente que apenas y lo hace notar en la oscuridad. Asegura que visita la neopulquería con frecuencia y expresa:

“Este lugar es mágico, muy único, en el que puedo ver en la pista de baile desde *punks*, sonideros, banda fresca y europeos relacionándose, yo no he visto otro lugar en donde se genere esa convivencia y ese punto por la fiesta”, platica Mitchel, quien no se anima a bailar.

Un verdadero abanico de personalidades, tanto asistentes como expositores, se dan cita en *Los Insurgentes* acompañados siempre por la gama de tonalidades de curados, por donde se le mire, lo mexicano sale a relucir, con sus pinturas y frases pulqueras que acogen al turista, al escritor, al joven o anciano que disfruta un lugar que ha logrado rescatar las bebidas nacionales.

CONSIDERACIONES FINALES

Para comprender la inmensa carga histórica, cultural, gastronómica y social que rodea al tlachicotón, cada testimonio obtenido y cada sitio visitado resultó fundamental. Siglos de tradición e historia envuelven en su manto a esta bebida que, en algún momento de la dinámica vida nacional, se consideró sagrada y que hoy es un innegable patrimonio mexicano.

Así como el maíz es base de la alimentación en México, el pulque sigue siendo una importante fuente para la nutrición de los habitantes por lo general de zonas rurales. Además de que se sustentó que contiene múltiples propiedades que son esenciales para la salud como vitaminas, minerales, probióticos y prebióticos.

No importa qué etapa histórica se mire, ya sea en la cotidianidad prehispánica o en la caótica rutina contemporánea, el pulque sigue siendo de suma importancia en la vida sociocultural de los pueblos, pues si bien ya no es usado formalmente en la rama de la medicina, se sigue empleando como suplemento alimenticio y bebida habitual.

No deja de ser paradójico que, en torno al pulque, la figura femenina represente un papel altamente contradictorio: por un lado, está Mayahuel, considerada la diosa del maguey que provee a los habitantes con su elixir sagrado, a tal grado que la bebida llegó a equipararse con la leche materna; por el otro, se hallan los cientos o tal vez miles de mujeres que, muchos años más tarde, fueron excluidas de beber en el mismo sitio que los comensales varones, con la desacertada creación del departamento de mujeres.

La presente investigación detalla el panorama acerca de la elaboración del tlachicotón, el minucioso proceso que se tiene que seguir para la obtención del aguamiel; enfatiza la desmitificación de la famosa “muñeca” y hace hincapié en el salario mínimo que se ofrece por los litros de la bebida.

Además pone de manifiesto como gracias a personas como Jesús Jaimes Olvera, tlachiquero, se ha retomado el gusto por trabajar el maguey y se defienden las condiciones de trabajo, por lo que quizá en un futuro muchas más generaciones encuentren en este oficio un trabajo redituable.

Antes de poder hablar de neopulquerías se hizo una referencia de lo que fueron sus antecesoras las pulquerías, las que continúan sobreviviendo a una serie de clausuras, pues a la fecha nadie se ha salvado de ver su establecimiento con sellos en letras rojas.

El declive de muchos de estos establecimientos además de la llegada de la cerveza, fue el descuido por parte de sus dueños, que dejaron que los años carcomieran sus negocios que alguna vez fueron pletóricos lugares, llenos de risas, litros de pulque y ahora sólo se conforman con una clientela de adultos mayores que año con año desciende dramáticamente.

Las pulquerías con mejor suerte renovaron sus recintos y aún gozan de fines de semana con una vasta clientela, pues como dijo Darwin “Las especies que sobreviven no son las más fuertes ni las más inteligentes, sino aquellas que se adaptan mejor al cambio” podríamos decir que dichas pulquerías son las antecesoras de las neopulquerías.

Las entrevistas a los consumidores más jóvenes sólo confirma la amplia aceptación que gozan estos renovados lugares. Con sus paredes tapizadas de pícaras frases pulqueras, adornos y parafernalia folclórica, las nuevas generaciones sucumben rápido al ambiente del establecimiento y al sabor de un buen curado.

Además, como un poderoso e imprevisible elemento extra, los llamados “memes” circulan en las redes sociales fortaleciendo la idea del pulque como una bebida cien por ciento nativa, digna de ancestrales dioses, beneficiosa y favorable para todo aquel guerrero águila que se jacte de ser mexicano, sin importar el color de piel.

El acercamiento que se ha dado por parte de los jóvenes a las neopulquerías no siempre es gracias a la bebida, pues en ocasiones sólo buscan un lugar con identidad donde pasar un rato agradable con amigos. Probar el pulque es consecuencia de la curiosidad y el bombardeo visual de las paredes.

En estos nuevos establecimientos no sólo se consume tlachicotón con su gran variedad de curados, sino que también abre la puerta a las otras bebidas nacionales como el tequila y mezcal que han recobrado fuerza en los últimos años.

La aceptación del pulque entre los diferentes niveles socioculturales depende mucho del contexto donde esté situado. En la época dorada del tlachicotón todo el mundo lo bebía: el político, el actor, el jornalero. Siempre existieron pulquerías con diferentes niveles socioeconómicos, existía incluso una aristocracia del pulque que contrastaba con la población obrera.

Cuando los tarros aumentaban y la bebida espirituosa comenzaba a surtir efecto, la apreciación de estas dos clases sociales tenía una diferencia muy marcada, pues por un lado la clase alta lucía desinhibida y contenta, mientras que la clase baja daba pena por arrabalera y teporocho.

Hoy en día las cosas no han cambiado del todo, pues los abismos de desigualdad y clasismo persisten. Algunas personas prefieren aventurarse a probar su primer pulque en algún establecimiento medianamente refinado de la colonia Roma y decir que lo hizo en un espacio sociocultural, y no en una pulquería tradicional de una colonia popular.

Los eventos culturales, característica intrínseca de las neopulquerías como *La burra blanca del 56* y *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes*, pioneras en este rubro, resultan interesantes para los comensales sobre todo por realizarse de manera gratuita. Además, la inclusión y la limpieza del lugar juegan un papel importante en

estas nuevas pulquerías sobre todo para las comensales mujeres que cada vez aumenta su número.

Además de conocer la bebida y los nuevos recintos que acogen a la misma, se puede ver una gran comunidad de defensores que al parecer va en aumento, las neopulquerías existentes han dado pie a que sigan abriendo más establecimientos de este tipo.

Aunque cada lugar busca forjarse una esencia, una personalidad propia y una forma diferente de preparar curados, todos comparten un objetivo muy marcado e irrefutable: la preservación del pulque.

Quizá en un futuro no muy lejano la última pulquería tradicional cierre sus puertas para no abrirlas nunca más, dejando a este tipo de lugares como la única opción para el consumo del tlachicotón.

Si bien esto puede parecer el curso natural de las cosas, es innegable que en dicho escenario se perderían años de historia y tradición, sin embargo, las neopulquerías habrán logrado su objetivo: evitar la decadencia y muerte del néctar de los dioses y situar a la bebida en una nueva era para las siguientes generaciones, aquellas que van a disfrutar el pulque en un ambiente más agradable, rodeados de creativas manifestaciones artísticas y culturales, en un recinto sin mitos ni prejuicios. La forma de beber cambia, el fondo, la sustancia, el pulque se mantiene vivo y vigente.

FUENTES DE CONSULTA

Bibliográficas

Argueta, Jermán. *Crónicas y leyendas mexicanas*, México, Lectorum. 2005.

Blomberg, Lennart. *Tequila, mezcal y pulque: Lo auténtico mexicano*. México, Diana, 2000.

Godoy, Augusto; Herrera, Teófilo; Ulloa, Miguel. *Más allá del pulque y el tepache. Las bebidas alcohólicas no destiladas indígenas de México*. México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM. 2003.

González Fernández, Fidel. *Guadalupe: pulso y corazón de un pueblo*. México, Ediciones Encuentro, S.A. 2004.

Guerrero Guerrero, Raúl. *El Pulque*. México, D.F, J. Mortiz. 1985.

Herrero B, Carlos. *Los empresarios mexicanos de origen vasco y el desarrollo del capitalismo en México 1880-1950*. México, Plaza y Valdés, S.A de C.V. 2004.

Lorenzo Monterrubio, Antonio. *Las haciendas pulqueras de México*. México, D.F, Universidad Nacional Autónoma de México. 2007.

Ramírez, A. F., Velasco, A., Onofre, B. L., Alemán, M. A., Rodríguez, N., Jiménez, P., & Ortega, U. *Los recuerdos del porvenir: Las pulquerías de la ciudad de México*. México, Secretaría de Cultura. 2012.

Hemerográficas

Berruecos, Luis. "Bebidas y licores de hoy", en: *Bebidas nacionales. Guía México Desconocido*, n°18. ED. Jilguero, Edición noviembre de 1994. pp. 50-84.

Fernández, Rodolfo; Derega, Daria. "El uso de materia fecal en la fermentación de bebidas alcohólicas." *Revista del INAH Diario de Campo*, n°89. 2007. p.20.

Gómez Marín, Javier. "Pulque, la bebida más antigua de México". Lo que se come en México panorámica de la gastronomía mexicana. *Comercio Exterior. Bancomext*. p. 95.

Gómez Marín, Javier. "Xomatli, Xicalli y Caxitl recipientes milenarios para beber pulque." *Revista Pulquimia*, n°1. 2013. pp. 5-9.

Ramírez Rodríguez, Rodolfo. "La representación popular del maguey y el pulque en las artes". *Cuicuilco*. 2007. pp.115-149.

Cibergráficas

Aguilar, Karla (26 de enero 2018) *Revista Chilango*. Lugares para escuchar jazz y blues en la CDMX. Disponible en <https://www.chilango.com/musica/jazz-y-blues-en-la-cdmx/2/>
Fecha de consulta: 30 de enero de 2020.

Convocatoria PACMYC. Disponible en https://www.culturaspopulareseindigenas.gob.mx/pdf/2019/PACMyC%202019_Correct.pdf
Fecha de consulta: 30 de mayo de 2019.

EFE (04 de agosto de 2018) *Excélsior*. Pulque, la llamada bebida de los dioses; mitos y realidades. Disponible en <https://www.excelsior.com.mx/nacional/pulque-la-llamada-bebida-de-los-dioses-mitos-y-realidades/1256541> Fecha de consulta: 4 de abril de 2019.

Encuesta Nacional sobre Discriminación 2017 (agosto de 2016 a agosto del 2017) INEGI. Disponible en https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/enadis/2017/doc/enadis2017_resultados.pdf
Fecha de consulta: 12 de febrero de 2020.

Forbes Staff (16 de mayo de 2018). *Forbes*. CDMX, la quinta ciudad más habitada en el mundo: ONU. Disponible en <https://www.forbes.com.mx/cdmx-la-quinta-ciudad-mas-habitada-en-el-mundo-onu/> Fecha de consulta: 17 de mayo de 2019

Gilet, Elisa. (23 de noviembre de 2016) *Excelsior*. Cómo los punks rescataron la tradición del pulque en México. Disponible en <https://www.excelsior.com.mx/nacional/2016/11/23/1129922>
Fecha de consulta: 5 de abril de 2019.

Hernández, Lilian (23 de septiembre de 2016) *Excélsior*. La huelga que cambió al IPN; a 60 años de la "Operación P". Disponible en <https://www.excelsior.com.mx/nacional/2016/09/23/1118551> Fecha de consulta: 20 de mayo de 2019.

LEY DE ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES DEL DISTRITO FEDERAL
Disponible en <http://www.aldf.gob.mx/archivo-5d3b577406a3e27c86d77078bbbb2e08.pdf>
Fecha de consulta: 22 de mayo de 2019.

Martínez, Martha. (27 de agosto de 2020) *Reforma*. Afecta la corrupción a 8 de 10 mexicanos. Disponible en <https://www.reforma.com/afecta-la-corrupcion-a-8-de-10-mexicanos/ar2017868?referer=--7d616165662f3a3a6262623b727a7a7279703b767a783b786d3a-->
Fecha de consulta: 27 de octubre de 2021

Redacción (19 de mayo de 2019) *El Diario*. Estos son los países más borrachos del mundo. Disponible en <https://eldiariony.com/2019/05/19/los-paises-mas-borrachos-del-mundo-eeuu-y-mexico-en-los-primeros-lugares/>
Fecha de consulta: 30 de mayo de 2019

Salud Pública MX (2018) LA MORTALIDAD POR CIRROSIS HEPÁTICA EN MÉXICO II. EXCESO DE MORTALIDAD Y CONSUMO DE PULQUE. Disponible en <http://saludpublica.mx/index.php/spm/article/view/5517/5899>
Fecha de consulta: 2 de enero de 2020

Sinembargo.mx. (10 de diciembre de 2011). *Revista SD*. 10 cosas que debes saber sobre el pulque. Ciudad de México, México. Disponible en <http://www.sinembargo.mx/10-12-2011/91876>
Fecha de consulta: 5 de marzo de 2019.

Fuentes Vivas

(Entrevistas por orden de aparición)

Don Arnulfo. Comensal de *La pescadora*. (12 de septiembre de 2019)

Julio Ildelfonso Hernández. Antropólogo de la UNAM. (31 de agosto de 2019)

Rodolfo Ramírez Rodríguez. Licenciado, maestro y doctor en Historia. (4 de noviembre de 2021)

Artemio García. Productor de *Pulques Finos Los Olvidados* en San Luis Huexotla, Texcoco. (26 de septiembre de 2015)

Francisco Suárez. Biólogo y profesor de la Universidad Autónoma de Ciencias Sociales de Querétaro (UAQ), (15 de agosto de 2019)

Jesús Jaimes Olvera. Tlachiquero en el municipio de Singuilucan. (19 de agosto de 2019)

Don Pablo Ruíz, productor de pulque en El Zapote, Querétaro. (5 de octubre de 2019)

Mario Alberto Soberanes Herrera. Dueño de la pulquería *La Palma*. (22 de septiembre de 2019)

Paul Jiménez. Miembro del colectivo *El Tinacal*, trabajador de *La Burra Blanca del 56* y uno de los autores del libro *Los recuerdos del porvenir: Las pulquerías de la Ciudad de México*. (22 de septiembre de 2021)

Érika Canales, dueña de la pulquería *El Tinacalito*.

José Pérez Cerón. Tlachiquero en Atitalaquia, Hidalgo. (26 de septiembre de 2015)

Javier Gómez Marín. Investigador y coleccionista de objetos pulqueros. (18 de agosto de 2019)

Don Fermín. Dueño de la pulquería *La Batalla*. (20 de julio de 2019)

Don Víctor. Dueño de la pulquería *La Reina Xóchitl*. (13 de julio de 2019)

César Ponce. Administrador de la pulquería *Las cremas de Tacuba*. (26 de septiembre de 2019)

Carlos Martínez Rentería. Periodista, director de la revista contracultural *Generación* y promotor cultural de la neopulquería *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes*. (9 de noviembre 2018 y 13 de diciembre 2019)

Arturo Garrido. Dueño de la pulquería *Las Duelistas*. (17 de julio de 2019)

Epifanio Leyva *El Pifas*. Antiguo boxeador y dueño de *La Hija de los Apaches*. (19 de julio de 2019)

Karla Rodríguez. Comensal de *La Burra Blanca del 56*. (3 de junio de 2019)

Tania Juárez. Gastroenteróloga del Hospital General de Tláhuac (5 de octubre de 2019)

Israel Farfán. Dueño de la neopulquería *La Chulada* (22 de noviembre de 2018)

Marco Hernández. Ingeniero de Comunicaciones y Electrónica, especializado en Acústica y duelo de *La Burra Blanca del 56*. (11 de junio de 2019)

Viridiana Mena. Comensal de *La Burra Blanca del 56*. (3 de junio de 2019)

Ulises Ortega. Comensal de *La Burra Blanca del 56* e integrante del colectivo *El Tinacal*. (3 de junio de 2019)

Rubén Hernández. Curador de pulques en *La Burra Blanca del 56*. (17 de junio de 2019)

Paul Jiménez. Miembro del colectivo *El Tinacal*, trabajador de *La Burra Blanca del 56* y uno de los autores del libro *Los recuerdos del porvenir: Las pulquerías de la Ciudad de México*. (11 de junio de 2019)

Rodrigo García. Miembro del colectivo *El Tinacal*, trabajador de *La Burra Blanca del 56*. (11 de junio de 2019)

Xóchitl Herrera. Comensal de *La Burra Blanca del 56*. (3 de junio de 2019)

Yessica Torres. Comensal de *La Burra Blanca del 56* y asistente en Tour Pulquero 21. (25 de junio de 2019)

Alan Ureña González. Dueño de la neopulquería *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes*. (15 de marzo de 2019)

Wako. Curador de pulques en la neopulquería *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes*. (13 de diciembre 2019)

El Loko. Curador de pulques en la neopulquería *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes*. (13 de diciembre 2019)

Fryda Raisa. Comensal de la neopulquería *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes*. (31 de enero de 2020)

J.M. Servín. Escritor y comensal de la neopulquería *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes*. (20 de diciembre de 2019)

Paul Morrell. Comensal de la neopulquería *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes*. (13 de diciembre 2019)

Sean Wilson. Comensal de la neopulquería *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes*. (13 de diciembre 2019)

Paola Jiménez. Comensal de la neopulquería *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes*. (13 de diciembre de 2019)

Jesús Cruz Villegas. Director de Promoción territorial para el ejercicio de los Derechos Humanos de la Ciudad de México y Comensal de la neopulquería *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes*. (15 de marzo de 2019)

Marco Iván González. Comensal de la neopulquería *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes*. (29 de enero de 2020)

Victoria Rodríguez. Comensal de la neopulquería *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes*. (29 de enero de 2020)

Luis Alberto Díaz. Comensal de la neopulquería *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes*. (31 de enero de 2020)

Martín Escobar. Comensal de la neopulquería *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes*. (14 de marzo de 2017)

Mitchel Rodríguez. Comensal de la neopulquería *Expendio de Pulques Finos Los Insurgentes*. (19 de enero de 2017)

Otras fuentes

Soto, Antonio. *¿Qué te tomas? Las Bebidas Mexicanas*. Exposición. Museo del Objeto Del Objeto (MODO), Ciudad de México. 2017.

Vázquez Juárez, Javier. *El maguey, símbolo de identidad nacional*. Exposición. Museo Casa Estudio Diego Rivera y Frida Kahlo, Ciudad de México. 2010.