

CULTURA URBANA

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE LA CIUDAD DE MÉXICO



PULQUE EN LA CIUDAD

CORINA SALAZAR DREJA • JUAN DE DIOS MAYA ÁVILA • OMAR DELGADO • JUAN ESCALONA MELÉNDEZ
MIGUEL ÁNGEL ALEMÁN TORRES • ULISES ORTEGA AGUILAR • MIGUEL ALMANZA
EDGAR GUADARRAMA ROSARIO «EL QUINTO JARRO» • RAÚL GUERRERO BUSTAMANTE
MARIO PANYAGUA • FERNANDO CONTRERAS AGUILERA • MANUEL RUIZ MORALES

CULTURA URBANA

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Nada humano me es ajeno

RECTORÍA

Juan Carlos Aguilar Franco

SECRETARÍA GENERAL

Ernesto Guijosa Hernández

COORDINACIÓN DE DIFUSIÓN CULTURAL Y EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

Jorge Rubio Hernández

PUBLICACIONES

José Ángel Leyva

CULTURA URBANA • REVISTA DE LA UACM

EDITORIA

Rowena Bali

DISEÑO

Juan Pablo de la Colina

CONSEJO DE REDACCIÓN

José María Espinasa, Rogelio Cuéllar, Gabriel Macotela, Magali Tercero, Bily López, Jorge Serrato, Lázaro Tello, Ernesto Aréchiga, Ana Clavel, Rosa Beltrán, Ana García Bergua, Bárbara Jacobs, Mónica Lavín y Emiliano Pérez Cruz.

NUEVO COMITÉ EDITORIAL

Alejandra Rivera, Alejandro Montes, Carina Víquez, Fanny Morán, Frida Páez, José Luna, Luis Ángel Ortiz, Mariano Marcos Andrade.

CULTURA URBANA, nueva época, año 6, núm. 97, abril-junio, 2026, es una publicación trimestral editada por la Universidad Autónoma de la Ciudad de México (UACM), a través de la Coordinación de Difusión Cultural y Extensión Universitaria. Dr. García Diego, 170, col. Doctores, del. Cuauhtémoc, México, D.F., c.p. 06720, tel. 11070280 ext. 18223, www.uacm.edu.mx Editora responsable: Rowena Bali. Reservas de Derecho al Uso Exclusivo en trámite, ISSN: en trámite. Impresa en el taller de la UACM: San Lorenzo 290, esquina Roberto Gayol, col. Del Valle, alcaldía Benito Juárez, Ciudad de México. C.P. 03100.

CULTURA URBANA invita a los miembros de la comunidad de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México y a los lectores en general a enviar a la redacción colaboraciones y comentarios. Asimismo, se reserva el derecho de elegir el material que publicará en sus páginas. Oficinas: Centro Cultural Casa Talavera. Talavera 20, col. Centro, alcaldía Cuauhtémoc, Ciudad de México, C.P. 06090, Ciudad de México, CDMX. Correos: cultura.urbana@uacm.edu.mx y rowena.bali@uacm.edu.mx



Raúl Guerrero Bustamante



Luis Vélez



Edgar Guadarrama Rosario «El Quinto Jarro»



Archivo Secretaría de las Mujeres



Miguel Ángel Alemán Torres



Corina Salazar Dreja



Fernando Contreras Aguilera



Archivo Museo del Pulque

GALERÍA DE AUTOR | María Campiglia

Lo que el agua esconde y el agua que se esconde





- 5 El gran tumulto del pulque
18 de junio de 1692
Raúl Guerrero Bustamante
- 13 Los caminos del pulque
Corina Salazar Dreja
- 17 La sangre de Dios más un gusano
Juan de Dios Maya Ávila
- 21 Nomás no llores... tanto
Edgar Guadarrama Rosario «El Quinto Jarro»
- 33 El cartógrafo de las pulquerías.
Armando Jiménez y la geografía del pulque
Omar Delgado
- 40 Un día en la vida de un tlachiquero
Juan Escalona Meléndez
- 45 Safari cultural: transmitiendo desde
la Santa República del Pulmex
Mario Panyagua
- 53 El paradigma de la pulquería
Miguel Ángel Alemán Torres
- 83 El pulque y la capital
Ulises Ortega Aguilar
- 92 Biplano
Miguel Almanza
- 95 Crónica del pulque,
bebida ancestral de los dioses
Fernando Contreras Aguilera
- 38 Trayectorias Uacemitas
Entrevista a Luis Salgado
Fanny Morán
- 86 Música de la ciudad
La hija de los apaches
Irad León
- 101 Narrar la ciudad
Asdrúbal
Alejandro Montes
- 103 Librario
Alejandra García

SECCIÓN ESPECIAL

**PALABRAS DE UN
TLACHIQUERO**

MANUEL RUIZ MORALES

p. 28





Archivo Raúl Guerrero Bustamante.

El gran tumulto del pulque 18 de junio de 1692 Raúl Guerrero Bustamante

Embriagados, no temían a la represión, tampoco a la muerte y menos a morir sin sacramentos. Cuando prendieron la casa del Marqués del Valle, algunos religiosos salieron a rezar y predicar por las calles, con lo cual detuvieron algunas de las furias y conminaban a la turba para que se calmara

La Ciudad de México tiene en su historia muchos episodios trágicos, aquellos que marcan la vida y trastocan la paz de mucha gente, los que dejan pasear a la Muerte por las calles, los que se encuadran en la indolencia de los más poderosos; los más recientes aún son heridas abiertas; los sismos de 2017 y 1985 o incluso el de 1957; las movilizaciones sociales reprimidas como las del verano de 1968 con su espantoso final en Tlatelolco.

Hemos sido capaces de recordar más las calamidades que los buenos momentos y quizá son las que más han producido los cambios ansiados: así, combates, accidentes, desastres naturales, entre los que se cuentan epidemias, rebeliones y represiones, son constantes en la evolución y cambio de la ciudad.

La vida en el siglo XVII

Un momento peculiar que cambió la vida de la Ciudad de México y que pocos hoy tienen presente, sucedió en 1692, es un relato que debe ser contado desde el dolor de los oprimidos y que roza la memoria histórica del pulque y su cultura.

Era un tiempo en que aún parecía no querer desaparecer totalmente la gran Tenochtitlán, para ir dando paso a la barroca ciudad de los palacios. La traza incluía canales navegables, acequias, plazas, tianguis flotantes y había un frenesí intercultural de América, Europa y Asia, con la convergencia de muchas culturas y el surgimiento de las castas sociales.

En apariencia todos cohabitaban pacíficamente en el hoy llamado primer cuadro de la ciudad. Muchos indígenas y mestizos vivían en casas de nobles, en donde servían, ocupaban las residencias ricas cuyos propietarios ocasionalmente estaban en la ciudad y otras veces de viaje, porque el gobierno obligaba a no tenerlas vacías. Otros se hallaban en las plazas y mercados como El Volador y El Baratillo, en donde vendían mercancías traídas de las cercanías o de ultramar. Algunos esclavos caminaban libres en la calle cumpliendo algunas tareas de sus amos.

Se vivía con temor a los fenómenos meteorológicos, en 1629 hubo una inundación tan tremenda que las crónicas marcan que el nivel del agua, de hasta dos metros de altura, tardó cinco años en descender. Esta catástrofe destruyó el orden social; hubo muertos y posteriormente epidemias, incluso la ciudad fue parcialmente abandonada. El Mercado de San Juan, reducto de lo que fue el tianguis de Tlatelolco, se trasladó de la zona de la Alameda, hacia lo que hoy es el Zócalo. Afortunadamente, para 1691 las lluvias ya no inundaron la ciudad, gracias a las obras de drenaje hechas por el virrey, con asesoría de Carlos de Sigüenza. (Muriel, 1998).

Aquella época tenía ciertas luces, con afamados personajes humanistas como Fray Juan de Torquemada, Juan de Palafox y Mendoza, Eusebio Francisco Kino, Carlos de Sigüenza y Góngora, Sor Juana Inés de la Cruz, o los pintores Juan Correa y Cristóbal de Villalpando.

La ciudad y el pulque

Es bien sabido que el pulque nunca pudo ser exterminado, era incompatible con los usos europeos y poco comprendida su apreciación divina prehispánica, pero relevante es el hecho de que representaba el sustento de miles de indígenas de todo el Anáhuac que, ante la falta de agua potable y el nulo poder de compra de mercancías, contaban con el maguey para obtener todos sus derivados, tales como el aguamiel, usado como suero nutritivo, como sustituto para la lactancia, endulzante y base para el pulque, bebida embriagante o vino de mesa según el que lo bebiera. De igual manera las fibras y las pencas con los troncos para construcción, sin el uso de las fibras para cordeles, costales, tilmas y ayates.

En el siglo XVII predominaban el pulque y las pulquerías en la ciudad, con normativas para controlar esta bebida propia del pueblo raso, al cual le temía la autoridad virreinal y más si se embriagaba dando pie a los escándalos y accidentes, sin descontar las sediciones. En 1608 el virrey Luis de Velasco propuso que las ancianas nativas se ocuparan de la venta a los indígenas, en ese tipo de comercio no debía haber mestizos, mulatos ni españoles. Estaba prohibido vender y consumir pulque los domingos, durante fiestas religiosas y en toda la Cuaresma. Ante la violación de estos reglamentos, se establecen jueces del pulque y procesos para quienes violen las disposiciones. El decreto no tardó en ser violado por los intereses económicos y porque ya no solamente se trataba de dividir las reglas aplicables entre europeos, indígenas, mulatos o mestizos, ya había otras castas sociales.

En 1671, el virrey de la Nueva España, Marqués de Mancera, aprobó una ordenanza integral para la regulación del pulque. Esta legislación controla tanto el consumo como la venta de la bebida, ya el pulque era visto como un problema social y de salud pública. Se debía vender pulque puro, sin adulterar, sin curar con frutas y menos vender pulque amarillo¹. Las pulquerías debían estar ubicadas en plazas públicas, áreas visibles, sin paredes, pero con una bodega, barra y asiento para el encargado. Había pulquerías con espacios de hombres y otras de mujeres; con ello se evitaba que convivieran. No había bailes ni música. El consumo no se debía fiar; venta al contado sin empeñar prendas o el pulquero sufriría cincuenta azotes. En las pulquerías no se debía vender alimento. Los bebedores que se excedían sufrirían azotes, eran rapados, sufrían destierro, cárcel o trabajos forzados en obrajes. Era común usar las pateras de barro, cada pulquería tenía torres de éstas, eran de barro grueso y en ocasiones eran un proyectil o con ellas se agarraban a golpes los parroquianos.

Las castas más bajas, los pueblos indígenas y los mestizos, no podrían vivir sin el pulque, en su alimentación basada en el maíz, el pulque era un complemento. Esta bebida es altamente nutritiva, la razón es que procede del maguey, una planta que para resistir

¹ En las culturas indígenas habían prevalecido mimetizados y escondidos algunos rituales en torno al pulque, era usual preparar pulque llamado «timbiriche», elaborado con timbre o tepehuaje, la raíz de este arbusto, variedad de acacia o de mezquite, era conocida en la época prehispánica como ocpatlí (La medicina del pulque). Estas raíces pueden generar ácido cianhídrico, el cual es tóxico; se agregaba a la fermentación del aguamiel, haciéndolo amarillento, por ello le llamaban «pulque amarillo» o «curado de ocpatlí». Se dice que generaba una borrachera descomunal.

y subsistir en condiciones adversas en los ecosistemas, es capaz de acumular minerales y nutrientes que circulan y se concentran en su néctar. Aunado a lo anterior, la fermentación genera nuevos elementos y metabolitos. Además, el alcohol causa euforia y desinhibición, está ligado a la ansiedad y la depresión. Para una persona en condiciones de opresión social es un acicate, es la alegría líquida que le permite evadirse de un estado de ánimo, y en cierto momento, la convivencia con los coetáneos suaviza sus duros momentos.

Las causas del tumulto

Durante la época de lluvias, a partir del 9 de junio de 1691 caen copiosas tormentas con granizo, muchos animales y personas fallecen ahogados, el maíz que apenas va creciendo y fue sembrado al inicio de este periodo se pierde en los campos aledaños a la Ciudad de México, como este grano es sustento de la población indígena, es en sus campos donde se ven las primeras afectaciones y se adivina el hambre venidera. En contraste, las grandes haciendas, tanto las de los ricos como las de los jesuitas en donde se siembra el trigo, se ven favorecidas por las lluvias, la producción del grano aumenta, se avizora una excelente cosecha. (Riva Palacio, Vicente, 1884). Pero nada es perfecto, finalmente el trigo es atacado por el chahuistle (*Puccinia sorghi*), un hongo que infesta los granos, y se pierde la enorme cosecha, la causa fue el mismo exceso de humedad. Algunos sembradores de maíz trataron de volver a sembrar, con mediocres resultados, pero con ello se mitigaría de algún modo el problema de la escasez de maíz. (Feijoo, Rosa, 1965).

Para finalizar el año, las personas que acostumbran el trigo en su dieta, fundamentalmente europeos y esclavos, ante la escasez del grano para elaborar el pan, se fueron sobre el poco maíz que había, los panaderos hacen pan de maíz y los más pobres ven más limitado su sustento porque éste se encarece o no alcanza para cubrir las necesidades. Las autoridades virreinales no habían podido avizorar el caos futuro, en donde habría mendicidad, hambre y hasta epidemias o tumultos. Durante el invierno acaecen heladas que siguen dañando la labor agrícola, mueren animales de carga, reses, cerdos y después es escasa la carne. (Feijoo, Rosa, 1965).

El día del tumulto

El infausto año de 1691, además de las lluvias, tuvo un eclipse total de sol el 23 de agosto, algo que desató el miedo, como siempre con estos fenómenos sucede. El hecho vaticinaba que, si el año fue malo, el siguiente sería malísimo, el remate es una epidemia de sarampión (Muriel, 1998). El año de 1692 fue bisiesto, lleno de catástrofes y paranoias en el mundo; se da la quema de brujas en Salem, en Massachusetts, en donde los fanáticos matan a más de 19 mujeres; también hay huracanes, terremotos y tsunamis en el Mar Caribe.

Luego del 5 de junio, día del Jueves de Corpus y de una terrible Semana Santa, en donde los habitantes no habían hecho más que ayunos y sacrificios involuntarios, en donde desfiló mucha gente hambrienta y en harapos, pero también desfiló la nobleza, el clero, cófrades y órdenes religiosas junto al Santísimo Sacramento con mucho boato. Luego acudieron a fiestas profanas (Muriel, 1998) con gallos y torerías. El contraste fue intenso e indignante sin que nadie pusiera remedio.

El día 9 de junio la gente acude a la alhóndiga de la Ciudad de México, edificio que aún existe y se ubica en el rumbo de La Merced, para adquirir maíz. Una mujer iba con su pequeña hija cargada en la espalda, ante la intensa aglomeración de gente demandando maíz, la criatura murió aplastada (Gonzalbo Aizpuru, Pilar, 2008).

El gran Walter Benjamin dice que «La tradición de los oprimidos nos enseña que el estado de excepción en el que vivimos es la regla», quizá eso explica un tumulto de los oprimidos, el no temer a la excepción pues ya se vive en ella (Benjamin, Walter, 2009). En el tumulto participan mayormente indios, negros, criollos y bozales de diferentes naciones, chinos, mulatos, moriscos, zambaigos, lobos, españoles marginales y los llamados «zaramullos», nombre que se le daba a los pícaros, chulos y «arreatropas», según lo cuenta Carlos de Sigüenza (Muriel, 1998), todos son la plebe, la chusma, los nadie, los «menos nadie», los que consumen pulque y ahí hablan mal del virrey, del rey y del gobierno, con furia y ganas de desquitarse de tanta injusticia que padecen.

El 8 de junio era domingo y está por acabarse la reserva del maíz de la alhóndiga, una mujer indígena fue maltratada por un mulato y un mestizo que repartían el maíz, ella y otras responden valientemente con insultos y la mujer maltratada muere azotada y pisoteada en

medio del pánico y empellones, lo cual detona la furia de la gente que asalta las pocas reservas del grano que están guardadas en el sitio y prenden fuego al edificio. Unos llevan el cuerpo en andas hacia Tepito, lugar de origen de la mujer, y los más iracundos acuden a la plaza mayor gritando maldiciones al virrey, buscaban la justicia contra los responsables de la muerte. Eran las cuatro de la tarde y se sumaban otras personas indignadas (Gonzalbo Aizpuru, Pilar, 2008).

La gente buscaba a las autoridades, tanto las del ayuntamiento como del palacio virreinal, cunde la indignación y la plebe empieza por sacar las baldosas del empedrado de la plaza y les da por arrojarlas contra el palacio virreinal, otras personas empiezan a sacar las mercancías de los cajones, nombre que recibían los puestos del mercado y de la plaza, tomando también todo objeto que sirviera para prender fuego, todo lo de madera, incluyendo la horca de la plaza, para incendiar las puertas del ayuntamiento y del palacio virreinal, el incendio cunde, los presos son liberados y los pocos guardias reales al interior de los edificios tienen poco parque, que tampoco les sirve de mucho ante la lluvia de guijarros, aunque no faltan algunos muertos ocasionados por los disparos en contra de la turba. Las campanas de la catedral y de otras parroquias cercanas suenan intensamente (Muriel, 1998).

Carlos de Sigüenza narra cómo el estruendo de una plebe por la tarde le llama la atención y corre a avisar al arzobispo, narra que el tumulto pudo haberse gestado en las pulquerías, muchos de los ahí presentes estaban ebrios, como si la gente necesitara del alcohol para cobrar conciencia, cuando libando era cuando lavaban su dolor, no falta quien supone que la rebelión quería imponer un gobierno indígena o restaurar al tlatoani.

El arzobispo Aguiar y Seijas trató de poner orden, pero su carruaje, junto al cual caminaba, fue atacado a pedradas, uno de los cocheros cayó derribado de una guijarrazo, sin que hubiera ningún respeto a su investidura, ni a la cruz que el prelado portaba. El contingente regresó a la catedral para refugiarse y dar refugio a algunos sirvientes del palacio. El virrey Gaspar de la Cerda Sandoval Silva y Mendoza, VIII conde de Galve, se encontraba no muy lejos, en el templo de San Francisco (justo donde hoy se ubica la Torre Latinoamericana), sitio en donde pudo refugiarse para analizar la situación y recibir a su esposa, quien llegó a refugiarse en medio de tremendo llanto (De Sigüenza y Góngora, Carlos, 2002).

El incendio de la puerta del palacio se ha extendido, la gente atiza con palos, petates, huacales, incluso carretas y astillas de la picota que estaba en la plaza, los que lanzaban piedras están cansados de tal esfuerzo, sus brazos ya no pueden cargar o arrojarlas. Se queman oficinas de los edificios, el almacén de azogue, incluso el balcón de la virreina fue prendido por un indio, cosa que testifica Carlos de Sigüenza, quien en esos momentos trata de salvar archivos de la quemazón, pero lo logra parcialmente, ya mucho estaba ardiendo, paga a la gente para que le ayude en el acarreo y resguarda en su casa los papeles (Riva Palacio, Vicente, 1884).

El ímpetu de la furia y la indignación hacía que la plebe gritara: ¡Mueran los españoles!, ¡muera el virrey!, ¡muera el mal gobierno! ¡Viva el rey!, ¡viva el pulque!. Carlos de Sigüenza dice haber escuchado que la gente gritaba: «¡Muera el virrey y el corregidor, que tienen atravesado el maíz y nos matan de hambre!» «¡Muera el virrey y cuantos lo defendieren!», y los indios gritaban: «¡Mueran los españoles y gachupines que nos comen nuestro maíz!». Dice Sigüenza haber escuchado mujeres indígenas que decían en su lengua: «¡vamos con alegría a esta guerra y, como quiera Dios que se acaben en ella los españoles, no importa que muramos sin confesión!» «¿No es nuestra esta tierra? Pues ¿qué quieren en ella los españoles?» (De Sigüenza y Góngora, Carlos, 2002).

Otras casas son incendiadas como la del corregidor, la gente señalaba a los dueños como los responsables del hambre y condenaba prendiendo fuego a los bienes de los presuntos acaparadores. Un coche del ayuntamiento es incendiado y es llevado por toda la plaza mientras se consume, como si fuera un trofeo, las mulas que lo arrastraban caen muertas y se detiene tan grotesco espectáculo (De Sigüenza y Góngora, Carlos, 2002).

Embriagados, no temían a la represión, tampoco a la muerte y menos a morir sin sacramentos. Cuando prendieron la casa del Marqués del Valle, algunos religiosos salieron a rezar y predicar por las calles, con lo cual detuvieron algunas de las furias y conminaban a la turba para que se calmara. El tesorero del Sagrario, don Manuel de Escalante y Mendoza, saca el Sacramento del altar a la plaza para calmar a la gente, algunos están muy empeñados en robar y prender fuego, pero en los más devotos la medida parece funcionar.



Esta imagen ilustra la restauración del espacio luego del tumulto, aspecto que duró hasta finales del siglo XVII, fue elaborada por Miguel Rivera Cambas en el siglo XIX para destacar la reedificación del palacio, publicada en su obra *México Pintoresco*. Archivo Raúl Guerrero Bustamante.

Suplicó que apagaran el incendio, a lo cual muchos indígenas accedieron, un presbítero que hablaba lengua mexicana convencía a otros de irse a su casa (Gonzalbo Aizpuru, Pilar, 2008).

Muchos de los sediciosos empiezan a correr con las cosas de valor robadas de los cajones del tianguis, tratan de salir de la plaza. La represión no tarda en llegar, la gente es castigada con todo lo posible y asesinada, los soldados recobran fuerza para usar espadas y fusiles para atacar a los que huían, nuevamente hay una matanza enorme en la Ciudad de México. Surgen grupos de voluntarios que acarrear agua del canal para apagar el fuego. También hay grupos de voluntarios españoles que sacaron sus carabinas para disparar varias cargas cuando vieron que los sediciosos dejaron de apedrear e incendiar y tomaron retirada (Gonzalbo Aizpuru, Pilar, 2008).

Algunos jesuitas del Colegio de San Pedro y San Pablo, actúan contra la masacre y acuerpan o protegen a las personas reprimidas; tratan de convencer a la reacción de no disparar, otros religiosos daban los santos oleos, confesaban a los moribundos tirados en la plaza (De Sigüenza y Góngora, Carlos, 2002).

Quedaron en la plaza más de doscientos cadáveres ya entrada la noche, por la madrugada son sepultados en una fosa común cerca de la catedral. Había también muchos detenidos, algunos fueron capturados en Tlatelolco (identificados porque habían gritado vivas a Santiago Apóstol) de donde eran originarios, mismos que serían ejecutados públicamente, ya fuera arcabuceados o en la horca, un español y la mayoría indígenas, pese a que también participaron mestizos y de otras castas, todos ellos habían actuado a causa del maltrato de los españoles. Los menos culpables serían azotados (Muriel, 1998).



Archivo Raúl Guerrero Bustamante.

Los días siguientes

Frantz Fanon nos dice: «Para un pueblo colonizado el valor más esencial, por ser el más concreto, es ante todo la tierra: la tierra que le dará pan y, sobre todo, dignidad» (Fanon, Frantz, 2018). Una hambruna es una gran dignidad lastimada para los revueltos. Las medidas urgentes que toma el virrey están encaminadas a detener nuevas rebeliones, cierra los accesos a la ciudad, evita que lleguen más indígenas, asume que la emergencia cundirá mientras haya hambre, pero no falta la creencia de que el culpable fue el pulque, porque las pulquerías eran espacios de conspiración. Había que prohibirlo. Casi milagrosamente, el lunes 9 de junio reaparece el maíz y el trigo, lo que hace pensar en el acaparamiento para especular con los precios. Se pide a los obrajes entregar toda la carne para repartir y los panaderos inician jornadas exhaustivas para dotar de pan a toda la población (Feijoo, Rosa, 1965).

Para prevenir nueva escasez, se envían emisarios a buscar maíz en otras poblaciones y traerlo, especialmente de Celaya, Chalco y

Toluca, pero por las mismas condiciones no hay suficientes animales de carga para traerlo. Una semana después un amotinamiento parecido sucede en Tlaxcala, el alcalde mayor Fernando de Bustamante y Bustillos² es acusado de acaparar el maíz, la turba quema su casa y ataca las trojes, llegan cientos de soldados de Puebla y la Ciudad de México a reprimir e imponer el nuevo orden.

Un sinfín de consecuencias

Las medidas urgentes llaman a la segregación de poblaciones indígenas, en la traza de la Ciudad de México ya no deben de vivir aquellos que no eran españoles, incluso se controlaría a la servidumbre que habita las casas nobles, los indios debían irse a sus barrios. Se crean parroquias alejadas para que se conformen nuevas poblaciones autóctonas, núcleos poblacionales periféricos en donde los temidos indígenas estén atomizados y no puedan reunirse a conspirar. Se colocan picotas

² Fernando de Bustamante regresa a España, participa en la Guerra de Sucesión y es designado Gobernador de Filipinas, en donde murió en 1719 linchado en una rebelión similar a causa de una plaga de langostas que acabó con el arroz.

nuevas en las plazas, más amenazas, más control de la gente que de los precios. Hay patrullaje constante de guardias. Más de cinco indígenas no deberían de verse juntos, se cancela el tianguis del Baratillo, en donde se vendían prendas robadas (Feijoo, Rosa, 1965).


Se prohíbe el pulque desde el 19 de julio, su venta y consumo en toda la Nueva España, la bebida es declarada causante del ocio y la embriaguez, no hay pecado que no sea incitado por el pulque, causa de bestialidades, sodomías, incestos, estupro, sacrilegios y adulterios, de cuyas causas están llenos los tribunales reales. El tumulto seguramente se originó de una conspiración en la pulquería (Gonzalbo Aizpuru, Pilar, 2008). Con la prohibición se pierden los impuestos y diezmos que la bebida deja, se arriesga con esto la sanidad financiera del virreinato, muchas obras públicas dependían del cobro del impuesto (Feijoo, Rosa, 1965) y probablemente la construcción de la catedral; desde luego existe el contrabando de pulque.

La hambruna y las lluvias han mermado la salud y la resistencia de los habitantes y sus descendientes, viene más escasez y epidemias para cerrar el siglo. En 1695 hay una de peste que acaba con la vida de Juana de Asbaje y Ramírez, quien ya desde 1690 vivía las penurias de haber sido silenciada por la publicación de su *Carta Atenagórica*, la inquietante obra feminista que causó gran escándalo en las cortes. Dice Alfonso Reyes: «Murió a los 44, en una de las épocas más lúgubres de la colonia. Entre heladas, tormentas, inundaciones, hambres, epidemias y sublevaciones, cielo y tierra parecían conjurados para hacer deseable la muerte. La rodeó el aplauso, pero también la hostilidad; pues, de uno u otro modo, todos querían reducirla a su tamaño.» (Reyes, 2020)

Inicia el siglo XVIII

Carlos II, último de los Austrias, muere sin descendencia en 1700, lo que origina una guerra por el trono, llega Felipe V, el primero de los Borbones, hay nuevas decisiones de gobierno. El pulque prohibido debe de volver para que cambie la economía, se elimina el edicto que lo obstaculiza y los hispanos toman en sus manos el negocio pulquero, con ello surgen las haciendas como grandes productoras de la bebida y también surge la aristocracia pulquera, fruto del lucro del blanco licor.

El pulque es un mal necesario, también se descubre que el alcohol puede adormecer a la gente, darle de beber a los mexicanos sería el opio de la época. Viene también una sobreproducción de azúcar y con ello de aguardientes como el chinguirito, mas surgen nuevas disposiciones para controlar el consumo de bebidas, sigue la protección al vino español, pero si el tequila y el pulque pagan impuestos y son negocios de los peninsulares, también se promueve su consumo.

Aún si el pulque tuvo la culpa o no del tumulto, fue el chivo expiatorio; pagó por los pobres que lo bebían, pero en realidad. Fue el salvador de la vida de los que tenían poco que comer, no solamente en aquel momento, también en los siguientes tres siglos, de igual manera, fue el sostén de la economía desde este momento hasta la mitad del siglo XX. 

Se respetó el aparato crítico original de este texto.

Referencias

De Sigüenza y Góngora, Carlos. (2002). «1692 Alboroto y Motín de México». *Obras históricas*. México: Porrúa.

Feijoo, Rosa. (1965). «El tumulto de 1692». *Historia mexicana* El Colegio de México A.C.: <https://historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/article/view/995>

Gonzalbo Aizpuru, Pilar. (2008). «El nacimiento del miedo, 1692. Indios y españoles en la Ciudad de México». *Revista de Indias*, 68(244), 9–34: DOI: <https://doi.org/10.3989/revindias.2008.001>

Muriel, Josefina. (1998). «Una nueva versión del motín del del 8 de junio de 1692». *Estudios de historia novohispana*, núm. 18 (1998): 107-115.: Disponible en Repositorio Institucional Históricas-UNAM: <http://hdl.handle.net/20.500.12525/2032>

Riva Palacio, Vicente. (1884). Tomo II: «El Virreinato. Historia de la dominación española en México desde 1521 a 1808». *México a través de los siglos*. México: Balleca y Compañía Editores.



Tlachiquera. Archivo Secretaría de las Mujeres.

Los caminos del pulque

Corina Salazar Dreja

Grandes magueyes se arrancaron de raíz para darle paso a la cebada. Así mismo fueron arrancando la memoria de nuestro paladar. Comerciales de cerveza y refresco nublaron la vista al campo permitiendo que malos rumores despreciaran al pulque, una de las bebidas más puras y nutritivas que ha aportado el México antiguo

Son las seis de la mañana, apenas aclara el día y ya rebuzna el burro en el magueyal. A lo lejos se escucha la succión del aguamiel y luego la raspa del cajete. A lo lejos se mira la silueta del tlachiquero que cargando su acocote desaparece entre las pencas. La luna creciente sonríe mientras el sol pinta el horizonte con el canto de las aves que despiertan en el capulín. Este es un paisaje pulquero.

Don Juan va a raspar veinte magueyes y hoy capará uno. Algo parece decirle a la planta que respetuosamente acaricia para luego arrancarle el corazón. Todo es un ritual. Don Juan sabe qué día debe sacrificar a un maguey que vio crecer por muchos años. Raspa y raspa heridas que sangran aguamiel. «...haz de hazer que luego lllore y que se melancolise, y eche muchas lágrimas y sude de tal manera que salga un arrollo...»¹

¹ (sic) Canto indígena... en Del Paso Troncoso: *Tratado de idolatrías, supersticiones, dioses, ritos, hechicería y otras costumbres gentilicias de las razas aborígenes de México*, Jacinto de la Serna, siglo XVII.

Don Juan heredó este oficio de su padre, a quien aún le tocó trabajar en grandes tinacales. Su padre, don Lupe, de ciento dos años, vio llegar al tren de vapor con su chucu chucu chu a la estación del ferrocarril de Nanacamilpa cuando tenía seis años. También le tocó ver el cambio de estas máquinas por las de diesel.

Ambos vieron el andén con unos cincuenta barriles de madera de encino que contenían doscientos cincuenta litros de pulque esperando a ser transportado a la ciudad de México sobre la vía. Y ambos vieron partir al último tren de la hoy abandonada estación. «El pulque se vino a menos.» Se escucha decir.

Don Juan monta a su burro *Blue Demon* y va a raspar. Cuando toda su carga de aguamiel está repartida en los quince litros que le caben a cada castaña, decide mejor caminar de regreso con él. *Blue Demon* ya se salvó de ser chito² gracias a la esposa de Juan,

² Carne seca de burro o caballo.

llamada cariñosamente Lolita, cuando en una ocasión este burro le hizo honor a su nombre de luchador. Y así cada día, temprano en la mañana y antes del atardecer van juntos a raspar a los magueyes. Juan no tiene un gran tinacal, pero sí dos tambos de plástico donde va controlando la cantidad de aguamiel para cada uno. Su pulque es muy fresco. Si tomas tu respectivo lugar en una paca o tronco para sentarte a beber todo el día, puedes percibir los cambios que esta bebida te revela y te produce. Hay buena clientela.

Cuando conocí a don Juan vendía a cinco pesos el litro de pulque. Veinte años después lo vende en diez. Eso pasa en los pueblos pulqueros donde ¡mínimo! dos veces al día van por el aguamiel que continuamente brota. El pulque está vivo, y si no lo alimentas perece. Temprano en la mañana y antes del atardecer se deben raspar a los magueyes. Esto se lo sabe don Juan como mantra. No debe fallar, porque además los magueyes cicatrizan y dejan de producir. ¡Denle aguamiel al pulque, que ya quiere comer! Rápido crece el pulque y pronto se debe vender. Si nadie lo compra, litros y litros se llegan a tirar. Pero no con don Juan. Él tiene buena clientela.

Para los años noventa el pulque dejaba de estar en la mesa. Cuando las pulquerías fueron cerrando sólo guardaban en su interior a la generación que había envejecido con ellas. Grandes magueyes se arrancaron de raíz para darle paso a la cebada. Así mismo fueron arrancando la memoria de nuestro paladar. Comerciales de cerveza y refresco nublaron la vista al campo permitiendo que malos rumores despreciaran al pulque, una de las bebidas más puras y nutritivas que ha aportado el México antiguo.

A quienes pudieron mantener sus pulquerías entrando el año 2000, con la poca demanda, con la complicada distribución del pulque, a quienes las visitaron, a quienes no tumbaron sus magueyes e incluso han sembrado más, o a quienes en reuniones y fiestas apostaron por el pulque, se les tiene mucho que agradecer. El embate para lograr el olvido del *tlapehue*³ duró varios años e impactó a generaciones.

Hoy el pulque se enfrenta a nuevos retos. La demanda ha crecido y hay una brecha en el tiempo donde se dejó de procurar al maguey pulquero. Cada planta requiere entre los ocho y doce años para llegar a su madurez y producir la calidad de aguamiel para ese

pulque supremo. Muchas prácticas han cambiado. La producción de la semilla, que es el «cultivo madre» que sostiene a esta creación, es poco conocida. El relevo generacional es escaso. Los calores han extendido la plaga del picudo que acaba con magueyeras completas. Nuevas energías quieren ocupar las hectáreas donde la práctica del metepantle nos augura un mejor futuro. Y continúan los robos del mixiote y la adulteración del cara blanca. No obstante, el *octli* sigue presente.

El pulque es cultura, es historia, está en nuestra sangre, como el maíz. Y estas presencias de largo recorrido nos invitan a reconectarnos con la tierra. En una era donde todo se vuelve artificial, el pulque se convirtió en nuestra bandera. Representa la naturaleza, lo artesanal, lo vivo. Crea una cadena desde el campo a la ciudad que va involucrando distintos sectores que se vuelven familias. El pulque regresó a la mesa. Pulquerías de antaño tienen renovada clientela mientras nuevos espacios pulqueros abren con otras propuestas. Se habla de los sabores, de probióticos, de «enconejarse», se visita el campo, se siembra maguey. 🐰



Pulque. Corina Salazar Dreja.

3 Nombre que refiere al pulque.



Interior de pulquería. S. XIX. Agustín Arrieta. Museo del Pulque.



Barril, embudo y manta de cielo. Museo del Pulque.

La sangre de Dios más un gusano

Juan de Dios Maya Ávila

En la química del tlachique, del conejo pasamos al gusano. Más propiamente al chinicuil, que adicionamos al caldo, y así nació la sangre de Cogüe o del Jorobado. El chinicuil es un gusanito rojo que brota de las raíces del maguey, al cual devora sin piedad y por ello también se le considera plaga. Este gusanillo contiene tal fuerza de sabor que invade el paladar una vez que se le prueba y de igual manera domina cualquier ingrediente con el que se le combine

Voy a regalar a la cofradía de los pulqueros un par de recetas que en mi dilatado camino de adoración al Dios Neutle me fueron obsequiadas, en sueños, por el mismísimo Noyo Jwà, Ometochtli, el Dos Conejo de las leyendas. Y las voy a confesar, porque al fin y al cabo cuando uno muere, nada se lleva a la tumba y cantidad de recetas se han perdido por la mezquindad de sus egoístas portadores. A cambio, amiga, amigo cófrade, te suplico una oración para que mi vida y la de los míos sea larga y centenaria.

No es poca cosa La sangre del Jorobado o sangre de Cogüe. Puedo afirmar, sin tapujos, que hablamos del brebaje más exquisito que habrás de probar, sólo comparable con la sangre de los sacrificios o la sangre erótica. Y qué decir del curado de los brujos o de las siete Flores, mi más caro regalo a los psiconautas, clave esotérica del maestro de la cabeza espinada que vive crucificado en los

montes y en los campos y que durante la temporada de lluvias hace resonar sus trompetas estramónicas.

Comencemos, pues, con el confesionario y que los númenes de los velos me perdonen.

Ambas recetas las facturé mientras fui el encargado de la venta de pulque en El Sitio Maya, restaurante y balneario familiar, ubicado en la postrimería de la cañada de El Cuandón, junto a un bello manantial, en el pueblo serrano de San Miguel Cañadas, municipio de Tepotzotlán. Ambas resultaron de experimentar con un sin fin de menurjes mediante los cuales jugamos con diversidad de ingredientes y de recetas centenarias que rescatamos de boca en boca.

Muy bien harás en recordar, hermano cófrade, que yo soy el único inventor de estas dos fórmulas secretas, una de las cuales vendí profusamente entre la concurrencia de gastrónomos del

pulque que visitaban nuestro restaurante y estaban dispuestos a pagar el alto precio que cobrábamos por ella y la otra la reservé a mis amigos. La sangre del Jorobado se vende. La otra, la de las siete flores, no se vende, se regala, se obsequia como medicina o como libro, y a quien la cambiara por monedas, la maldición del dios Toloache le perseguirá en este mundo y en el otro también.

La sangre del Jorobado o sangre de cogüe, es un derivado del curado milenario llamado sangre de conejo. Hoy mucha gente presume hacer sangre de conejo, pero, aunque el curado parezca auténtico, en la mayoría de los casos no lo es por una simple y sencilla razón: el verdadero se factura con tuna cimarrona, y para empezar, dicha tuna no se da en todo el país ni en todo el año. Viene su nombre de cimarrona por crecer de manera natural en los montes y breñas y en todos aquellos pedregales, zonas sinuosas y texcales. También se le conoce como tuna tapona, por tapar el intestino de quienes la ingieren, según la tradición. Con esta tuna cimarrona, además de ingerirse como fruta de temporada, se hacen jaleas, mermeladas, tuna cristalizada. Además, por la fermentación de su jugo, se le puede utilizar para la crianza de vinos, curación de aguardientes y la elaboración de aquel brebaje místico de los pueblos originarios del norte de México y sur de Estados Unidos llamado colonche.

Uno de los primeros extravíos que tienen los neófitos frente a la tuna cimarrona es confundirla con el xoconochtili o xoconochtle o xoconostle, la tuna agria de los aztecas, cuya piel es verdiosada, el exterior de la carne también, pero el corazón es colorado. El xoconochtle carece prácticamente de espinas, y observa un tamaño mayor respecto a la tuna cimarrona, que generalmente es más pequeña, aunque sus dimensiones dependerán de la cantidad de agua que en la temporada de lluvias caiga en su zona de crecimiento. El color de la tuna cimarrona es uniforme y de un rojo rubí intenso, que al soltar el jugo nos recuerda la preciosidad de la sangre. La rudeza de su ambiente, la hizo recubrirse de un ejército de minúsculas espinas que son el coco de los campistas y caminantes fortuitos a los que se les hace fácil cosecharlas como si fueran duraznos y por ello terminan con esas espinitas encajadas hasta en los más recónditos rincones.

La tuna cimarrona es la base para el afamado curado sangre de conejo. Lo de sangre es cosa fácil de explicar, puesto que ya anotamos el color sanguíneo del jugo de la tuna. Lo de conejo nos remite

a la religión otomí y el dios Dos Conejo o Noyo Jwä, al que los nahuas llamaron Ometochtli, en un préstamo cósmico-poético que hicieron de sus otrora dominadores, a veces socios y también dominados, vecinos otomíes, de quienes se piensa son los verdaderos descubridores del pulque. Noyo Jwä, Ometochtli, el Dos Conejo, es una de las tantas y complicadas divinidades del pulque. Un conejo que es dos, porque todo es dual en la mitología religiosa de los pueblos originarios. Un conejo que es dos y que no es, por cierto, los otros cuatrocientos conejos, o centzon totochtin, que comprenden las constelaciones siderales pulqueras, también divinizadas y poetizadas tanto en palacios como en tinajales. En aquella ritualidad debió aparecer el curado en mención que no es otra cosa que la simple mezcla de pulque tlachique y la tuna cimarrona, a la que posteriormente, seguro durante los primeros años de la presencia hispánica, se le adicionó panocha, azúcar o piloncillo.

¿Simple, dije? Bueno, las cosas grandiosas en las poéticas del mundo son las que aparentan esa sencillez que en verdad reviste una compleja estructura. Sabrá dios, o bien, perdón, los dioses, porque la revoltura de estos dos sabores resulta en brebaje divino, en sabor sublime, pues para coronar la hazaña, el pulque curado con tuna cimarrona se torna en cuerpo efervescente que juega a seducir eróticamente a la lengua y al paladar mediante tiernas burbujas embriagadoras, amén de adquirir un tono escarlata que le hace atractivo también a la vista. Cómo no habría de convertirse, entonces, la sangre de conejo en el rey de los curados.

Por legajos de inventarios, sabemos que la sangre de conejo se vendió a granel en tendajos y estanquillos de la muy noble y leal Ciudad de México desde la colonia hasta bien entrado el siglo veinte. Le cantan los jaraneros novohispanos, tanto como los chicanos insurgentes. Chabacanea en los versos populares de Guillermo Prieto:

Arrímense los del suelo
Acércate acá, buen viejo
Bebe sangre de conejo
Parece que estás de duelo

Y también se presenta como reproche en los diálogos ebrios de Los bandidos de Río Frío de don Manuel Payno:

—Ya sabes, a mí me gustan las enchiladas picantes y la sangre de conejo.

—Eso es los que precisamente me da miedo, la sangre de conejo. Ya sabes que ese pulque es muy traicionero, se sube a la cabeza, y el hombre que se emborracha es un loco. No sabe lo que hace...

Pero ya me estoy yendo de largo cual liebre con esto de los orejones. La sangre de la que quería hablar era otra. Pues que allá en la pulquería donde lo vendimos, sin mordirme la lengua, diré que nos hicimos expertos en la sangre de conejo y desde tinajeros chilangos que pretendían abrir sus pulcatas *hipsters* en las colonias nais del defectuoso hasta los escuadrones de la muerte y los viejos sabios bebedores de los tianguis otomíes como el de Jilotepec, Villa del Carbón y Chapa de Mota —vecinos de Tepotzotlán—, nos pedían la receta.

En la química del tlachique, del conejo pasamos al gusano. Más propiamente al chinicuil, que adicionamos al caldo, y así nació la Sangre de Cogüe o del Jorobado. El chinicuil es un gusanito rojo que brota de las raíces del maguey, al cual devora sin piedad y por ello también se le considera plaga. Este gusanillo contiene tal fuerza de sabor que invade el paladar una vez que se le prueba y de igual manera domina cualquier ingrediente con el que se le combine. Cogüe, por otro lado, como bien nos lo explica el escritor y periodista Fernando Benítez, es un dios endémico de los otomites de Tepotzotlán. Numen jiboso que nos describe la sacralidad de las cimas de los montes y cuyo poder debió ser lo suficiente como para que el azteca imperial lo respetara tanto en la etimología del pueblo que le vio nacer, como en el reconocimiento de sus potencias. Por ello, cuando adicionamos el gusano chinicuil a la sangre de conejo, resultó un brebaje que superó por creces al «rey de los curados». Ya no era un rey, era un dios. La sangre de un dios. La sangre de Cogüe, la sangre del dios Jorobado.

El chinicuil cada vez es más escaso y la sardina o cuartilla del mismo a veces rebasa los mil pesos en el tianguis. De a milpa, dicen los pregoneros. El precio del curado, por ende, se quintuplicó, y aunque el bebedor experto primero reclamaba, al sentir aquella constelación de sabores resbalar por su garganta, jamás volvía a proferir queja alguna y lo terminaba de beber con religiosidad y respeto.

Así que apunten: un tanto de chinicuil crudo por aquí, un corazón (nochtli) sangrante por allá, algún ingrediente secreto por acuyá, y ya está lista la receta.

Lo he confesado todo.

Bueno, casi todo, porque ha quedado en el tintero aquello del curado de los brujos, el de las siete flores del Toloache, pero al escribir esto me ha dado miedo dar a conocer públicamente esta receta que ciertamente me rebasa y que si bien haría de varios de ustedes contempladores o poetas consumados, a la mayoría los mandaría directo a la casa de la risa, deschavetados, víctimas de siete brujerías proferidas por el dios de los brujos: el Toloatzin. Digamos que esa ya es otra canción, y por el momento, no la cantaré. Dispensen, cófrades, y de todos modos recen por mí y por los míos... 🍷



Palo, medida de pulque de cuatro litros. Museo del Pulque.



Fachada de la pulquería Nomás no llores Foto: Edgar Guadarrama.





NOMÁS NO LLORES... TANTO

EDGAR GUADARRAMA ROSARIO «EL QUINTO JARRO»

El mismo ejercicio del jicarero que adopté, de la mano con el cierre de mis estudios universitarios, me generaron una retroalimentación que nunca había experimentado en mi vida: una familia pulquera, solvencia económica para poder independizarme y acabar mis estudios y un trabajo que me llena todos los días

*A Margarito, a don Víctor Canales
y a ustedes, amigos.*

Fue un 11 de diciembre del 2010 que pisé por primera vez la Nomás no llores, ubicada en el barrio de Tepepan, en la alcaldía de Xochimilco. Con un curado de avena servido en un jarro grande, pesado, con el logotipo rotulado de una marca de cerveza, fue el primer sorbo que me recibió en el mundo de las pulquerías en la Ciudad de México.

Ese día, tanto el encargado de la barra como sus dos ayudantes se encontraban con mucho trabajo, no por la afluencia de los parroquianos, sino por los preparativos de un día especial para la *Nomás no llores*: su aniversario 48 y el festejo del día de la virgen de Guadalupe. Hasta ese momento no tenía en cuenta que el 12 de diciembre era una fecha muy especial para el gremio de pulquerías en la ciudad.

Recuerdo que antes de salir el encargado gritó «mañana lo esperamos, joven, será una gran celebración, habrá carnitas y música en vivo, hay que llegar temprano porque se acaban».

No eran ni las 10 de la mañana del día siguiente cuando me encontraba nuevamente en la Nomás. A las afueras de la pulquería un cazo grande con carnitas se estaba cocinando. Una persona lavaba la calle mientras que adentro varios trabajadores más realizaban una limpieza profunda y la preparación de los curados.

«Hasta las doce será la fiesta amigo, ahorita todavía no hay curados» me dijo un señor en la entrada. Fue entonces que decidí ofrecer mi

ayuda, pues un día antes había sido tratado bastante bien, el curado resultó riquísimo y esa hospitalidad que el encargado me había otorgado tenía que ser correspondida.

Me dejaron pasar, me dieron un trapo y me puse a lavar algunas mesas. El tiempo pasó tan rápido que en un abrir de ojos la pulquería se llenó. Uno de los familiares a cargo me había regalado una playera del aniversario, la cual recibí con sorpresa y reconocimiento, pues sólo el personal las portaba, así que con más ímpetu seguí repartiendo los platos de comida, recogiendo los

tarros vacíos y acomodando a todos los invitados en sus mesas. Ese día supe que la pulquería era un espacio único y que quería vivirlo muchas veces más.

Entre pláticas y risas con los parroquianos, mencionaron más pulquerías en la ciudad, lo que tomé como un reto para conocerlas: «La Victoria, allá por La Villa; La Gloria, ahí por Avenida Universidad; La paloma azul, en Popocatepetl y, cuando te corran de ahí, La Ana María es la indicada, en la calle Necaxa» por mencionar algunas.

LA ACERA DE ENFRENTE

Sobre la divinidad mítica del pulque

Enrique Vela

El producto extraído del maguey más renombrado es el pulque, en náhuatl *octli*, la bebida embriagante originaria de México más importante. El pulque era un elemento esencial en la vida ritual y se utilizaba tanto como bebida en las ceremonias —para propiciar estados alterados de conciencia que se consideraba facilitaban la comunicación con los dioses— o como ofrenda. El pulque se consumía en ciertas celebraciones, si bien no estaban permitidos los excesos y éstos se castigaban con severidad. De hecho, fuera de esas fechas sólo se permitía ingerirlo a los ancianos. Antes de ingerirse, el pulque era ofrecido al fuego y a los cuatro rumbos del universo y sólo se permitía tomar cuatro porciones de pulque, la quinta ya era considerada una borrachera.

Debe señalarse que no sólo la planta era un don divino, sino que el proceso mismo de elaboración del pulque estaba bajo la tutela de distintos dioses. De hecho, se hacía la distinción entre las deidades del maguey, generalmente femeninas, como Mayahuel, y las del pulque, masculinas. Las deidades principales asociadas con el pulque eran la propia Mayáhuel, los *centzontochin* o cuatrocientos conejos y dioses como Patécatl y Tepóztocatl.

Se decía que Mayahuel fue quien descubrió la manera de extraer el aguamiel y que fue Patécatl el que encontró cómo fermentarlo para transformarlo en pulque. Según otro mito, el pulque habría sido descubierto por Papantzin, mujer noble que lo envió con su hija Xóchitl al señor de Tula, Tecpancaltzin, quien se enamoró de la joven y la hizo su esposa.

Aunque gran parte de la información que se tiene sobre el pulque procede de códices y crónicas de la época colonial, su consumo se remonta a etapas anteriores. Se conocen ejemplos procedentes de sitios como Cholula y Teotihuacán y en los códices mixtecos aparecen representadas varias ceremonias en las que se ingiere pulque.

Luego de la conquista, desaparecidas las estrictas reglas para su consumo, el pulque se hizo una bebida ampliamente consumida, al grado que en no pocos momentos fue una de las principales actividades económicas. Ya en el siglo XX su consumo decayó notablemente debido a la popularidad que tuvieron otras bebidas. En los últimos años parece revitalizarse su consumo, en especial en la Ciudad de México, aunque muy lejos estamos de aquel auge de los siglos previos.

En: «El pulque», *Arqueología Mexicana*, edición especial, núm. 57.



Juan, jicarero de la pulquería La Gloria de Zapata. Foto: Edgar Guadarrama.

Ay, Gloria no te caigas

La primera vez que llegué a su imponente, rústica y añeja entrada dudé mucho en entrar. Sus puertas de madera gastadas, tipo cantina, resistían a un gentío de hombres y mujeres en una euforia que alimentaba el pulque dentro de aquel local: La Gloria (de Zapata).

Para ser mi segunda pulquería, sentí que había un abismal temporal entre las características coloridas que me presentó la Nomás no llores y el viaje en el tiempo que era beber pulque en un asiento dentro de La Gloria. La construcción que resguardaba sus cuatro barricas

pintadas de rojo con blanco, una barra cimentada, sus diez mesas de madera, su rockola vieja y sus murales rústicos, sólo denotaban que me encontraba en un espacio de historia pulquera viva.

Son dos los jicareros que se han encargado de mantener a La Gloria como un espacio único entre las pulquerías de la ciudad: el señor Juan, quien llegó del estado de Guerrero a trabajar a la ciudad y que por su andar ha tenido varios recintos pulqueros a su cargo y el señor José, que también bajo su administración, ha tenido el gusto de recibir a las nuevas generaciones a la pulquería, pues sus curados han marcado la diferencia por la gran calidad y pasión que le pone a su respetado oficio.

Vamos a ver a qué sabe mi amigo...

«Ese señor valía lo que su peso en oro, por él mi amor al pulque» me comenta mi amigo y jícadero Jesús Abundis «El Apá» siempre que hablamos de don Víctor Canales Hernández, quien fuera encargado de la pulquería La Reyna Xóchitl, ubicada en la colonia Valentín Gómez Farías. Y sí, cuánta razón.

La Reyna Xóchitl es quizás una de las pulquerías más pequeñas de la Ciudad de México, pero con una historia enorme, con una licencia y permiso desde 1952, actualmente sigue siendo un referente en las pulquerías de la ciudad con un pulque del estado de Hidalgo.

Cuando conocí a don Víctor Canales, su gran amabilidad y su calidad de persona, sólo me reafirmaron que el pulque envuelve a personas maravillosas por toda la ciudad y por donde fluya tan valioso elixir.

«Don Vic» siempre fue muy abierto en contarnos historias sobre su vida pulquera, nacido en Epazoyucan, Hidalgo, llegó muy joven al Distrito Federal a trabajar como lava vasos a las pulquerías. Fue entonces que se hizo de varias pulquerías como dueño y encargado, hasta coincidir en La Reyna Xóchitl.

El curado de hierbabuena era la especialidad de la casa, aunque todos los curados que preparó don Víctor tenían un sabor inigualable. Algo que marcaba una diferencia más, era la sazón de las botanas que todos los días se preparaban, una costumbre que se ha ido perdiendo en estos espacios. Don Víctor Canales fue la persona que también me enseñó a querer el pulque, desde su oficio como jícadero aprendí muchas cosas, pero algo que nunca olvidé y que llevo conmigo hasta la fecha es el respeto que le tenía al pulque, las pulquerías y sus magueyes.



Barra en la pulquería La Reyna Xóchitl, don Víctor Canales sentado. Foto: Edgar Guadarrama.



Fachada de pulquería «La Reyna Xochitl». Foto: Edgar Guadarrama.

Soñé que me traías pescado...

La pulquería de don Víctor Canales fue parte de un triángulo pulquero ubicado en el oriente de la ciudad: La Reyna Xóchitl, La Blanca (que se encontraba ya cerrada) y La Pescadora.

Entre «los reinos», como se les llamó mucho tiempo a los clientes y amigos de La Reyna Xóchitl, se hablaba de otra pulquería a la cual se podía llegar caminando, a unos quince minutos, comentaban algunos. Ubicada en la colonia Cuchilla Agrícola Pantitlán, por aquel 2015, La Pescadora fue el espacio donde se me enseñó y ejercí el oficio del ser jícarero, el cuál respeto hasta la actualidad.

Margarito Casiano Hernández y Clarita Contreras fueron los encargados de mi nuevo «hogar». Por un lado, Margarito llevaba trabajando en las pulquerías desde los 17 años, contó con varios

expendios de pulque en su andar y La Pescadora fue la pulquería que quedaría para su historia.

Clarita Contreras, comadre también de Don Víctor Canales, era bastante conocida en el anterior triángulo pulquero mencionado, no sólo como clienta sino también como trabajadora, pues su sazón en la comida hacía la diferencia entre pulquerías.

Mi primer acercamiento a La Pescadora como cliente y amigo, fue gracias al manejo de las redes sociales, pues le propuse a Margarito crearles sus cuentas en medios como Facebook e Instagram para poder tener mayor posicionamiento y atraer a nuevos clientes.

Después de los manejos de redes sociales, la experiencia con otras pulquerías y jícareros, me dieron pauta para pedirle a Margarito que me enseñara a curar, pues en un inicio quería preparar mis propios curados para consumo personal. Cuál fue mi sorpresa que



El día que conocí La Pescadora. Foto: Edgar Guadarrama.

el día a día dentro de la pulquería me llenaban cada vez más y más; la convivencia con los clientes y la camaradería configurada detrás de la barra era algo que me apasionó con mucha fuerza.

El trabajo de todos los días, las nuevas necesidades de la pulquería frente a una pandemia, las nuevas formas de comunicación en que el pulque se desenvolvía me pidieron un tiempo completo para La Pescadora. El mismo ejercicio del jicarero que adopté, de la mano con el cierre de mis estudios universitarios, me generaron una retroalimentación que nunca había experimentado en mi vida: una familia pulquera, solvencia económica para poder independizarme y acabar mis estudios y un trabajo que me llena todos los días.

Actualmente me encuentro laborando como jicarero en el único museo dedicado al pulque en la Ciudad de México: Museo del Pulque y las Pulquerías (MUPyP). Las dinámicas y formas de trabajo cambian drásticamente cuando se pasa de una barra con oferta de cinco a más de quince curados diariamente. En este nuevo panorama pulquero conocí a un jicarero más longevo y con más de cincuenta años de experiencia: Jesús Abundis Beltrán. «El Apá» como se le conoce en la cultura pulquera a Jesús. También trabajó con don Víctor Canales en los años noventa, compartió barra con Margarito en los años 2000 y convivió muchos años más con Clarita en La Pescadora. Estábamos destinados a coincidir tarde o temprano.

Con sus formas tradicionales de trabajar, recetas de curados de antaño, y una forma pulcra de manejar el pulque, me empeño todos los días en aprender algo de los buenos jicareros que nos quedan en la ciudad.

Seguimos aprendiendo todos los días a favor de pulque de calidad, una pulquería ejemplar y un oficio que se respete, el de ser jicarero. Y como dice Federico Olvera, jicarero de Agave 69: «Si en el otro mundo existen las pulquerías, ahí nos vamos a encontrar». 🍷



Fachada de la pulquería La Pescadora. Foto: Edgar Guadarrama.



PALABRAS DE UN TLACHIQUERO

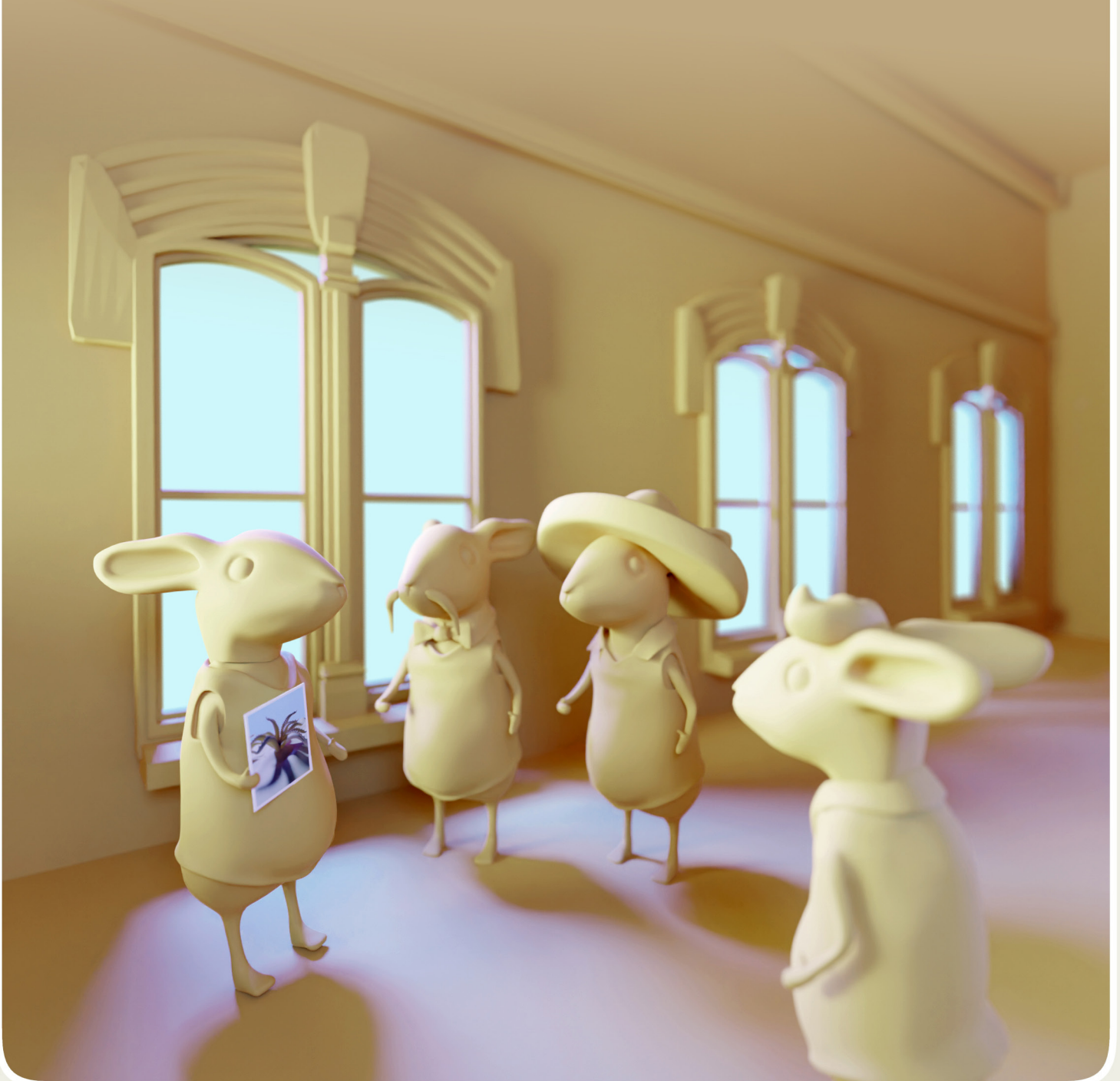
MANUEL RUIZ MORALES

Me enamoré de los magueyes, han crecido gigantes, me asombra la cantidad de bondades que nos ofrecen y el aguamiel que nos dan. He llegado a tener algunos magueyes que con los cuidados adecuados producen hasta ochocientos litros de aguamiel



Me llamo Manuel Ruiz Morales, me encuentro en la sierra de Tepetzotlán, Estado de México, por el destino de la vida, ahora siembro magueyes. Les cuento sobre mí: de niño fui pastor, de joven fui obrero, de adulto apicultor y de mayor soy tlachiquero.

Cuando obtuve mi jubilación, con el dinero que me otorgaron, adquirí una parcela en la sierra en Tepotzotlán, que me pareció un rinconcito en el cielo. Estando aquí me preguntaba «¿qué puedo sembrar? estoy en la parte alta, es semiárido, con muchas pendientes y el suelo esta erosionado». Reflexionaba, «¿y si los nopales o magueyes son una opción?» ya que es lo que hay alrededor y están adaptados al clima. Elegí el maguey. Los sembré con la sorpresa de que crecieron muy grandes, retienen la humedad, evitan la erosión, generan oxígeno. Al tener los magueyes me pregunté «¿Y que hago?». Fui a un congreso nacional del maguey y el pulque llevando fotografía de mis magueyes, me recibieron bien y me preguntaron quién era yo, les respondí, un aprendiz de tlachiquero, vine a ver qué me enseñan. Estando ahí conocí a integrantes del grupo regional de magueyeros de Teotihuacán, quienes han sido compartidos con sus conocimientos; me acogieron y me han auxiliado.



Me enamoré de los magueyes, han crecido gigantes, me asombra la cantidad de bondades que nos ofrecen y el aguamiel que nos dan. He llegado a tener algunos magueyes, que con los cuidados adecuados producen hasta ochocientos litros de aguamiel, actualmente estoy procurando una siembra de cien magueyes por año para cultivar y capar cien magueyes cada año. Si un maguey nos da ochocientos litros, cien magueyes nos darían ochenta mil litros. El pulque y el aguamiel se comercializa bien aquí, las personas llegan al rancho San Manuel de los magueyes para consumir y no es suficiente. El pulque y el aguamiel son alimentos completos, por mucho tiempo las personas lo han consumido por su valor nutricional. Los minerales, vitaminas, proteínas, encimas, fibras solubles, prebióticos y probióticos que llega a contener le dan un alcance inimaginable. Espero que las personas por imitación lo cultiven y no permitan que se extinga.



En nuestro país existen muchas zonas que se encuentran abandonadas, sin cultivos, y se puede lograr una agroalimentaria alimentaria sustentable. El maguey, no es sólo pulque; el maguey me descubre cada mañana al darle un poco de tiempo y cuidado él me da su dulce néctar que es un alimento y si logramos que nuestra población lo pueda beber y deje el refresco, se evitarían muchas enfermedades. 🇲🇽



El cartógrafo de las pulquerías. Armando Jiménez y la geografía del pulque

Omar Delgado

Con sus crónicas don Armando Jiménez nos abre una ventana al pasado, pero no al solemne y embalsamado de los próceres y los héroes patrios, sino al del pueblo vivo y gozoso en veces, sufriente en otras, pero siempre alharaquiento

El académico de las mentadas de madre

Hubo un tiempo en que la llamada Alta Cultura (así, con mayúsculas para más relumbrón), era impermeable a las manifestaciones lingüísticas del pueblo llano. Para los escritores mexicanos anteriores a 1960 incluir alburas, calambures o groserías como parte de sus obras era poco menos que una herejía (además, una garantía de que nunca serían publicadas). Tales vocablos eran, para la mayor parte de la sociedad, propios de la baja ralea, indignos siquiera de ser mencionados, quizá únicamente sugeridos por los omnipresentes signos aleatorios (%\$&#»#%), por eufemismos chabacanos («hijo de mala madre», «La rechifosca mosca») o por los fantasmales tres puntos (Lástima que fuera una p...). Esto cambió a partir de algunas corrientes literarias tales como la llamada Literatura de

la Onda, en donde jóvenes como Parménides García o José Agustín recuperaban el idioma juvenil, o autores como Armando Ramírez que plasmaban en su obra el habla cruda del barrio (inolvidable *Chin Chin el teporocho*). Sin embargo, quien rompió las puertas del Empíreo del lenguaje e hizo que las palabrotas alcanzaran rango académico fue un arquitecto inquieto, atleta y lingüista aficionado llamado Armando Jiménez.

Armando Jiménez Farias (Piedras Negras, 1913-Tuxtla Gutiérrez, 2010), también llamado el «Gallito inglés», debido a una de las imágenes más características de la gráfica prostibularia, misma que adoptó como firma, fue un escritor y arquitecto que en 1960 publicó un libro titulado *Picardía Mexicana*, que comprendía una serie de ensayos humorísticos en donde recupera gran parte del habla popular y la gráfica de los lugares de socialización y desfogue del lumpen, tales como las

cantinas, los prostíbulos, las cárceles, los baños públicos y las pulquerías. El éxito de dicho libro fue inmediato y contundente, a tal punto que se convirtió en una referencia obligada lo mismo para antropólogos que para escritores. Luego de la *Picardía...*, Jiménez continuó escribiendo otros textos alrededor del tema, tales como la *Nueva Picardía Mexicana* (1971), el *Tumbaburras de la picardía mexicana* (1977) o *Dichos y refranes de la picardía mexicana* (1982). En todos ellos recopila múltiples ejemplos del habla auténtica de las clases populares en su contexto, demostrando que el lenguaje es, al mismo tiempo, producto y artífice de su entorno. Esta autenticidad le valió el reconocimiento de intelectuales tales como Renato Leduc, Octavio Paz o Camilo José Cela, además de que su trabajo pronto se vio reflejado en compilaciones profesionales del idioma español mexicano tales como el *Diccionario Porrúa de la Lengua Española* o el *Diccionario de Mexicanismos*, de la misma casa editorial. Cabe mencionar que, en estos últimos, Jiménez fue participante activo de la recopilación, selección y edición de los materiales.

El cartógrafo de pulquerías

En la extensa obra de Armando Jiménez hay dos libros de crónica que sobresalen por su rigor histórico y sabor autobiográfico: *Sitios de Rompe y Rasga de la Ciudad de México*, publicado en 1998, y *Lugares de Retozo, Gozo y Desahogo de la Ciudad de México*, publicado en el 2000. En ellos, el autor realiza un inventario detallado de los lugares de ocio, vicio y perdición en donde el chilango de los siglos XIX y XX acudía, bien a olvidar sus penas con un buen trago, bien a disfrutar de un espectáculo de mucho quiebre y poca ropa, bien a bailar con alguna dama de compañía, o bien a darle gusto al cuerpo con el compañero, compañera o compañere de su preferencia.

Es en *Sitios de Retozo, ahogo y desahogo...*, en el que Jiménez hace el compendio más completo de las pulquerías que existieron en la muy noble y leal Ciudad de México.

Ante lo anterior, es necesario precisar que Armando Jiménez era un participante activo de tales sitios, que se hablaba al tú por tú lo mismo con los cargadores de La Merced que con los burócratas aburridos que se daban sus escapadas de la oficina, y que albureaba con gracia tanto a las fritangueras de las cantinas que a las damitas

que esperaban algún cliente con los suficientes centavos como para pagar por compañía. Su prosa directa y colorida sumerge al lector en el olor del neutle fermentado y en el crujido del aserrín que cubre el piso, le permite degustar los distintos curados disponibles en el menú, sea el de piñón, considerado por muchos como el *Baileys* de los curados, que el llamado sangre de tigre, elaborado con tuna roja y consumido desde los tiempos de Chucho el Roto. Jiménez también se da el tiempo de explicarle al lector, con el rigor de un catedrático, las capacidades y formas de los distintos vasos en los que se sirve el pulque, desde la modesta cacariza, de un cuarto de litro, hasta el tornillo, estándar para cualquier pulquero que se respete y que podía contener hasta un litro de *agua de las verdes matas*. Jiménez, en las nueve crónicas, dedicadas a igual número de pulcatas, entabla una relación personal, íntima, con el espacio y sus protagonistas. A cuál más, se hará a continuación un resumen de tales recintos sagrados:

La gallina de los huevos de oro. El autor abre su sección dedicada a los expendios de caldo de oso con este expendio, que estuvo situado en la calle de Pinto, llamada después 2 de abril, en la colonia Guerrero. Se le explica al lector el origen del negocio, en el año 1920, en un local que ya era viejo cuando fue inaugurado y que con el paso de las décadas se fue deteriorando más hasta que, finalmente, obligó a la pulquería a mudarse a un local localizado en la misma calle. Sin embargo, cosas de la vida, el 9 de agosto de 1982, a la una y media de la tarde, el techo del expendio se derrumbó sobre la copiosa concurrencia, matando a una persona e hiriendo a una veintena de alegres borrachos. En este texto, Jiménez se da el tiempo de explicarle al lector los múltiples juegos con los que aficionados al neutle mataban las horas mientras mataban los litros de pulque: el rentoy, un juego de cartas que se jugaba en parejas, y la masita, entretenimiento prostibulario parecido a la rayuela que consistía en medir la puntería de los concursantes con bolitas de nixtamal que eran arrojadas a un tablero trazado en el piso.

Con movimiento. Dicha pulquería tomó su singular nombre de los ánimos del primer dueño por bautizarla con el muy científico nombre de Movimiento continuo. La denominación final resultó de la impericia

del pintor de letreros que se contrató para pintar la fachada, ya que este sólo pudo trazar las letras «Movimiento Con», antes de que se le terminara la pared. Este garito estuvo localizado en Tacubaya y fue en donde el autor recopiló la grafía del gallito inglés, misma que lo haría famoso a nivel internacional. También pudo capturar la sentida décima con la que dicho dibujo se complementa:

Este es el gallito inglés,
míralo con disimulo,
quítale el pico y los pies
y métetelo por el culo.

El gorjeo arrullador. Pulquería ubicada en un tendejón de la calle de Niño Perdido (actualmente, Eje Central), que fue producto de un robo. Explica el cronista que el dueño original, de nombre Gregorio Barrera, trabajaba en un despacho de abogados en su natal Toluca, allá por 1903. Su patrón, un licenciado tranza y gandalla, mandó al jovencísimo Goyo a cobrar siete mil pesos a un cliente. El muchacho, al verse con tal cantidad en la mano, decidió huir con el dinero a la Ciudad de México y refugiarse en la pulquería en donde trabajaba su primo. Ahí pasó años trabajando como despachador de neutle, escondido de la acción de la justicia hasta que juntó el dinero suficiente para comprar el expendio (entendiéndose que sumó sus ahorros al dinero que le había esquilado a su anterior patrón). Gregorio y su primo se volvieron así dueños de un negocio que con su éxito desmereció aquel dicho que reza «Lo mal habido no luce». El gorjeo arrullador tuvo décadas de prosperidad y se convirtió en lugar de concurrencia de gente del ámbito taurino, sobresaliendo entre ellos el matador Rodolfo Gaona, quien gustaba de echarse unos sabrosos curados después de las corridas.

La rosita. Este expendio de *consomé de bigote* tuvo la suerte, según el cronista, de ser escogido por la mismísima Frida Kahlo para que sus alumnos de la Escuela Nacional de Pintura, Escultura y Grabado, conocida coloquialmente como La Esmeralda, pintaran en sus paredes exteriores un mural alusivo a la cultura mexicana. La autora de *Las dos Fridas*, que en aquel tiempo trabajaba como maestra de dicha institución, instó a algunos de sus alumnos a ilustrar los muros

de la pulquería que estaba justo frente a la casa que compartía con su marido Diego Rivera. La obra, de la que se guardan pocos registros fotográficos, contenía diversos motivos nacionalistas, de entre los que destacaba un retrato de la profesora Kahlo junto con la poeta Pita Amor en pose sugerente. Para realizarlo, los alumnos decidieron cubrir las paredes, antes y después de aplicar los frescos, con pulque blanco, a manera de experimento. Sin embargo, el fermentado actuó en contra de la obra, pues luego de algunos años los pigmentos estaban bastante deteriorados por la acción de las bacterias. El edificio en donde se encontraba La Rosita fue demolido en 1958, por lo que aquella efímera obra de arte no resistió la urbanización de la Ciudad de México.

La coronación de Baco. Ubicada frente al mercado de Mixcalco, cerca de La Merced. Este local de pulque fue una de las más célebres de los tiempos previos a la revolución, e incluso se dice que fue en ésta en la que se basó José Guadalupe Posada, para hacer sus famosas calaveras alusivas a la vida de las pulcatas. Las crónicas de aquellos tiempos y las fotografías existentes la muestran como una de las más viejas de la ciudad, en donde todavía se podía observar la fila de tinacales de madera al fondo y a los tlachiqueros, los hombres que extraían el neutle de los magueyes y lo llevaban en odres hechos de cueros de cerdo, llegar todos los días a surtir la bebida. Este lugar tuvo el honor de haber sido la sede en donde se presentó al público uno de los primeros fonógrafos llegados a México, el 10 de octubre de 1878.

La chiripa. La colonia portales, y en específico, la calle de Odesa era famosa por sus expendios de pulques finos y supremos. Uno de ellos, de nombre La chiripa, se ubicó en el número 325 de dicha vía y debe su nombre a una circunstancia muy afortunada: Gustavo Requejo, un joven poblano que vino a la capital a probar suerte, se encontró en la calle una moneda de cinco pesos. Inspirado, compró con ese dinero un billete de lotería que a los pocos días resultó premiado con 300 pesos, una pequeña fortuna para aquel año de 1921. Gustavo entonces decidió comprar un local para vender pulque y bautizarla con un nombre que recordara la afortunada circunstancia que dio origen al negocio.

La guarecita. Garito de venta de curados finos y neutle fresco ubicado en el corazón del barrio de la Candelaria de los Patos. Jiménez recuerda que, en la tercera década del siglo XX, este lugar era el abrevadero a donde concurría Carlos Rivas Larrauri, uno de los poetas de mayor venta de aquellos tiempos. El vate concurría todos los miércoles de las once de la mañana a la una de la tarde a sonsacar a las musas mientras consumía tornillo tras tornillo. Rivas Lataurri era metódico, se ensimismaba en su obra mientras los pocos, o quizá no tan pocos, parroquianos que concurrían en ese horario, guardaban silencio para dejarlo trabajar. A la una de la tarde el jicarero, un amable y gordinflón tipo conocido por su apodo de Pancho Villa, le arribaba dos quesadillas para que almorzara. El poeta entonces las comía, liquidaba su cuenta y se retiraba hasta la semana entrante. Como dato adicional, «Guarecita» proviene del tarasco y hace referencia a una muchacha joven y agraciada. Dicho nombre recuerda a sus primeros dueños, originarios del estado de Michoacán.

El gran tinacal. Los tinacales son los enormes recipientes en donde se fermenta el pulque, y en los cuales la leyenda negra reza que los tlachiqueros agregan una muñeca modelada con excremento humano para acelerar la producción. Los tinacales también han sido inspiración para nombrar algunos de los expendios más famosos del también llamado caldo de oso. Un Tinacal es famoso por la zona de Tlalnepantla, y actualmente todavía da servicio. Sin embargo, el que es materia de la crónica de Jiménez estaba localizado en la esquina de Manuel Doblado y Peña y Peña, en la Colonia Morelos. El autor la recuerda como una de las pocas que aún conservaba su decoración y aires tradicionales: papel picado, pórticos coloridos, murales en el interior, fritanguera. Por desgracia, El gran tinacal fue otro de los negocios que tampoco sobrevivió a la urbanización, ya que fue vendido, y luego demolido, en 1987.

El capricho. La última de las cantinas de las que hace recuento Armando Jiménez estaba ubicada sobre Río Consulado, y funcionaba cuando el río que le da nombre a la actual avenida aún estaba vivo. Esta pulquería se caracterizaba por dos cosas: su amplio surtido de curados, entre los que destacaban el de avena, piñón, tuna, cacahuete, canela y fresa, y la constante persistencia de las inundaciones

que sufría, consecuencia de las crecidas del río adyacente en la época de lluvias. Sin embargo, no se crea que tales accidentes constituían un obstáculo para el consumo de neutle, pues los parroquianos, conocedores de la calidad de la mercancía, preferían subirse a las mesas y a las sillas antes de interrumpir el consumo.

La última y nos vamos

Así pues, con sus crónicas, don Armando Jiménez nos abre una ventana al pasado, pero no al solemne y embalsamado de los próceres y los héroes patrios, sino al del pueblo vivo y gozoso en veces, sufriente en otras, pero siempre alharaquiento. Gracias a su ojo concienzudo y vivaz, el cronista le permite al lector contemporáneo saborear las delicias del consomé de bigote y, al mismo tiempo, de vivir el ambiente jocoso, en veces peligroso, pero siempre colorido, de las pulquerías.

Esperemos que este autor y sus letras no se pierdan en el mar del tiempo. 📖

Referencias

Armando Jiménez. *Picardía Mexicana (Sexta Edición)*. Libro Mex editores. México, 1961.

Armando Jiménez. *Dichos y refranes de la picardía mexicana*. Editorial Diana. México, 1982.

Armando Jiménez. *Lugares de retozo, ahogo y desahogo en la Ciudad de México*. Editorial Océano. México, 2000.



Guaje. Museo del Pulque.

Los Mexicanos.



EL PULQUERO.

El pulquero. Hipólito Salazar. Museo del Pulque.

TRAYECTORIAS UACEMITAS

Fanny Morán

Entrevista a Luis Salgado



Luis Salgado es un creador cultural con una formación académica sólida y una trayectoria que combina letras, teatro, enseñanza y gestión cultural con foco en prácticas culturales vivas como el pulque y sus comunidades.

Fanny Morán: ¿Cómo llegaste a la UACM?

Luis Salgado: Tomé un curso en casa de lago de creación literaria, la profesora que lo impartía, daba clases en la UACM y me contó sobre la carrera de creación literaria. Intenté, salí sorteado. Cuando entré a la carrera, intenté buscar a la maestra pero ya jamás la vi de nuevo, ni en casa de lago ni en la UACM.

Estudiaste Arte y Patrimonio y Creación Literaria. ¿Cómo fue el tránsito de una a otra?

Cuando entré a ciclo superior, vi algunas materias optativas que me llamaron la atención y que eran afines entre Creación Literaria y Arte y Patrimonio, con el paso del tiempo me comenzaron a llamar más la atención las materias de Arte, a su vez, comencé a ejercer la gestión cultural e hice a la par ambas carreras en diferentes planteles.

¿Por qué el pulque? ¿Cómo fue este proceso de crear el Museo del Pulque?

El pulque inicio como una convivencia entre amigos, fue un transitar por que de niño lo probé y no tuve una grata experiencia, ya de joven le di otra oportunidad y para mi tuvo otro significado. Comencé a visitar pulquerías y me di cuenta que ahí se generaban movimientos sociales, artísticos y culturales, eso me creó un apego y una curiosidad por aprender más sobre la bebida, sobre las

pulquerías tradicionales o antiguas que en ese momento estaban a punto de extinguirse.

El Museo del Pulque y las Pulquerías surge a partir de diferentes iniciativas de colectivos, activistas, historiadores, artistas, pulqueros, productores, etcétera, con la intención de tener un espacio de dignificación, promoción y desmitificación del pulque, un espacio dedicado también a investigar, preservar y difundir las tradiciones, usos, costumbres y oficios del maguey, el pulque y las pulquerías.

En ese momento yo ya estaba por concluir ambas carreras y pude hacer un balance entre ambas, los aprendizajes adquiridos me ayudaron a generar una asociación civil, a gestionar y vincular a la industria privada para obtener recursos y a planificar todo el proyecto.

A parte de ser el director del museo, también eres maestro. Cuéntanos sobre esta faceta.

Me apasiona dar clases, guiar, motivar y enseñar a las nuevas generaciones me genera una especie de espejo temporal, y recuerdo cuando yo estudiaba, los maestros que tenía y como despertaron y sembraron en mí tantas cosas. Doy clases en una escuela particular de turismo y aviación, en la academia de cultura y turismo, en la cual puedo impartir temas que me maravillan, crear conciencia en los jóvenes, crearles un sentido de identidad, pertenencia y compromiso por las culturas mexicanas y por un turismo sustentable, comunitario, que preserve la naturaleza y los pueblos originarios, a partir de la riqueza cultural que tenemos como país y aprovechar el interés que tiene todo el mundo sobre nuestros atractivos turísticos.

Platícanos un poco sobre lo que podemos encontrar en el museo.

El Museo del Pulque y las Pulquerías cuenta con cinco salas, la primera de ellas es la sala Resumidero, donde tenemos nuestro multíforo cultural donde llevamos a cabo nuestra cartelera con eventos multidisciplinarios y una sección destinada para exposiciones temporales, también una línea del tiempo donde verán los procesos históricos, políticos, sociales y económicos del pulque desde la época prehispánica hasta nuestros días. La segunda sala, llamada Acocote, donde aprenderán el proceso de producción, distribución y comercialización del pulque junto con

algunos mitos y leyendas. En la tercer sala, llamada Rentoy, conocerán las tradiciones, culturas, usos, costumbres y oficios de las pulquerías. La cuarta sala es la sala lúdica e interactiva, la pulquería con tradición panana donde degustarán pulque de dos regiones; Nanacamilpa Tlaxcala y Singuilucan Hidalgo, así como curados elaborados de manera tradicional con frutas, semillas y vegetales de temporada, a su vez, podrán degustar comida típica mexicana. La última sala llamada Raíces, podrán apreciar veintidós ejemplares de cuatro especies diferentes del ambistoma mexicano, tenemos ajolotes de la cuenca central mexicana, para ser una nueva habitad en pro de la preservación de estos anfibios que forman parte de nuestro ajolotario.



Háblanos sobre tu trabajo en el Colectivo Sembrando Letras.

Es un proyecto que surgió en la UACM en el 2016 para promover, difundir y motivar la lectura y escritura a través de talleres, cuentacuentos y eventos literarios, al principio fue sólo una prueba: demostrar que la literatura puede llegar a cualquier parte y que el mensaje de las letras puede llegar a todos los oídos, rompiendo brechas de desigualdades. En este tiempo hemos realizado vinculaciones con Secretaría de Cultura local y federal, ferias internacionales de libro, alcaldías y bibliotecas. Hemos tenido recurso público en diversas convocatorias.

El performance también forma parte de tu portafolio como artista. ¿Cómo es esta faceta?

En la UACM tomé una optativa llamada performance con el profesor Gerardo Bustamante, eso me motivó a tomar mi cuerpo como una herramienta de denuncia, de creación, de proyección y de conciencia que me apasionó, a partir de ello exploré con el performance complementándolo con los conocimientos teatrales que yo tenía desde joven y eso fue un complemento ideal para explorar esta faceta.

¿Qué sigue para Luis Salgado?

Prepararme profesionalmente porque quiero ser en un futuro Secretario de Cultura.  

Un día en la vida de un tlachiquero

Juan Escalona Meléndez

Don Julián es un tlachiquero, la persona que dedica su vida a producir aguamiel y pulque. Él repite esto con frecuencia, para que no lo olvide y dejar claro la magnitud de la importancia de lo que significa: el aguamiel es la vida del pulque. Para obtenerla hay que dedicar la tuya

Julián se levanta a las cinco de la mañana. En otros tiempos, tomaba sus cueros o botas, una especie de contenedor hecho con la piel de un chivo para almacenar el aguamiel recolectado durante la jornada. Se coloca uno a cada lado del lomo de un burro, sostenidas por la barcina, una red de lazo que las abraza con firmeza al animal. Hoy monta las mamilas —contenedores de plástico de veinte litros— al automóvil y se dirige al campo. Antes no habría alcanzado para adquirir un automóvil con la venta de pulque. Ya son otros tiempos.

Lo primero que hay que hacer al llegar al campo es identificar los magueyes que se encuentran en producción. Un maguey que produce aguamiel, a veces llamado sazón, es una planta que está alcanzando la madurez sexual, se prepara para reproducirse. Para

identificarlos, don Julián busca aquellos cuyo cogollo o centro se ha ensanchado y sus espinas o michichihuales se han vuelto más pequeñas de lo normal.

Encontrando estas características procede a esterilizar o capar la planta. Es necesario para impedir que la planta culmine su ciclo reproductivo, obteniendo a cambio la apreciada aguamiel.

Una vez esterilizada la planta, procede a marcar con una punta de maguey la fecha en la que se capó, y así llevar un registro claro para tomar decisiones posteriores. Al transcurrir de seis a nueve meses, es hora de «echar» o «limpiar» el maguey. Esto consiste en abrir un cuenco u orificio en el centro del tronco de la planta, donde solía estar el huevo que se retiró al capar la planta. Si se espera mucho más tiempo que

De la serie *Tlachiqueros*. Luis Vélez. Museo del Pulque.

los nueve meses o el año, es posible que madure de más y comience a secarse. A partir de este momento, este corazón o meyolote, excreta una savia dulce que dará lugar al pulque. Esta debe ser retirada o cosechada una vez en la mañana y otra vez en la noche. Don Julián tiene un recorrido de aproximadamente dos horas para cosechar el aguamiel, pasando entre treinta y cinco y cincuenta plantas. Llegado al corazón de cada maguey, retira la piedra que se ha colocado para evitar que el cacomixtle (*Bassariscus astutus*) o el tlacuache (*Didelphis marsupialis*) se beban el aguamiel, y la extrae con ayuda de acojote, una especie de calabaza¹ seca que funciona a manera de popote. El acojote tiene la capacidad suficiente para sostener el líquido sin que llegue al punto donde Don Julián hace contacto con la boca. Llegando a la máxima capacidad del acocote o del pulmón del tlachiquero, procede

¹ Cucurbitácea de la especie *Lagenaria siceraria*. En la actualidad es poco común que se emplee este método. Es más común encontrar réplicas de la forma de *L. siceraria* en fibra de vidrio, incluso se hace uso de botellas de plástico investidas o mangueras gruesas.

a tapar el orificio superior, generando un vacío que permite retirar el acocote sin derramar líquido. Cada vez que llena el acocote, traslada el aguamiel cosechado a un contenedor designado.

No todas las aguamieles son iguales, ya que cada una tiene un destino distinto dentro del tinacal o sitio de fermentación. Al extraerla, el meyolote o corazón queda vacío. Para recolectar nuevamente la savia o aguamiel, don Julián debe retirar o raspar la cutícula o mexal que rodea el hueco, abriendo los poros que exudan el aguamiel durante la próximas horas. Es importante que este cajete o meyolote sea cuidadosamente cerrado con un pedazo de penca y una piedra antes de pasar a la siguiente planta. Una vez recolectadas y seleccionadas las aguamieles, estas se cargan en el coche y se llevan a casa, donde se encuentra el tinacal.

De regreso en el tinacal, don Julián destina cada tipo de aguamiel a un contenedor de pulque diferente, cada uno en un estado de fermentación específica, demandando proporciones distintas de

aguamiel y pulque. Terminada esta tarea se dirige a la cocina a almorzar, usualmente hierbas y vegetales del campo: tortillas recién hechas, quelites, nopales, frijoles y algún guiso del día anterior.

El medio día es un momento importante para la producción de pulque. Las labores van de regreso al campo, al mantenimiento de los magueyes. Este momento de la jornada se enfoca en la limpieza de hierbas que rodean las plantas de agave, asegurando que los nutrientes de la tierra se destinen al desarrollo del aguamiel. Esta labor debe ser hecha todos los días, especialmente durante la época de lluvias. Además de quitar hierba, debe darse mantenimiento a la estructura de las ringleras o hileras de maguey. Esto asegura que la tierra y el abono estén distribuidos de manera regular en todo el terreno. Cada día se asigna una sola ringlera para mantener, cambiando de posición

al día siguiente. Terminando la limpieza, Don Julián busca plantas que se acerquen al final de su desarrollo, capándolas si es necesario, asegurándose de que no haya corrientes de viento fuertes que puedan afectarlas, ya que este proceso compromete la rigidez de la planta, poniéndola en riesgo de quebrarse antes de cicatrizar.

Después de capar, procede a buscar plantas que hayan llegado al final de su vida productiva. El meyolote de estas es profundo (cuarenta o cincuenta centímetros) y la cantidad de aguamiel que exudan es mínima comparada con la cantidad que pueden dar durante el pico de producción; en cada maguey es diferente. Una vez ubicada la planta le quita todas las pencas, y procede a desplantar el tronco hueco o mezonete. Ese espacio limpio será el nuevo hogar de una planta joven, de unos ochenta a noventa centímetros

LA ACERA DE ENFRENTE

Sobre el año en que nacen los buenos bebedores

Redacción del periódico *Sin embargo*

Según el tonalamatl, calendario adivinatorio de los aztecas, el signo de quienes nacían en un día ome tochtli, o dos conejos, era el de la borrachera; dicho augurio no debía tomarse a la ligera, porque al menos estaban implicados Mayahuel y Tezcatzoncátl, los dioses del maguey, el pulque y la embriaguez.

En la época de la Colonia, el pulque se desacralizó y algunos españoles con visión de negocio se dedicaron a explotarlo de manera comercial, mientras que otros se aficionaron a su consumo.

El 18 de noviembre de 1546 se abrió el primer establecimiento donde se expendía la blanca bebida en la Ciudad de México, pero casi de inmediato las autoridades civiles y religiosas desacreditaron su consumo y entre 1607 y 1625 estuvo prohibido, lo que sirvió sólo para elevar su precio y las ganancias de quienes traficaban con él.

Los castigos que se impartían a quienes consumían la bebida, variaban según el infractor, había alcohólicos de primera, representados por los españoles y los beodos de segunda, título correspondiente a los naturales, mientras que los indios borrachos eran encarcelados y azotados en la plaza mayor.

Una vez consumada la independencia en 1868, apareció publicado en el periódico progresista *La Orquesta* un artículo en el que el fermentado tomó la palabra para denunciar la persecución de la que había sido objeto y demandar un trato digno de los gobiernos nacionalistas.

Sin embargo, pocos años después Porfirio Díaz arremetió contra el pulque y apoyó de manera decidida a la cerveza; actualmente la producción del pulque aún es artesanal y su consumo es cada día menor.

En: «Revaloran con exposición la importancia del pulque en México», periódico *Sin embargo*, 17 de Octubre 2012.

De la serie *Tlachiqueros*. Luis Vélez. Museo del Pulque.

de altura. A partir de este momento, con los cuidados adecuados de la tierra, es momento de esperar de siete a diez años para que la planta llegue a su madurez reproductiva y pueda producir aguamiel. Al regresar a casa es hora de comer. La alimentación es mayoritariamente vegetal: quelites, hongos silvestres y cultivados, habas, frijoles, maíz, flores de maguey. El mexal, raspadura o cutícula del corazón del maguey se le da de alimento a los guajolotes, pollos, cerdos y borregos, es muy nutritivo para los animales. A las cuatro o cinco se regresa al campo a raspar los magueyes. A esta hora el clima puede ser más impredecible que en la mañana o al medio día, por lo que las labores son ágiles ya que no pueden posponerse ni detenerse a pesar de la lluvia o el mal tiempo. No raspar a diario puede comprometer la calidad del aguamiel y la vida de las propias plantas. Una planta, bien cuidada, puede producir hasta mil litros de

aguamiel durante un periodo de cuatro a seis meses. Si la cutícula o *mexal* se retira sin cuidado, puede reducir significativamente la producción, debe ser lo más delgada posible.

De vuelta en el tinacal, las aguamieles son repartidas a criterio de don Julián, considerando el estado de fermentación de cada contenedor. Prepara el pulque que será destinado para la venta del día siguiente y procede a descansar. Esta es la vida de un tlachiquero. Él aprendió de su padre, unió el negocio de la familia con el legado de su suegra y de su esposa, ahora a cargo de Miguel, su hijo. 🍷

Este texto es un adelanto del libro:

¡QUE VIVA EL PULQUE! Juan Escalona Melendez (Participación de César Iván Ojeda Linares). Editorial NOVO. México, 2026.



Pulquería Panana. Museo del Pulque.

Safari cultural: transmitiendo desde la Santa República del Pulmex Mario Panyagua

Érase un pueblo en perpetua obra negra esculpido en un cerro, calles de tierra que son pendientes, casas de material, ladrillos grises sin una capa de pintura o aplanado, puertas y zaguanes de lámina color verde avispón, perros echados bronceándose las pulgas. A unos trescientos metros de la serpenteante autopista de dos carriles (ida y vuelta) estaba la pulcata

Había un sol anaranjado y un cielo amarillo de nubes doradas con la forma de las olas. Fue una hora antes de la puesta cuando extraños sucesos comenzaron a acontecer. Emiliano dijo que iba a salir a forjar, preguntó si alguien quería; me pidió quedarme haciéndole compañía a Gloria y prometió dejarme medio toque. El Sabio salió detrás de él. Minutos después Emiliano regresó con expresión de sorpresa. Confesó que el Sabio había intentado besarlo. «Le dije: ¡Espérate, no mames, te dije que iba a forjar!, y creo que entendió a fajar o no sé qué pedo», me dijo alterado, como si hubieran tratado de matarlo en lugar de besarlo.

Cuando el Sabio regresó, se quedó al lado de nuestra mesa, tambaleante pero en pie, mirándonos con una sonrisa infantil en una boca que producía bombitas de saliva que se le iban juntando en una de las comisuras. «¡Ya siéntate, Sabio!», le gritó uno de los presentes. Sonriente y tambaleante regresó a su banco, donde siguió produciendo burbujitas.

Habíamos salido a las ocho de la mañana de la Central Camionera de Observatorio, guajolotas en mano, rumbo a Toluca. La misión: presentar un poemario (que salió con premio) de mi compa Emiliano Aréstegui, quien junto a Gloria, su mujer, roncaba en los asientos de al lado. Ni leer, ni echar una pestaña pude. La culpable, una película: joven rubia se enamora de un hombre superexitoso, el archiguapo triunfador tiene por esposa una arpía hecha de silicón que lo quiere sólo por su dinero y por su, llamémosle, candidez. La chica rubia cree ser poca cosa, él no se fijaría en ella, pero con chuscas torpezas y, llamémosle, inocentes artimañas, intenta que él tenga ojos para ella y únicamente para ella, y que le sea fiel en lo próspero y en lo adverso, en la salud y en la enfermedad, y la ame y la respete todos los días de su vida y así hasta su muerte y aún más allá.

Pedí al chofer que bajara el volumen, lo bajó. Una señora le dijo que no alcanzaba a escuchar, lo subió. Derrotado, contemplaba el paisaje a través de la ventana mientras imaginaba probables accidentes

por la autopista. El autobús arribó a la terminal cuando la película se hallaba en el clímax: el protagonista se sinceró con su sexy y blonda secretaria y, yendo en contra de lo que en verdad su corazón sentía, decidió respetar sus votos matrimoniales. La joven rubia (convertida en el amor de su vida del ahora príncipe-azul-sin-cojones) en ese momento se dirigía hacia el aeropuerto para tomar un vuelo rumbo a donde fuera el primer avión a punto de partir. El chofer apagó las pantallas justo cuando el siempre-víctima, sonriente y bien peinado protagonista descubre que su mujer está urdiendo un plan junto a su amante, el socio empresarial del pobre-estúpido, para matarlo, y así quedarse la empresa, la casa, las joyas y las cuentas bancarias. Vi que la señora que había pedido que subieran el volumen, se acercó al chofer y, con ojos suplicantes, le preguntó por el nombre del filme; la escena me causó ternura.

Llegamos tarde pero sin sueño, quedamos nueve y media y rayaban las diez. El funcionario asignado para recibirnos todavía no llegaba, en su lugar lo hizo alguien que cumplía con alguna labor (no recuerdo cuál) en el área de publicaciones de la Universidad Autónoma del Estado de México. Me explicó que estaban atravesando una mala racha, problemas de liquidez presupuestal y que por el momento no podían pagarme los mil quinientos pesos de la reseña que realicé para una de sus revistas. «Mientras, puede llevarse las revistas que usted quiera», me dijo, señalando cuatro pilas enormes del último número. Nunca me pagaron. Tampoco me la hubiera pagado yo, la verdad, porque estaba hecha más con las patas y la imaginación que con el conocimiento y la experiencia. Pasadas las diez llegó el funcionario, calvo y barbado, esmirriado y sudoroso; se disculpó por el retraso. «El tráfico», dijo. El chofer lo secundó. Subimos a una furgoneta y nos llevaron rumbo a Ocoyoacac.

En el pueblo nos dijeron que disponíamos de media hora para desayunar o hacer un recorrido antes de comenzar la presentación. Ellos ni un café soluble nos ofrecieron, nosotros nos fumamos uno en el parque adjunto a la iglesia y nos llevamos una Tecate pa' la sed que procura el camino. El lugar del evento era una pequeña casa de cultura, hasta la que pastorearon a dos grupos enteritos de alumnos de secundaria, y uno más de primaria, para ejercer de público. La presentación cambió de cariz, yo iba preparado para explicar disque el cómo y asegún el porqué de *Diez mil venados*

o *primero el mar*, pero me vi obligado a perorar, ante las insistentes preguntas, un curso fugaz del abecé de la poesía a nuestros oyentes, que más ponían atención a los ruidos que ofrecía la calle que a mis explicaciones sobre la metáfora. Después, Emiliano leyó unos poemas de su libro y tan-tan, funcionarios felices, adolescentes dubitativos, probablemente pensando: «¿En verdad se puede vivir de eso? ¿Y eso sirve para algo?»

Como cierre, el empleado institucional, limpiándose el sudor de la calva, publicó una rebaja del cuarenta por ciento, así se podrían llevar el libro por sólo sesenta pesos. Pensé, viendo los zapatos roídos, los uniformes remendados y los vientres lombricientos de los chamacos, que seguro no traían ni para una torta y este sujeto pretendía que compraran un libro. Sucedió lo de siempre: un mero trámite institucional, barnizar la fachada, tapar el agujero, culturalización, el creador tratado como marioneta itinerante en pro de la cruzada por la desnutrición lectora, pagado con promoción en escuelas de la SEP. Nos ofrecieron acercarnos a la Central Camionera de Toluca, pero declinamos, ya que la misión subyacente se había puesto en marcha. Cuando les dijimos que queríamos conocer el pueblo, el chofer y el funcionario se miraron contrariados.

«Tengo hambre de perro», sentenció Emiliano. Gloria sugirió ir al mercado, donde comimos barbacoa, pero no había pulque. «Los miércoles no viene el jicarero», nos dijo la doña de la barbacha. Los demás interrogados dieron la misma respuesta, pero hubo uno que retribuyó nuestros esfuerzos: «Hay una pulquería en el próximo pueblo, en Acazulco, caminando sobre la carretera se hacen una media hora, pero en taxi unos diez minutos, cualquier taxista los deja en la puerta, nomás le dicen que van a la pulcata, ellos saben. . .»

El taxi era un viejo Tsuru color ladrillo, con un pequeño letrero de «Libre» en una esquina del parabrisas. El chofer quería cien pesos, luego de un regateo quedó en setenta; pensé que era demasiado por un viaje de diez minutos, pero resultaron ser veinticinco. Durante el trayecto, el taxista, al saber que íbamos al pulque, soltó su anécdota: «De allá una vez agarré a dos morritas, venían hasta su re-pinche-madre, ni caminar podían, ni hablar casi». Una mueca aviesa apareció en su rostro. «Se quedaron luego luego bien jetonas las cabronas, hasta roncando venían. Yo nomás las veía por el retrovisor». Sus gestos eran rijosos. «Si hubiera querido, me las hubiera podido llevar por ahí y

darme gusto, ni hubieran despertado las cabronas... una estaba bien sabrosa y la otra no estaba tan culera...» Se sentía orgulloso de contar sus planes, y a la vez un santo porque... ¿no los llevó a cabo? Preferimos guardar silencio los últimos minutos del camino.

Érase un pueblo en perpetua obra negra esculpido en un cerro, calles de tierra que son pendientes, casas de material, ladrillos grises sin una capa de pintura o aplanado, puertas y zaguanes de lámina color verde avisón, perros echados bronceándose las pulgas. A unos trescientos metros de la serpenteante autopista de dos carriles (ida y vuelta) estaba la pulcata. Érase una casa con la puerta de lámina verde eléctrico entreabierta, música ranchera, un patio de tierra apisonada con bancos rengos y mesitas cojas de madera. Érase algo que parecía un fumadero de crack, de los de caché.

Apenas declinaba el mediodía y los parroquianos rebotaban de pedos. Parecía que llevaban días allí, aturcidos y bisbiseantes. Eran aproximadamente veinte, de todas las edades, todos hombres, razón que nos hizo estar alertas, por Gloria. Nos instalamos en una mesa, al fondo.

El dependiente ofreció: «¿Pulque o canelitas?», y explicó que «La canelita es una copita de caña de sabor canela, menta, tamarindo o limón. Pulque nomás hay blanco». Emiliano pidió un litro, pero sólo tenían jarros de medio. Le sugerí que debía manejar jarros de litro porque así era más fácil llevar la cuenta cuando uno anda zumbo y pues íbamos a echarnos varios litros. Mi comentario causó risa. «Con un litro ya no van ni a caminar», contestó con tremenda dificultad un sujeto, apodado el Sabio, que arrastraba las palabras como si fueran pesados cadáveres. «Mi compa y yo hemos bebido cubetas, ¡garrafonos!», cacareó Emiliano. Nos llevaron tres medios y dos canelitas de limón. El dependiente dijo que las primeras cañas corrían por cuenta de la casa. En la mesita contigua, un viejito, de menos octogenario, nos pidió le vaciáramos un chisguete de pulmón en su jarro. Le vaciamos. Nos dijeron que no le diéramos mucho pulque al Caballito, porque luego no se podía regresar a su casa. Y le volvimos a dar. «Ya no le den, luego se cai y no puede levantarse».

Era un pulque de magueyes viejos, extra-amargo, denso, de un sabor parecido al peyote y bastaron los primeros tragos para sentir su poder.

Nos escaneaban con miradas furtivas, éramos su oportunidad de salir de la monótona rutina del paisaje: tipos de rasgos escurridos

por la borrachera que, con agilidad de zombis, de vez en cuando iban a mear en la parte posterior de unos huacales, cerca de un gallinero. Detrás, unas milpas, otros cerros... Entre la música ranchera, una que otra indescifrable expresión de algún presente y el mosquerío dando concierto en el montón de bolsas y desperdicios de junto a la barda, se escuchó un «Ya no le den más al Caballito». Fue el dependiente el que nos lo pidió esta vez. Él y otro con el que todo el tiempo estuvo conversando, apodado el Huevo, y que en el rostro revelaba las marcas de una reciente paliza, levantaron con dificultad de su silla al Caballito y lo ayudaron a llegar a la puerta, donde le dieron su bastón de madera con la forma de interrogación que tienen los cayados de profeta.

¿Les había dicho que en Acazulco las calles, que son de tierra, son pendientes? Pues por una de ellas vimos descender al Caballito que, con tremenda dificultad, jorobado y rengo, encanecido y vestido de manta, como una mancha de algodón que parecía chapulinear en el crecido verde del cerro (por el que se internó porque así hacía atajo a su casa), daba tremendas zancadas; cada que avanzaba una pierna parecía que iba a montar una cabalgadura, y al bajar la otra parecía que descendería de ésta. Fue un espectáculo al que los demás se habían habituado; en jolgorio hacían apuestas para ver si el Caballito llegaba a su casa sin caerse. Desde la pulquería se podía avizorar la ruta entera, cosa de un kilómetro. Ese día se cayó por ahí, en el verde, algo lejos, y como tardaba mucho en levantarse perdimos interés en seguirle la pista.

Las horas daban la apariencia de pasar despacio, pero era lo contrario, habían pasado en fuga dos horas desde que arribamos. Ya habíamos hecho migas con los otros, intercambiando chistes, hasta jugamos rayuela y todavía no dábamos fin al segundo jarro. Ciento veinte minutos habían bastado para poseer la misma estampa y embriaguez de aquellos que un par de horas atrás nos dieron la impresión de ser unos teporochos que llevaban metidos varios días en esa madriguera, curando sin parar la cruda eterna, lamiéndose la herida que no tiene remedio; espacio y tiempo se habían alineado y lo que al principio nos parecían balbuceos indescifrables de nuestros compañeros de juerga, eran ahora frases, anécdotas y conversaciones perfectamente claras.

Un tipo, sombrero en mano, con el mostacho y las patillas estilo Vicente Fernández, se sentó en la mesa donde había estado el Caballito. Le dijo al dependiente, a quien recién habíamos comenzado

a tutear, que nos sirviera otra ronda, él invitaba, y nos preguntó de dónde éramos. Nos dijo que era chofer, manejaba un Torton de redilas. Se retorció la esquina del bigote y levantaba una ceja con pose matadora; de vez en vez atisbaba el trasero de Gloria. La conversación de aquel sujeto, con voz grave y poses de machote, parecía más un interrogatorio, con su buena dosis de disparates e insinuaciones al narco intercaladas entre sus historias de chofer. También mencionó un «Al que me la hace me lo chingo», más un «Me acuerdo de aquel gallito que ya no está pa' contarlo», todo envuelto

en su actitud de chingón de la autopista y de escúpeme-ésta. Luego dijo que la poesía era una mamada, que poetas de verdad eran los Tigres, los Tucanes y no sé qué otros animales nombró, y así siguió hasta que mi compa le dijo que estaba hablando como si hablara de Dios, porque no lo conocía. Vicente Fernández dio un puñetazo sobre la mesa y gritó no-recuerdo-qué.

La banda se vio chida. Nos rodearon rápido y mandaron a limpiar el horizonte a aquel pinche Chente apócrifo, mala copa y hocicón. Tuvo que agachar la cabeza y con ese gesto retirarse, de lo contrario



Pulquería Panana. Museo del Pulque.

le esperaba una golpiza como la que reflejaba la carota morada del Huevo, el compa del tendero, que seguía platicando con aquel, muy a gusto entre sorbo y sorbo. El exiliado se subió a su Torton y se fue, lentamente, envuelto en el alto volumen de un corrido muy mentado, abandonando el pueblo.

Cada que íbamos al mostrador a rellenar jarro, el Huevo nos disparaba una canelita por cabeza y aprovechaba, tal vez acomplejado por su aspecto, para contar cómo y por qué lo habían desmadrado. Cada vez que lo hizo, que de menos fueron cuatro, su versión cambió:

1. Dueño y conductor de una combi de la ruta Ocoyoacac-Acazulco-Atlapulco, se presentó en la iglesia, con una serenata, para interrumpir la boda de una exnovia de la que seguía engarrapado. Salieron huyendo en la combi, hubo una persecución con pistolas y toda la cosa; tíos, primos y hermanos de la novia los perseguían, a él, a los tres músicos, más dos cuates que apoyaron su plan; al final les dieron alcance y le moldearon un nuevo rostro que daba la impresión de estar gangrenado.

2. Un compadre suyo trató de interrumpir la boda, pero quien se casaba era la exmujer del supuesto compadre. En esta versión, el Huevo fue el que intentó salvar a su compa de aquella golpiza que le tocó por añadidura.

3. Empleado de uno de esos negocios que rentan caballos y cuatrimotos para dar vueltas y más vueltas sobre una noria bordeada por llantas, se encontraba plácidamente trabajando cuando sus dos cuñados, más tres amigos de ellos, le dieron caza y lo golpearon al descubrir que le ponía los cuernos a su santa carnalita.

4. Nuevamente conductor de una combi de la ruta Ocoyoacac-Acazulco-Atlapulco, de la cual tenía que entregar diario cierta suma al dueño de la unidad, hizo el acto del mago y se esfumó con todo y vehículo. Luego de haber estado dos días enteros con sus noches abrazado a la botella, y al parecer a la pipa (al juzgar por sus labios y sus dedos quemados), apareció. Entre todo esto hubo, otra vez, persecución, tiros, patrullas y madrazos. Ninguna novia o exnovia estuvo implicada esta vez.

Un mitómano era el Huevo. Sonreía mecido en los brazos del pulmex, esparciendo con sus eructos sus inventos. De repente se acercó, arrastrando los pies, el Sabio, con su *look* de almohadazo y su sonrisa: dentadura sarrosa a la que le faltaban varias teclas, todo bajo

unas encías apelmazadas de masilla. Trató de decir algo, pero se le escurrió un hilo de baba. No dejó de sonreír, ni de tratar de hacernos llegar su mensaje, pero lo único que salía de su boca eran burbujitas de saliva que parecían colmenas de jabón.

Todos eran unos personajazos. Parecía un encuentro de «jóvenes creadores» pero con individuos auténticos, mas no engreídos, libres del vicio de cagarse en la creación. Estaba otro al que le decían el Raja y que presumía haber sido abducido. A pesar de que insistí hasta el ruego, se negó a narrar su experiencia, haciendo una señal de silencio con el índice. También estaba el Cara-de-perro, quien insistía en que a menudo se veían naves luminosas, bien redondas, sobrevolando el pueblo. «Son las brujas», mencionó aquel al que se dirigían, con todo respeto, como don Gaspar. Había otro que le decían el Música, a otro el Chayote y varios más de los que no recuerdo nada. Y la briaguera seguía, nos sentíamos en casa. Emiliano preguntó si podíamos fumar mota, le dijeron que afuera podíamos hacerlo sin problema, que la policía ni se asomaba; anunció que iba a la calle a forjar y salió, con el Sabio siguiéndole los pasos... fue cuando intentó besarlo.

Había bebido un litro y medio de pulque, pero traía un efecto como de un pomo de bacachá. Al salir a fumarme mi mitad del carrujo, noté que culebreaba al andar. Caí en cuenta que era verdad lo que dijeron: «Con un litro ya no van ni a caminar». Cuando regresé, el Cara-de-perro se había puesto a bailar entre las mesas, cuando pasó por la del Chayote, noté que lo nalgué, y el Cara-de-perro meneó locamente las caderas. Seguimos bebiendo al mismo ritmo con que el sol se esfumaba, pero conforme las sombras nacían, en esas mismas sombras, una pareja de compadres, muy separados hacía poco y que ahora parecían muy arrejuntados, comenzó a despacharse unos besos de lengua con agasajo incluido. Otros dos se fueron a ocultar en una sombra más íntima, junto a la barda. El Sabio se había arrastrado, otra vez, junto a Emiliano, y lo miraba con beoda dulzura mientras burbujeaba.

Érase una pulquería donde, al asomar la luna, algunos se volvían ellas para darle a eso.

Don Gaspar, con gabán y sombrero, atusándose el gris mostacho, observaba el paisaje que se iba amaratando cada vez más aprisa. De cuando en cuando parecía, con la yema del pulgar y el costado del

índice, acomodarse la dentadura. Con exceso de confianza o imprudencia (como quieran llamarlo), le preguntamos, disque en broma, si no iba a agarrar pareja.

—A mí me gusta la güerita —confesó sin medias tintas. Volteamos a ver a Gloria.

—Uy, pues no se va a poder, don; vengo con mi marido —respondió ella.

—Pero yo hablo de él —dijo señalándome. Emiliano empezó a carcajearse—. Como dice el refrán: en tiempos de guerra cualquier hoyo es trinchera —pronunció el viejo, sacando a pasear su proverbial sabiduría.

Emiliano se agarraba la panza, talla XL, doblándose de risa; y Gloria no lo hacía mal, sólo que ella se oprimía como si tuviera un cólico.

—Da igual un anillo de oro que el culo de un toro —volvió a declamar aquel fino poeta de los lares de Acazulco.

—Yo también tengo, no marido, pero sí mujer, y pues le quedo mal, don Gaspar —le dije para no salir tan raspado. Él hizo una mueca de ya-ni-modo.

—La pura verdad es que me siento solo —desembuchó. Parecía un coyote confesándose a la luna.

—Ya estoy viejo, y tengo todo, pero uno tiene necesidades. Lo que yo necesito es una mujer —dijo sin chistar—. Alguien que mantenga el orden en la casa, que tenga limpio, que haga de comer, que le dé su mais a las gallinas y me ayude con la leña.

Nos platicó que tenía un ranchito delante de Atlapulco, y señaló con el dedo hacia lo lejos, en la piel negra de la noche. Lo que en realidad quería, intuimos, era una criada que además le calentara las sábanas y las patas frías.

—¿Ustedes no conocen a alguna mujer que quiera irse a vivir a mi ranchito? Tengo todo: televisión, teléfono, troca, dos caballos...

—Pues sí conocemos a una que se aventaría, nomás que toma mucho, don —dijo Emiliano.

—No importa, ustedes tráiganmela.

—Pero sí empina el codo gacho, don —añadí, él hizo un gesto con forma de mentada al viento, que significaba: eso-qué-importa.

—¿Y... es joven? —preguntó el pinche-viejo-libidinoso.

—Sí, pero uy, usted no sabe en la que se mete, don —añadió Gloria, siguiendo la pelota.

Nadie quería decirlo, pero era hora de irse. Estábamos cerca de la frontera con Cuajimalpa, a espaldas de La Marquesa, así que aún había un largo trecho para regresar a la apestosa Chilangarrotitlán.

—Tráiganmela en Navidad, nos vemos en mi rancho, hago una vaca barbacoa y nos echamos unos tequilas —dijo el don.

—Mejor unos de éstos —mencionó Emiliano meciendo su jarro.

—¿Y la barbacoa la hace en hoyo? —pregunté, imaginando tremendo hoyo para sepultar una res entera.

—Pus cómo más va a ser —respondió.

A pesar de ir pedísimos (habíamos consumido dos litros y cuatro canelitas por cabeza, Gloria sólo un medio) pedimos otro medio, el caminero, que metimos en un envase de refresco. Tambaleantes cual tentetiesos, bajamos la pendiente hasta la carretera. No teníamos idea de cómo regresar. Creí que iríamos caminando a Ocoyoacac, Emiliano dijo que íbamos hacia la Central Camionera de Toluca, el caso es que nos enfilamos por la linde de la autopista rumbo por donde llegamos. Las luces del pueblo, luego de unas cuantas cuadras, finalizaron, y comenzamos a caminar a la sombra de los árboles que se erguían al filo de la pista. A pesar de ser una zona de bosque-de-niebla, no sentía frío, y dirán que fue el aire, pero traté de decirle algo a Emiliano y sólo escuché mi balbuceo. Noté que él también quiso decirme algo que no entendí.

Tratamos de pedir raite y nadie quiso recogernos, y ni cómo culparlos. Los carros pasaban hechos la chingada, pero fue en cierta zona, como a dos kilómetros de Acazulco, que un par de autos, al pasar, golpearon las mochilas que llevábamos colgando al hombro, del lado que daba hacia la pista. Pensamos que lo habían hecho con la mano, como peligrosa broma, pero los siguientes automóviles iluminaron con sus faros cómo la pista de dos carriles se había reducido a uno y medio. Tuvimos que meternos más hacia el bosque. Por lo menos había luna, porque, kilómetros más adelante, en un claro, se me salió un «Escuché un toro», y noté que ya no arrasaba tanto el habla. Gloria y Emiliano se empezaron a reír y este último lanzó: «Ay sí, qué dices Panyagua: Da igual un anillo de oro que el culo de un toro, ¿no?», repitiendo el proverbio del disipado don Gaspar. Adelante nos encontramos con unas vacas que andaban ramoneando la verdura y desde allí descubrimos, a lo lejos, un rectángulo de luces que pensamos era Ocoyoacac y también que la carretera volvía a ensancharse.

Llegamos a un trecho de la carretera, espejeando de vez en vez para medir a los carros, cuando Gloria gritó: «¡Un camión, un camión!», que traía su letrero iluminado de «C.C. Observatorio». En cuarenta minutos ya estábamos montados en el Metro, todavía achispados, y sabíamos que la cruda llegaría, así que cuando bajamos de Ciudad Universitaria compramos un León de a litro, un chescote, un paquete de Delicados de 24 y un kilo de huevo porque traíamos harta hambre.

Luego de cenar, liamos un fino y nos servimos unas cañas. Emiliano inició una conversación con un «¿Te acuerdas de ese vato que cada que nos contaba su madrina nos cambiaba el guion?». «¿O de cómo te iba a agasajar el Sabio?», mencioné. Gloria, saliendo al quite por su marido, lanzó su «Y el Panyagua bien cotizado porque querían

con él». «Pinche güerita, hasta te harían una vaca en barbacoa si le cumplés al don», mencionó Emiliano. «Pues, así como está la cosa...», dije entre risas, pero con la lanza bien atravesada.

Horas atrás, mientras caminábamos en la oscura noche de Acazulco, pensé que hubiera estado bien pagar setenta pesos a un taxi para el regreso, pero íbamos más apretados que un culo almorranado. De principio creí que me pagarían los mil quinientos pesos de la reseña y que Emiliano vendería de menos cinco libros, pero todo habían sido pérdidas monetarias, porque ni siquiera los boletos de autobús nos procuraron. Después de todo, ganamos. ¿Qué? Experiencia sobre logística cultural y esta historia sobre cómo se difunde y expande nuestra cultura, pues la verdadera cara del pueblo-pueblo no se iba a contar sola. 📱



Pulquería Panana. Museo del Pulque.



La pulquería siempre ha sido un espacio de encuentro entre amigos, donde además de compartir un vaso de pulque, se puede comer para continuar la jornada laboral.
Pulquería La Gloria. Foto: Miguel Ángel Alemán Torres.

El paradigma de la pulquería

Miguel Ángel Alemán Torres

Yo auguro un largo futuro para las pulquerías, así como una mayor diversidad de formas y maneras de disfrutarlas. No habrá pretexto para evitar tomar pulque. Es importante hacerle justicia a esta bebida que ha sido históricamente marginada

El concepto de pulquería ha sido muy debatido en las últimas fechas debido a la apertura de lugares que ofertan pulque. Hay aspectos físicos que se han tomado en cuenta para definirla como: paredes con mosaicos o murales con detalles pulqueros o prehispánicos, barra, pulques curados en vitroleros, pulque blanco en barril, altar a la Virgen de Guadalupe, canaleta debajo de la barra, departamento de mujeres, rockola, molcajete con salsa, aserrín, mesas pequeñas regularmente de madera.

Estos aspectos físicos responden a necesidades que se tuvieron en una época determinadas, como el departamento de mujeres que fue un requisito legal durante gran parte del siglo XX, pero que a la fecha ya no es necesario; las paredes con mosaico fueron otro requisito sanitario o el aserrín que tiene su funcionalidad práctica para limpiar más fácilmente si se llega a derramar el pulque. Sin embargo una pulquería no necesariamente tendría que ostentar la totalidad de estos elementos físicos para ser considerada como tal, incluso ningún lugar cuenta con el total de los elementos mencionados.

Desde la época colonial las pulquerías han estado en constante cambio, antes eran jacalones con una sola pared, su aspecto físico nunca ha permanecido en las mismas condiciones por mucho tiempo.

Otros elementos a considerar son las licencias, ya que la mayoría de los lugares actuales que ofertan pulque no cuentan con licencia de pulquería o expendio de pulque. En la segunda mitad del siglo XX se dejaron de otorgar y muchos lugares cuentan con giro de restaurante con venta de bebidas o bar. Sin embargo hay lugares que podrían considerarse pulquerías sin necesidad de tener una licencia que los acredite legalmente.

También hay que considerar otros factores más subjetivos como el ambiente de recreación que se da en las pulquerías, los juegos o la presencia de músicos que amenizan el espacio o la camaradería que se llega a dar entre los parroquianos, que muchas veces sin conocerse llegan a brindar o invitarse pulque.

El término de pulquería en la actualidad responde más a aspectos subjetivos, ya no legales, cada persona las podría considerar de



Las paredes de la mayoría de las pulquerías que abrieron durante el siglo XX fueron recubiertas de azulejo y era común el aserrín en el suelo para limpiar más fácilmente. Pulquería Nomás no llores. Foto: Miguel Ángel Alemán Torres.

acuerdo a sus vivencias o a comparar muchas que ha conocido. Existen pulquerías que durante toda su existencia han vendido exclusivamente pulque, y eso es un gran mérito porque han logrado sobrevivir a todos los factores que tuvieron en contra. Algunas pulquerías han optado por ofertar otras bebidas además del pulque, pero que su esencia de pulquería no ha cambiado mucho. También hay lugares que han abierto en años recientes y que venden exclusivamente pulque y su espacio tiene muchos de los elementos tradicionales que los hacen ser considerados como pulquería, a pesar de que su giro mercantil legalmente no la considere como tal. Asimismo hay lugares con licencia de pulquería que han cambiado radicalmente y su oferta principal con otras bebidas que podrían ya no ser consideradas como pulque por la comunidad, aunque su licencia las acredite como tales.

Las imágenes más pintorescas y costumbristas de pulquerías corresponden a los años de la postrevolución y el nacionalismo, las

podemos visualizar gracias a fotografías de Tina Modotti o Edward Weston, donde resaltan murales de escenas y tipografías con personajes en el mismo tono, sin embargo con la industrialización del país en las décadas de 1940 y 1950 la balanza del mercado y consumo de bebidas se enfocó a las que podrían ser embotelladas, como la cerveza y los refrescos, además de que los establecimientos de venta y consumo de bebidas tuvieron normas para higienizar el entorno; esto llevó a las pulquerías a quitar los murales y recubrir las paredes con mosaicos. Fue entonces que las familias urbanas empezaron a dejar de mandar al niño por el pulque para la hora de la comida y preferían mandarlo por el refresco a la tienda.

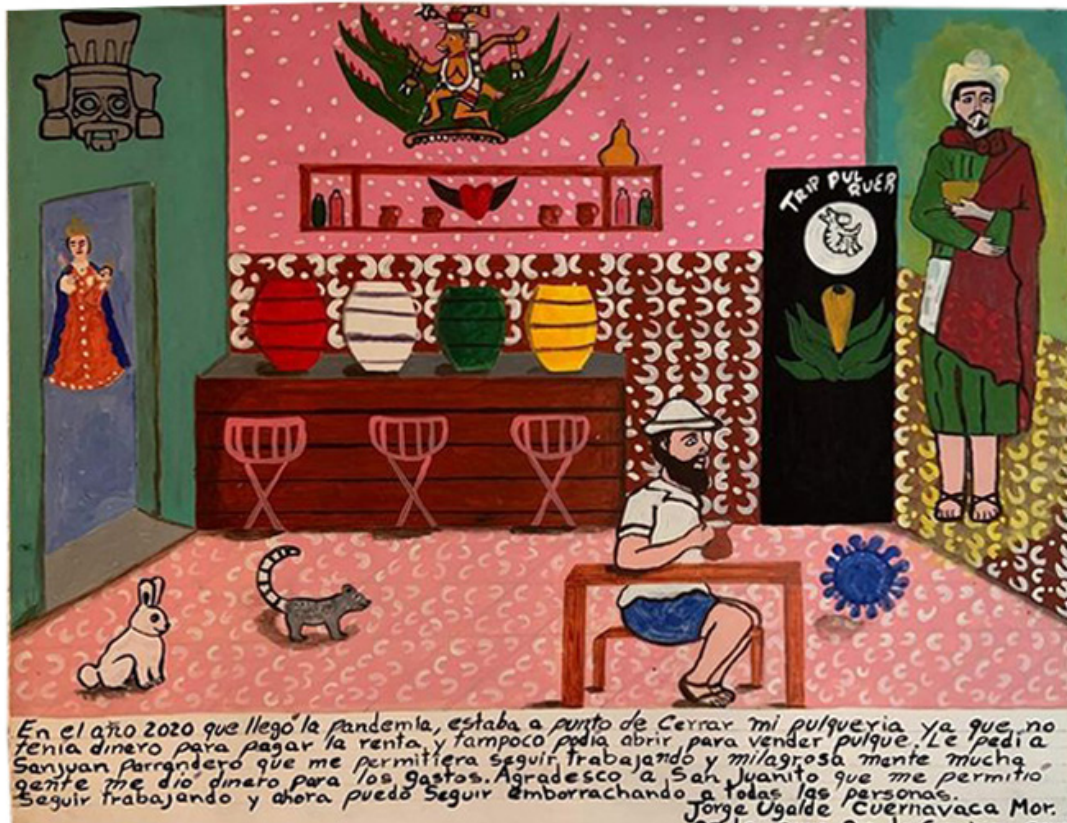
Muchas pulquerías que abrieron sus puertas en el transcurso del siglo XX han ido cerrando, sus dueños fueron testigos del desprestigio y menosprecio del pulque y los cambios en el consumo de bebidas, así como los hábitos de esparcimiento. Los locales donde existían pulquerías fueron cambiando sus giros a negocios

más rentables. Otras pulquerías fueron aferradas y optaron por sobrevivir ante la poca clientela y con el tiempo empezaron a ofrecer otro tipo de bebidas, principalmente cerveza, incluso aguardiente de caña para ofertar cubas con refresco de cola. Un gran número de pulquerías ha logrado sobrevivir gracias a la venta de cerveza, ya que venden más esta bebida que el pulque, sin embargo se mantienen y se denominan pulquerías, porque así nacieron sus negocios y así prefieren que se identifiquen.

En 1976, según un directorio perteneciente a la colección de Javier Gómez Marín, elaborado durante la administración de Carlos Hank González, había mil doscientas pulquerías en el Distrito Federal, cantidad que fue reduciéndose en las siguientes décadas. Con la llegada del siglo XXI, la mala fama que tenía el pulque poco a poco fue cayendo,

se empezó a ver al pulque desde otro enfoque, principalmente por las nuevas generaciones que le agarraron el gusto a la bebida y gracias a la información que se difundía en las redes sociales. Para el 2012, de acuerdo al colectivo El Tinacal, había setenta y dos pulquerías.

La cultura del pulque se ha visto reflejada también en la realización de actividades culturales y artísticas, que se desarrollan dentro de las pulquerías, como exposiciones de pintura, fotografía, conciertos de rock, declamación de poesía, pláticas o conferencias, proyección de películas, entre muchas otras más. Algo de lo más destacable de la cultura del pulque hoy en día es el uso de la tecnología para que su vida sea más dinámica. Muchas pulquerías tienen una cuenta de Facebook donde publican los curados y la botana que habrá en el día para atraer clientela, algunas cuentan con señal *wi-fi*.



Varias pulquerías cambiaron su modo de comercializar después de la pandemia de Covid 19.
Retablo, Rodrigo Heredia.



Muchas pulquerías actualmente han sobrevivido gracias a la venta de cerveza.
Foto: Miguel Ángel Alemán Torres.

El pulque también sale de la pulquería. Muchos elementos que en algún momento fueron de uso cotidiano ahora son piezas de museo, están las viejas medidas de pulque como el chivo, la catrina, el tornillo, que todavía algunos viejos pulqueros ostentan como trofeos de una época. Se han hecho exposiciones dedicadas al pulque en diferentes museos, incluso se cuenta con el Museo del Pulque y las Pulquerías donde se exponen piezas, documentos y fotografías de los diferentes procesos de la producción de pulque.

También se ha hablado de «pulquerías tradicionales» y «neopulquerías», siendo las primeras las que conservan los elementos que mencionamos al principio y las segundas los espacios de oferta de pulque que han abierto en fechas recientes. Sin embargo, ¿en qué momento una pulquería tradicional empezó a considerarse como tal? Yo sugiero que esta denominación responde a una nostalgia estética más que a una funcionalidad. Y por otra parte ¿hasta qué momento

una neopulquería va a dejar de considerarse como tal? ¿tiene que ver con una temporalidad? ¿Con el paso del tiempo va a retomar los elementos físicos de una pulquería tradicional ofertando un cuadro pintoresco demandado por la clientela? Estamos ante la disyuntiva de la pulquería como idealización o como espacio de vida cotidiana que no necesita ser conceptualizado para permanecer y evolucionar.

Están surgiendo diversas propuestas, principalmente de parte de los dueños de las pulquerías, que son el vínculo entre los productores y los consumidores. Tenemos el poder de repensar nuestra relación con esta bebida y de construir su futuro como consumidores, productores, investigadores, de la manera que sea, pero la historia le está haciendo justicia al pulque y su persistencia es evidente gracias al trabajo de múltiples iniciativas populares.

Hasta hace unos años para tomar pulque en la ciudad se tenía que asistir directamente a una pulquería o tereo clandestino, pero a la fecha

ya podemos encontrar pulque en muchos otros lugares, como tianquis callejeros, bazares, ferias de pueblo, restaurantes, fondas, casas donde venden pulque o por oferta en internet.

Con la pandemia de Covid 19 la oferta de pulque cambió en la Ciudad de México, algunas pulquerías tuvieron que seguir pagando la renta de su local a pesar de no poder abrir, se inclinaron por la venta a domicilio, sin embargo algunas no lograron sobrevivir y tuvieron que cerrar sus puertas de manera definitiva. Algunos jóvenes emprendedores tuvieron éxito con la venta de pulque a domicilio usando la bicicleta como su medio de transporte. También existen pulquerías fantasma o intermitentes, que solo hacen presencia cuando se realiza alguna feria o evento para comercializar su producto, el resto del tiempo solo existen en facebook o instagram.

Pero a todo esto ¿cómo se conceptualiza una pulquería? Podríamos inferir varias respuestas, depende de quién pregunte o quién quiera la respuesta. Para el dueño de la pulquería es el negocio que le da sustento; para el productor de pulque es un espacio donde puede comercializar su producto; para el consumidor es un espacio de recreación y consumo de pulque; para un funcionario de la alcaldía es un establecimiento con giro de pulquería con toda la documentación en regla para poder funcionar como tal, sino va la clausura o el moche de por medio; para un académico es un tema de investigación del cual puede sacar información para completar su trabajo y comprobar su hipótesis; para un *influencer* es un lugar en el que puede convivir además de obtener contenido para sus redes sociales y que le den *likes*; para un artista una fuente de inspiración para su obra, entre



La venta de pulque en la calle es cada vez más común en la ciudad.
Foto: Miguel Ángel Alemán Torres.

más nostálgico, simbólico y reflexivo, mejor; para un turista una oportunidad de degustar una bebida local que le puede parecer exótica; para un defensor del medio ambiente y la justicia, un lugar donde se comercializa pulque a precio justo con conciencia ambiental.

Son múltiples aspectos a tomar en cuenta para conceptualizar una pulquería, si a mí me lo pidieran yo diría que una pulquería es un local establecido cuya principal oferta es el pulque. Podrán vender exclusivamente pulque o pulque y otras bebidas, pero su principal oferta tendría que ser el pulque. Ya otros espacios podrán ser considerados

como restaurantes que venden pulque, bares que venden pulque, to-reos o puestos callejeros, entre otros.

Si tuviera que dar una respuesta a cuántas pulquerías hay, respondería que un chingo, o poniéndolo en otros términos, innumerables, como los innumerables conejos o cenzontotochtin, incluso inconceptualizables. Yo auguro un largo futuro para las pulquerías, así como una mayor diversidad de formas y maneras de disfrutarlas. No habrá pretexto para evitar tomar pulque. Es importante hacerle justicia a esta bebida que ha sido históricamente marginada. ■



Las pulquerías, a partir de la posrevolución, tuvieron murales y nombres picarescos.
Foto: Tina Modotti.



Las pulquerías en la Nueva España eran jacalones sin paredes donde se podía observar públicamente lo que acontecía al interior. Imagen incluida en *Origen costumbres y estado presente de mexicanos y filipinos* 1763, del mercader español Joaquín Antonio de Basaras, colección Archer M Huntington, Londres.

Lo que el agua esconde y el agua que se esconde

El agua es una de las grandes preocupaciones de las sociedades contemporáneas, y esto es así porque se trata de un elemento fundamental para la subsistencia, pero también debido a la importancia que tiene en nuestra sensibilidad e imaginario.

Hemos estudiado su composición, indagado sobre las fuerzas que determinan su comportamiento y diseñado diversas estrategias relacionadas con su manejo. Pero nos interesa también en términos menos concretos, nos fascina lo que su substancia evoca: hemos soñado, bailado y hecho música por ella.

Origen de toda forma de vida, alimenta, limpia, renueva, pero también destruye. Modela la tierra, le da forma creando cuevas y costas, puliendo piedras, y aunque tiene la capacidad de mover montañas es definitivamente ligera.

Se trata de la única substancia de nuestro planeta que no deja de cambiar de estado físico y no para de moverse: «El ciclo hidrológico transporta el agua en un viaje infinito a través de corrientes, ríos y océanos, de la atmósfera, las capas de hielo, los sistemas vivos y las profundidades de la tierra».

Materia ambivalente y dúctil, capaz de acoplarse al cuerpo que la acoge, pero también de filtrarse en cualquier resquicio y «desaparecer».

La cualidad de ser espejo y reflejo del mundo, transparente e inatrapable, ha hecho que el agua sea tema de interés para estudios científicos y tecnológicos, pero también que aparezca como metáfora insustituible de lo inasible, de todo aquello que trasciende la percepción humana.

El trabajo que se presenta aquí corresponde a la primer fase de investigación/creación del proyecto *Memoria del agua*, realizado bajo el auspicio del Sistema Nacional de Creadores de Arte.

Las primeras pinturas buscan acercarnos a la dimensión microscópica del agua para mostrar parte de lo que sabemos que «el agua esconde». Se trata de nueve cuadros realizados a partir de la copia de diagramas del *Atlas de los microorganismos de agua dulce. La vida en una gota de agua*, realizado por Heinz Streble y Dieter Krauter.

Las pinturas recuperan dibujos de animales y plantas que aparecen en este libro, intentando dar cuenta de la inmensa cantidad de organismos con los que estamos constantemente en contacto sin siquiera darnos cuenta; seres que se mueven, que se relacionan entre sí y que, si no se miran a través de un microscopio, escapan a la percepción humana.

Es impresionante imaginar la complejidad del ecosistema acuático y la gran cantidad de seres vivos e «invisibles» que pueden habitar en una sola gota de agua, y aunque las pinturas no pretenden ser una representación literal de estos paisajes incoloros, sí pretenden sugerir lo mucho que escapa a nuestra mirada.


La segunda fase del proyecto comprenderá varias series de dibujos y pinturas sobre rituales de petición de agua en un intento de representarla desde una escala que también sobrepasa la percepción humana, pero en este caso, atribuyéndole una dimensión sagrada.

Los dibujos que se presentan aquí son sólo bocetos de una primera narrativa. Recuperan algunas imágenes de rituales vinculados a la petición de lluvias que tienen lugar en la comunidad Atliaca (municipio de Tixtla de Guerrero), en los que participan cada año pueblos nahuas de la zona centro de Guerrero.

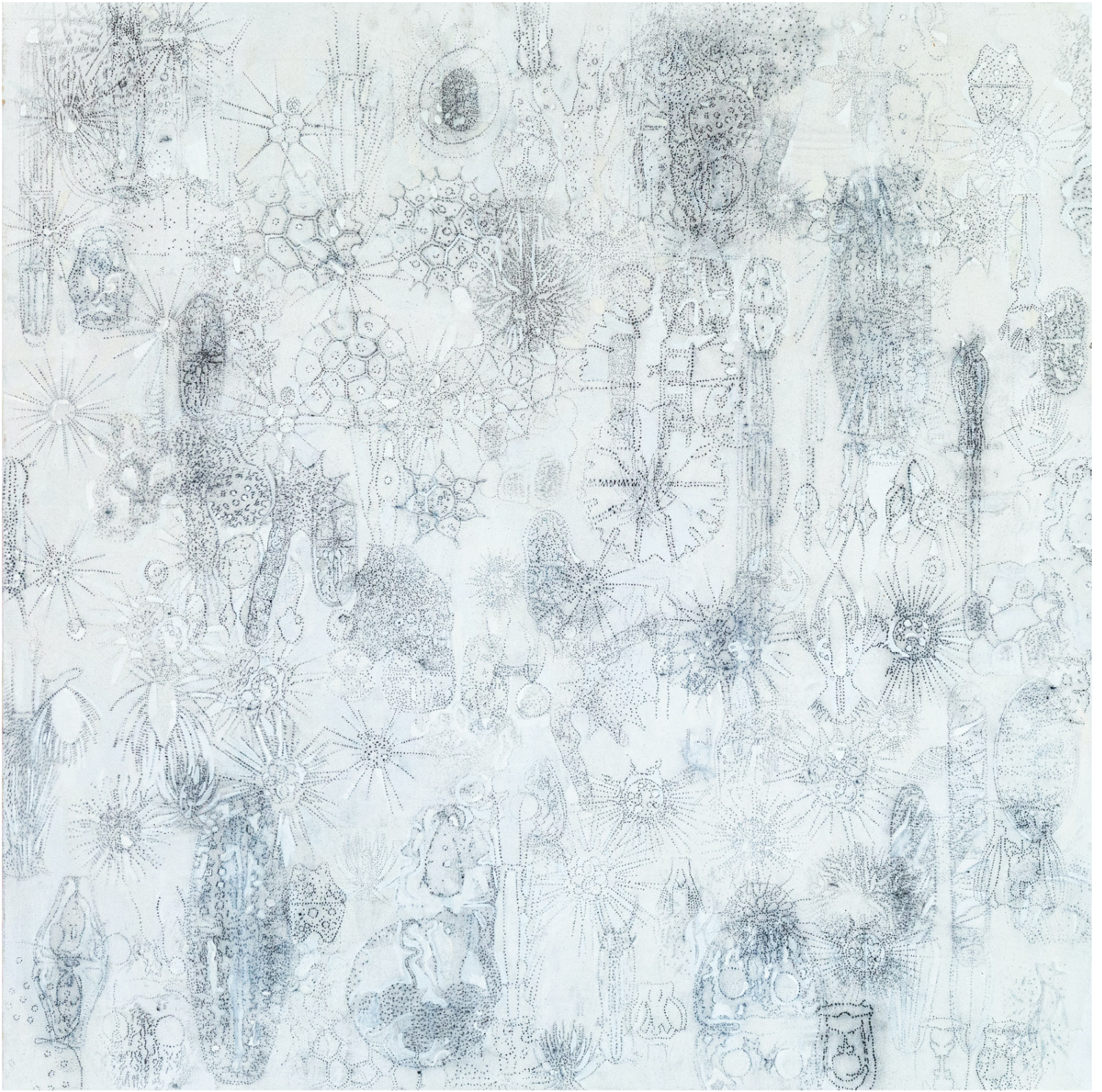
Toman como base imágenes fotográficas que registran la asistencia de diversas comunidades al pozo de Oztotempa, centro del mundo y lugar donde se guarda el agua; tigres que luchan intentando derramar la sangre de su contrincante como una ofrenda para despertar a las nubes y tlacoleros que bailan llamando al agua con sus látigos.

Los dibujos de ninguna manera pretenden ofrecer una descripción de los rituales o facilitar la comprensión de los mismos, simplemente recuperan una serie de imágenes que aluden a la potencia simbólica y estética de estas prácticas.

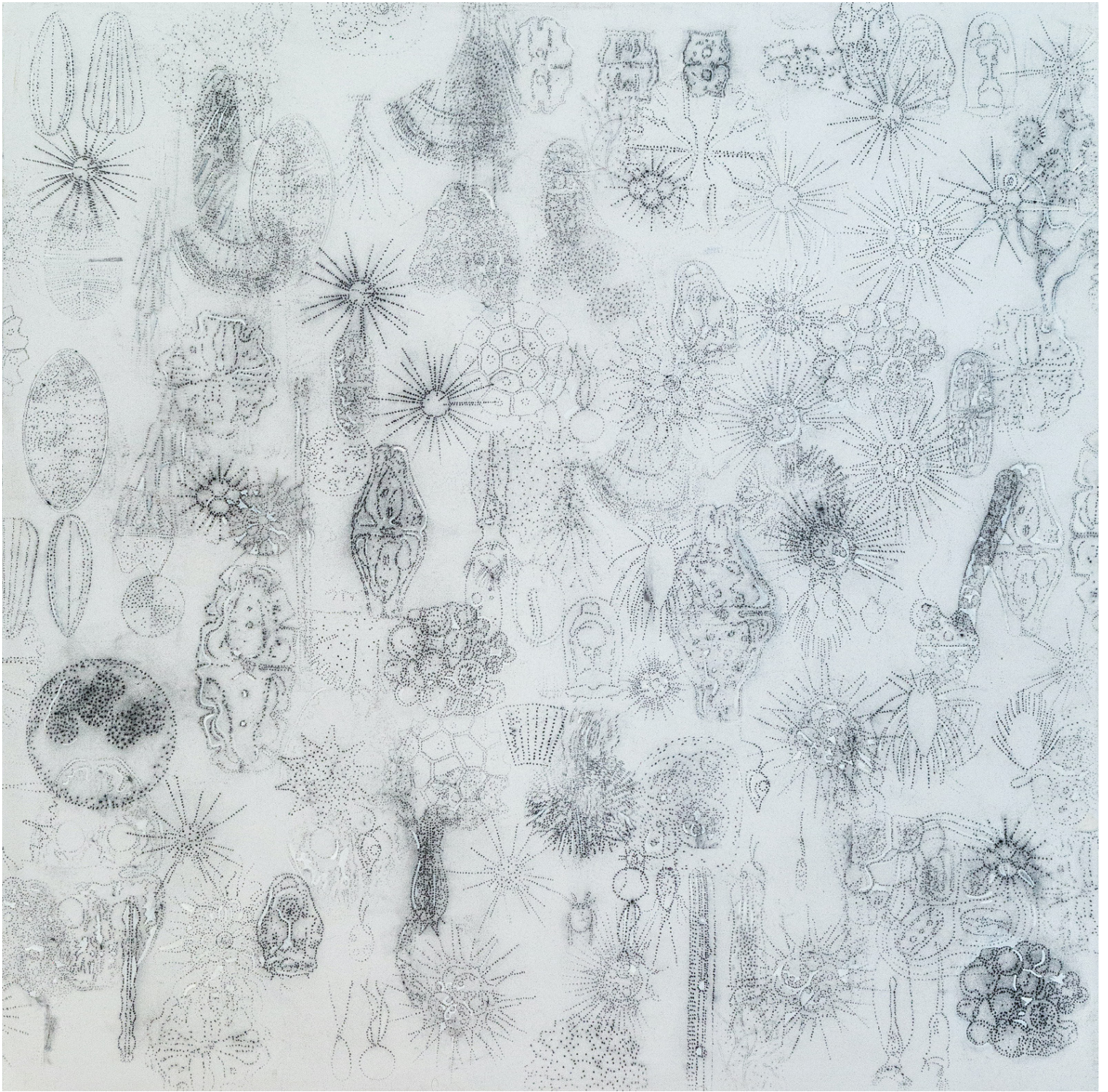
No provengo de una población indígena, he sido testigo de algunos de estos rituales de manera casi casual y reconozco mi profundo desconocimiento en relación a los mismos, pero me resulta importante dibujarlos para señalar que, si bien todo ser humano mantiene un vínculo íntimo y profundo con el agua, las prácticas rituales que perviven hoy parecen apostar por la posibilidad de establecer un vínculo con esa fuerza vital invisible, que se nos esconde, pero que se encuentra en todo y que por supuesto nos sobrepasa.

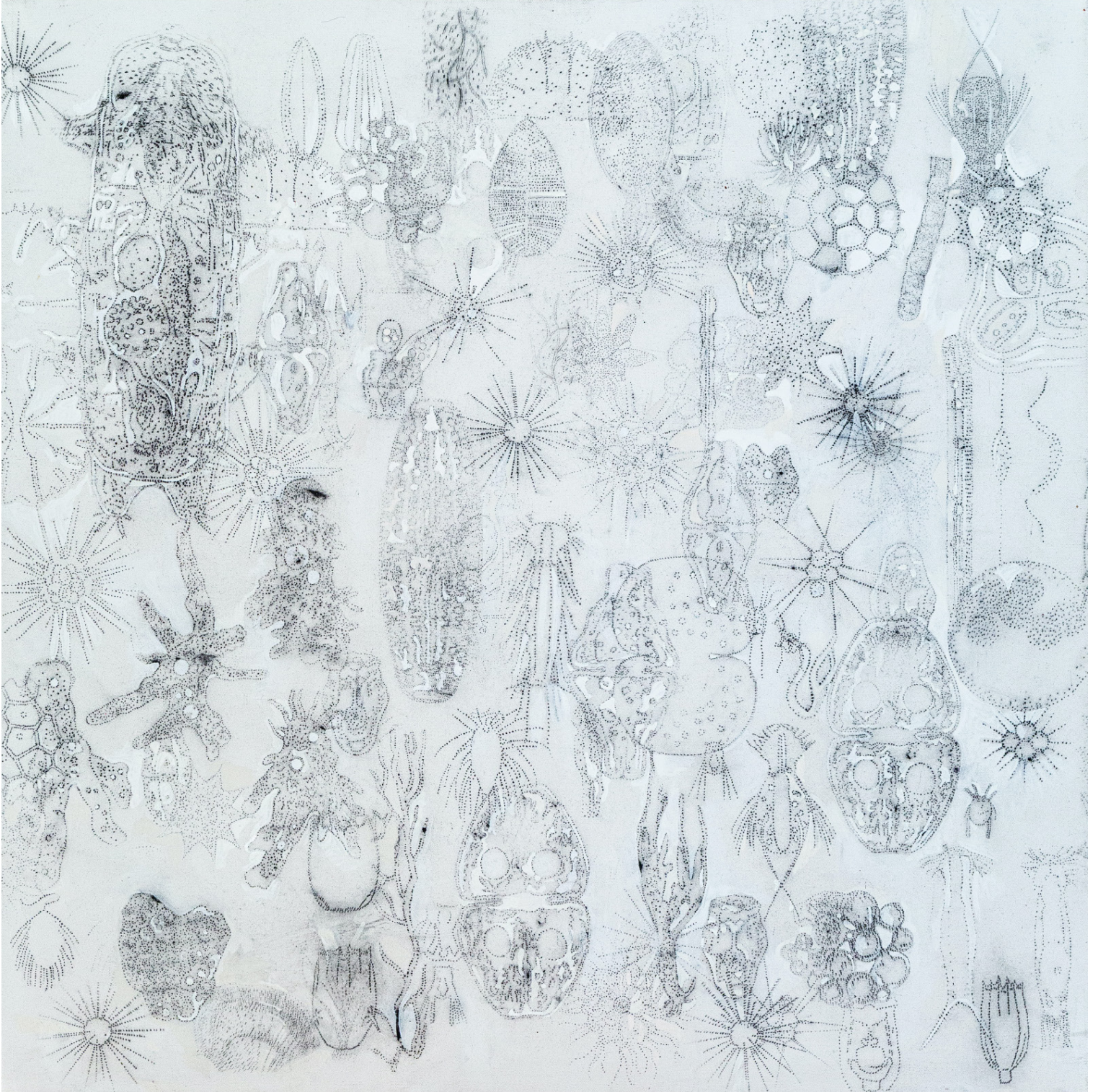
Tanto lo infinitamente pequeño como lo extraordinariamente grande suponen un límite a la percepción humana que resulta sobrecogedor. La diferencia entre su escala y la nuestra es la que nos tienta, nos enamora, pero también la que hace que, aunque podamos contenerlos momentáneamente entre las manos, terminen por escaparse, escurriéndosenos irremediabilmente entre los dedos. 







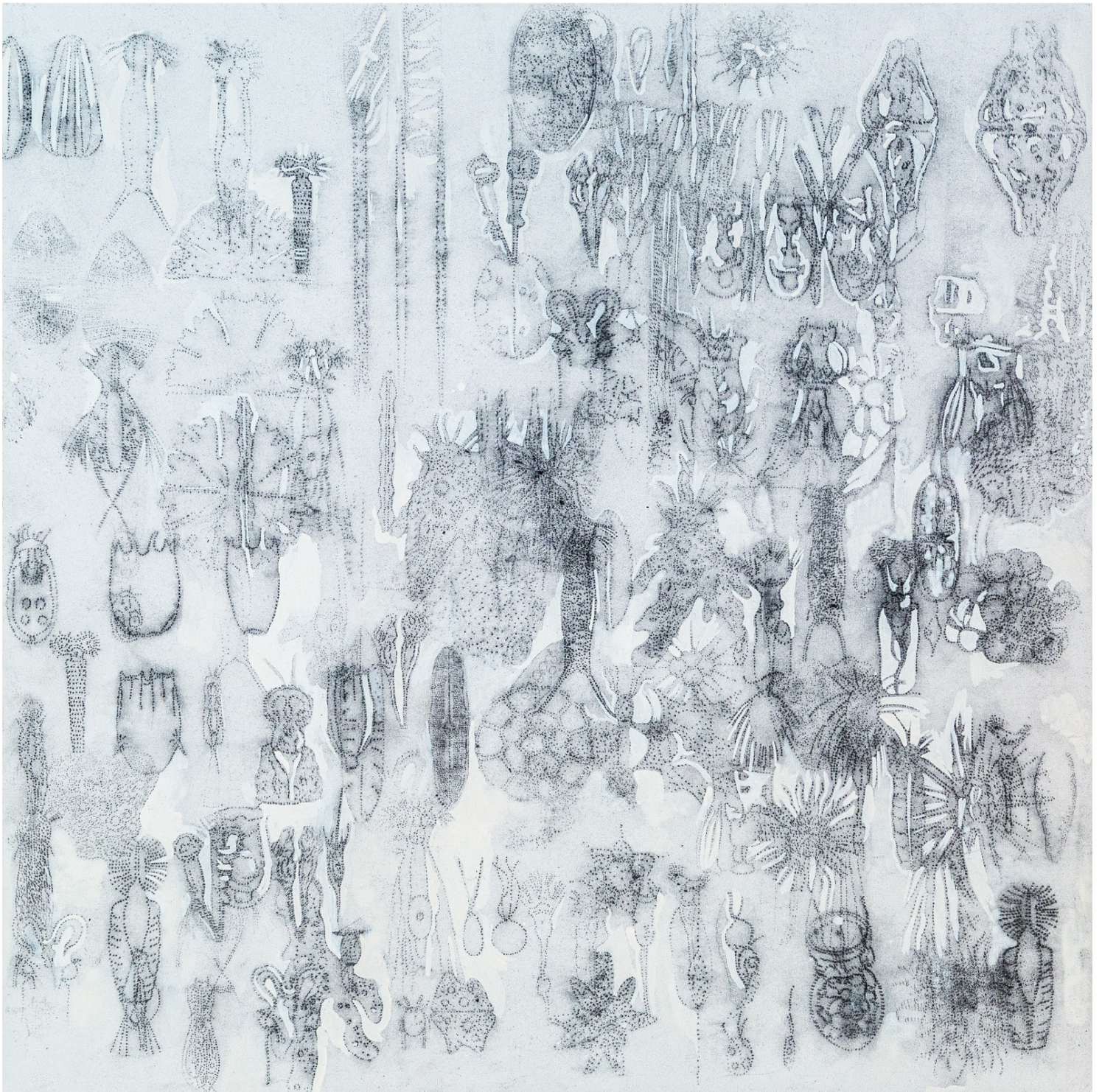






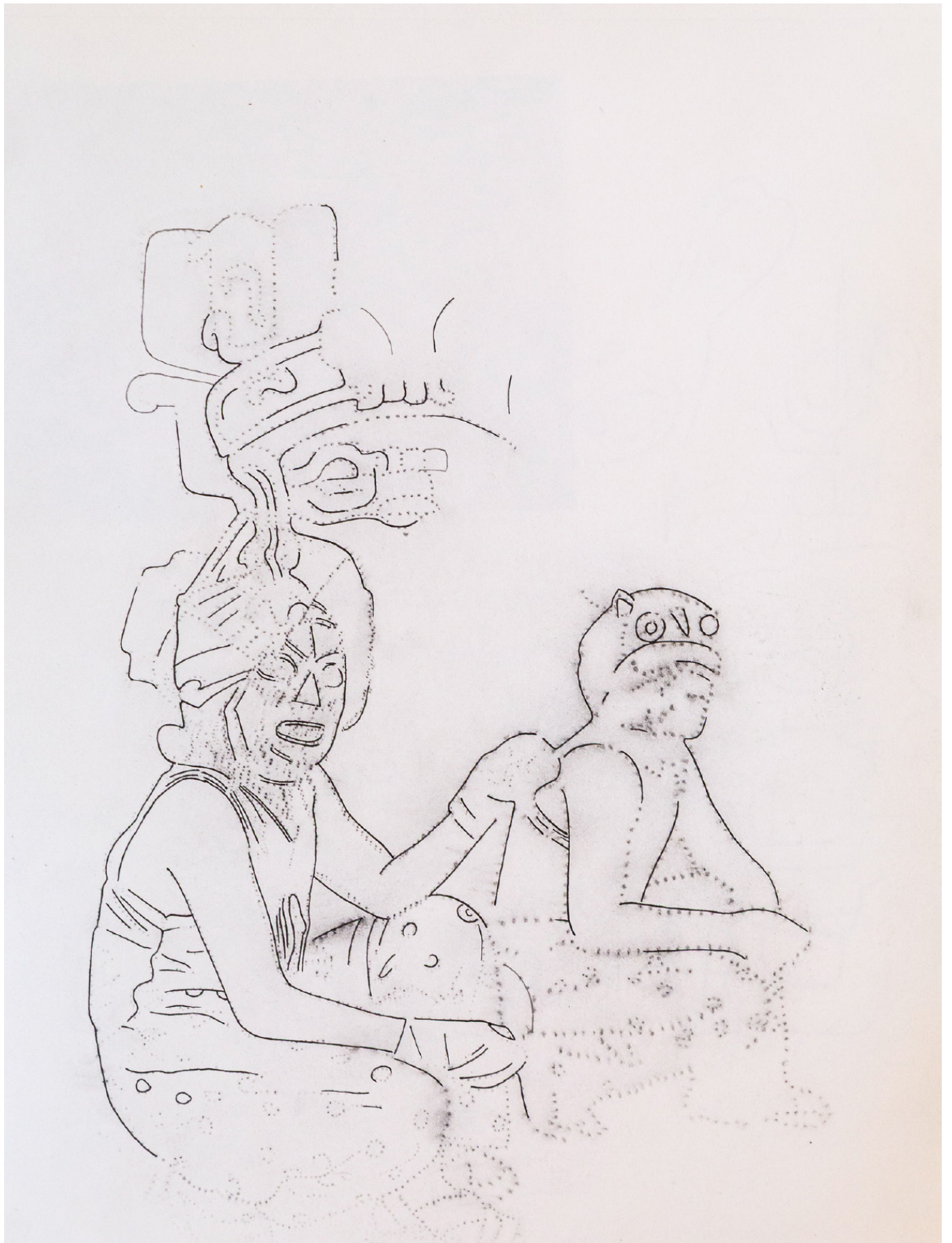




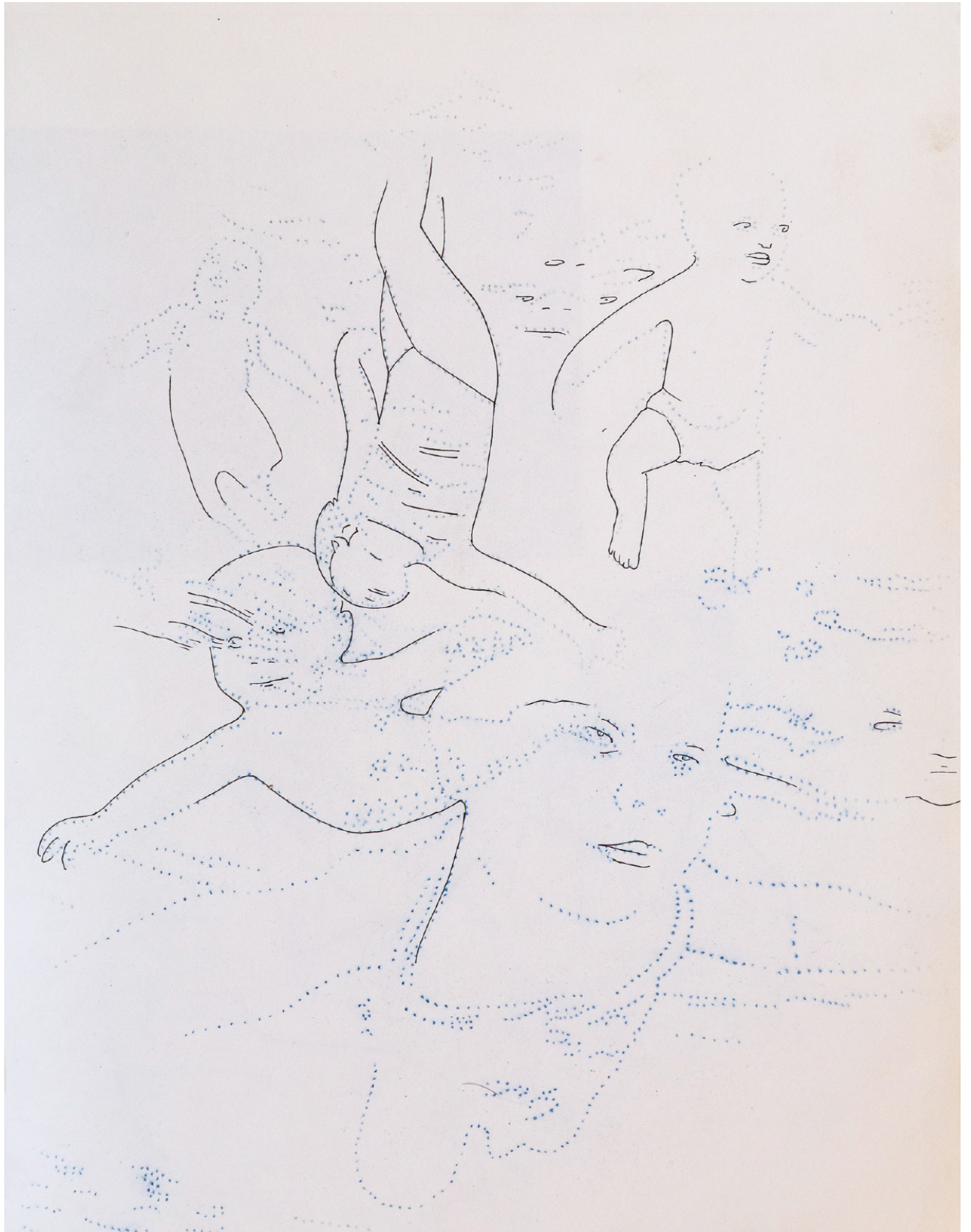














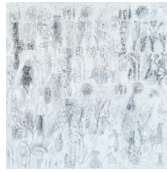








1. *Microorganismos de agua dulce.*
La vida en una gota de agua



7. *Microorganismos de agua dulce.*
La vida en una gota de agua



13. *Agua en el México contemporáneo*



2. *Microorganismos de agua dulce.*
La vida en una gota de agua



8. *Microorganismos de agua dulce.*
La vida en una gota de agua



14. *Agua en el México contemporáneo*



3. *Microorganismos de agua dulce.*
La vida en una gota de agua



9. *Microorganismos de agua dulce.*
La vida en una gota de agua



15. *Agua en el México contemporáneo*



4. *Microorganismos de agua dulce.*
La vida en una gota de agua



10. *Reflejos*



16. *Lo que nos trae el agua. (Detalle)*



5. *Microorganismos de agua dulce.*
La vida en una gota de agua



11. *Agua en el México contemporáneo*



17. *Lo que nos trae el agua. (Detalle)*



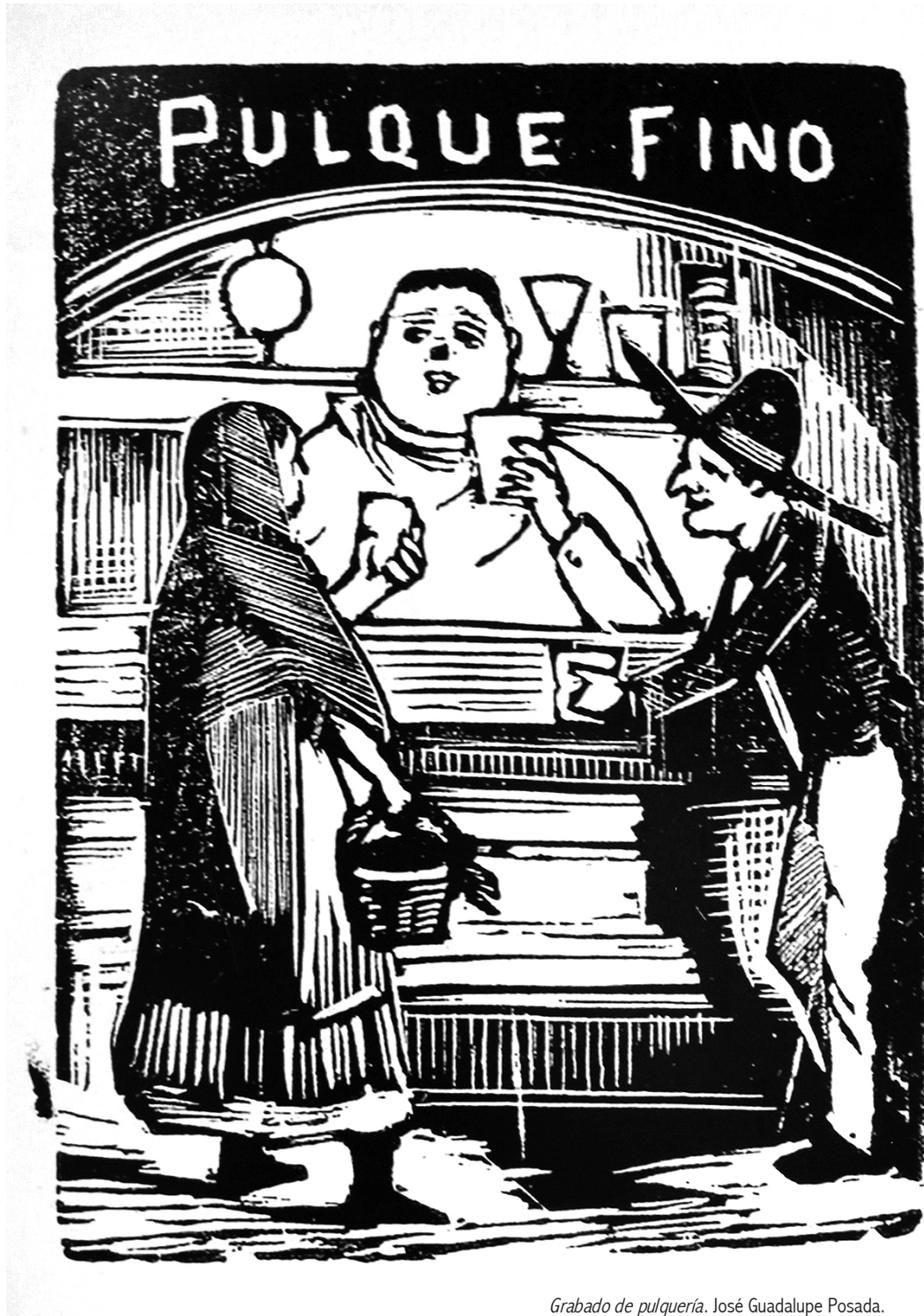
6. *Microorganismos de agua dulce.*
La vida en una gota de agua



12. *Agua en el México contemporáneo*



18. *Lo que nos trae el agua. (Detalle)*



Grabado de pulquería. José Guadalupe Posada.



Pulquería en la década de 1970. Archivo Ulises Ortega Aguilar.



EL PULQUE Y LA CAPITAL

ULISES ORTEGA AGUILAR

Debe señalarse que este néctar ya es un componente inseparable del alma de la ciudad. Es un invitado de honor al lunes grande de Santa María Aztahuacán (paseo o día de campo); líquido vital entre huehuenches y chinelos durante algunos carnavales; calma la sed de zacapoaxtlas y franceses durante las representaciones de las batallas del Cinco de Mayo en el Peñón de los Baños y de San Juan de Aragón

Desde sus orígenes, el pulque ha estado presente en el desarrollo histórico de la capital y por increíble que parezca, actualmente sobreviven remanentes de su producción en zonas rurales milpaltenses, en la Magdalena Contreras, Tláhuac, Xochimilco e incluso el Peñón del Marqués en Iztapalapa; por supuesto, la mayor parte de estos ejemplos responde a mercados locales debido a que el grueso del pulque que se bebe en la ciudad procede de entidades vecinas como Hidalgo, Tlaxcala o Estado de México.

En diferentes épocas, el *octli* ha librado batallas en contra de la Iglesia católica y las autoridades civiles, sobre todo en periodos marcados por el robustecimiento de políticas moralizantes, sostenidas tanto por sectores conservadores como progresistas. En consonancia con lo antes dicho, esta bebida fue blanco predilecto

de las élites decimonónicas, entre las que se cuentan liberales, científicos, mutualistas, metodistas y otros tantos que a menudo esgrimieron argumentos higienistas y discursos en los que el consumo de pulque se asoció al aumento de la criminalidad entre las clases bajas y menesterosas.

A esta relatoría habría que sumar el crítico periodo revolucionario, durante el que coincidió el desabasto de la bebida con un decreto que cerró temporalmente todos los establecimientos expendedores de licores, incluidas las pulquerías en 1915.¹ Fue durante esos años que también se debatió la prohibición definitiva del «líquido nauseabundo» por estar vinculado a la degeneración del pueblo mexicano

¹ Diego Pulido, *¡A su salud! Sociabilidades, libaciones y prácticas populares en la Ciudad de México a principios del siglo XX*. COLMEX. México, 2014, p. 70.



y especialmente por llenar los bolsillos de las clases ricas.² Esta polémica atrajo la atención del constituyente, quien estuvo muy cerca de replicar la política del vecino país del norte, aunque para fortuna del pulque, no prosperó.

Vinieron sucesivas reglamentaciones que definieron el margen de libertad para el consumo, ello favoreció la conservación de prácticas monopolísticas y hábitos de corrupción en torno a la distribución del producto que hasta entonces había sido indispensable para miles de hogares. El cauce que sorteó desde entonces el néctar de Mayahuel consistió en pesadas cargas fiscales, el acoso gubernamental bajo la reinención de preceptos moralizantes como las campañas antialcolólicas y su rivalidad con bebidas como la cerveza.

Sin embargo, el hondo arraigo del pulque en la vida cotidiana de la metrópoli fue posible gracias a su carácter popular, ya que no solamente sació la sed de los estratos sociales más bajos sino que estableció patrones y hábitos de consumo propios. Hablar de la cultura del pulque en el antiguo Distrito Federal, es evocar las sociabilidades en torno a las pulquerías, establecimientos comerciales, cuyos peculiares nombres se convirtieron en referencias espaciales de pueblos, barrios y colonias.

Con una amplia gama de recipientes, sabores y festejos populares, esta bebida resistió durante décadas para evitar su extinción, porque ni siquiera los duros años de la regencia de hierro pudieron destronar al sin rival de Ometusco que, aunque débil, sorteó el ocaso del modelo desarrollista, mismo que barrió con diferentes industrias y negocios.

Las pulcatas han dado cobijo a generaciones de parroquianos, quienes han articulado dinámicas de convivencia, donde la música, el juego o la comida se han diferenciado de otros sitios de esparcimiento; después de haber existido un millar de ellas en la capital, tras el cambio de siglo apenas se podían contabilizar 71 en 2012, actualmente subsisten menos de 40. Estos datos se basan en las estimaciones realizadas por el Colectivo El Tinacal que sondeo estos cambios a lo largo de la década pasada a través de recorridos y una documentación escrita y audiovisual.

La historia reciente del pulque en la Ciudad de México ha estado marcada por procesos muy interesantes, es necesario recalcar que, si bien las pulquerías siguen siendo las celosas depositarias de su

custodia y en el plano geográfico estas conservan un fuerte vínculo con lo identitario, no solamente se trata de viejas familias que lo han vendido generaciones atrás, sino de reductos posicionados en algunos rumbos donde aún se puede resistir al desplazamiento o la especulación inmobiliaria.

Una muestra asequible de ello es que Iztapalapa conserva el mayor número de ellas, pero algunos otros rumbos se mantienen como vívidos ejemplos, La Merced, Tacubaya, Magdalena Mixihuca, Centro Histórico, Colonia Obrera o La Villa, lo reafirman. A ello debemos sumar que aún prevalece la venta ambulante a través de expendios, *toreos*³ e incluso dentro de establecimientos como bares y restaurantes.

Otros procesos notables son la conformación de la Asociación Nacional de Pulquerías Tradicionales que actualmente aglutina a cerca de 35 establecimientos, así como la apertura en 2019 del Museo del Pulque y las Pulquerías (MUPyP), mismo que se ha constituido como un foro especializado para realizar eventos culturales que guardan estrecha relación con la bebida y su historia. Paralelamente, la labor de colectivos, difusores y creadores de contenido es capaz de producir una copiosa cantidad de información que engloba múltiples aspectos sobre la cultura pulquera, mismos que hacen juego con exposiciones, ferias, conciertos, presentaciones literarias, festivas y artísticas de todo tipo.

Cabe señalar que algunos engarces son tan interesantes como la irrupción de la cultura cannábica en el ámbito pulquero, pero también la promoción de la gastronomía especializada y tradicional. Tampoco se ha detenido la publicación de investigaciones académicas desde diversas disciplinas, tesis, reportajes, música, fanzines y gráfica, que ponen en evidencia la importancia de la bebida para la urbe.

Cabe abrir un paréntesis para señalar que durante la pandemia de 2020 se incrementó sustancialmente su consumo por la escasez de cerveza a nivel nacional, esta suerte de *boom* hizo visible la posibilidad de articular sistemas de reparto independientes pero también de nuevos emprendimientos. Aunque la bebida nunca se

2 *Diario de los debates del Congreso Constituyente*, t. 3. Secretaría de Cultura-INEHRM. México, 2016. p. 314

3 Un *toreo* es un sitio de venta de pulque que no opera de forma regular en relación a las disposiciones del comercio formalmente establecido, sin embargo no se puede clasificar dentro del ambulante.

ha ido de la capital por ser su gran mercado, este nicho cultural ha propiciado nuevas discusiones sobre su entendimiento desde su deificación y glorificación, de tal manera que así como han surgido paseos culturales de corte oficial para su promoción, también existen *tours* comerciales y talleres para la interacción que abarcan la degustación, preparación y hasta con enfoque de género.

En el mismo sentido puede enunciarse la existencia de una mayordomía itinerante que desde 2017 rinde culto a Mayahuel y que ha tenido entre algunas de sus sedes a pulquerías capitalinas. Por otra parte todavía subsiste la peregrinación anual al santuario de la Virgen de Guadalupe convocado por la otrora industria pulquera, pulquerías y gremios afines que cuenta con más de un siglo de historia y se ha venido realizando en los últimos años con una frecuencia estable y mayor poder de convocatoria.

En resumen, es posible afirmar que el estatus que guarda el pulque en la capital ha cambiado de rostro en el breve transcurso del siglo XXI, por ejemplo, de su trabajo gremial y artesanal de factura casi completamente masculina, apenas queda rastro. Esto se debe a la profunda modificación en las condiciones de producción, distribución y consumo que han impactado en el mismo proceso de trabajo que ahora descansa mayoritariamente en el ámbito de los servicios.

Por lo antes mencionado, no parece sorpresivo que en octubre de 2023 el gobierno de la Ciudad de México haya declarado el proceso de elaboración del pulque como Patrimonio Cultural Inmaterial pero de la misma manera el presente año haya decidido avalar el primer domingo de febrero de cada año como Día del Pulque⁴. Evidentemente no es posible soslayar que detrás de estas medidas existió un proceso de acompañamiento y exigencia desde diferentes voces individuales y colectivas que podemos situar en el universo de la cultura pulquera capitalina y diversos activismos, gestores culturales, productores y vendedores.

Resulta evidente que aún estamos lejos de percibir los alcances de estas iniciativas, no obstante, podemos inferir que son parte de una etapa totalmente distinta y contrastante a lo ocurrido durante el siglo pasado, puesto que muchas de las imágenes nostálgicas que están retratadas en *La canción del pulque* (2003) de Everardo

González parecen extinguirse para dar paso a una fase en la que la bebida nacional parece recuperar terreno.

Más allá de la movilización de múltiples sectores comerciales y culturales vinculados al pulque, debe señalarse que este néctar ya es un componente inseparable del alma de la ciudad. Es un invitado de honor al lunes grande de Santa María Aztahuacán (paseo o día de campo); líquido vital entre huehuenches y chinelos durante algunos carnavales; calma la sed de zacapoaxtlas y franceses durante las representaciones de las batallas del Cinco de Mayo en el Peñón de los Baños y de San Juan de Aragón, pero también suele ser una preciada donación en diferentes fiestas patronales de los pueblos originarios de la capital e incluso su actor central como sucede en Santa Cruz Acalpixca, Xochimilco donde se efectúa el llamado baile del barril.

Actualmente uno de los retos primordiales para estimar qué papel juega el pulque para la ciudad consiste en articular una política coherente para preservar su producción en el mermado agro capitalino, así como su dignificación a través de buenas prácticas que permitan llevar a sus consumidores un producto de calidad y a un precio justo para sus productores. ■■



Vasera en forma de toro. Museo del Pulque.

⁴ *Gaceta oficial de la Ciudad de México*, 3 de octubre de 2024, p. 3.; *Gaceta oficial de la Ciudad de México*, 23 de enero de 2026, p. 64.

La hija de los apaches Irad León



Regresar a La hija de los apaches siempre trae consigo algo de nostalgia, recuerdos de aquellos años de universidad en los que, junto con varios amigos a los que les encantaba el pulque y los curados, descubrí varias pulquerías en la Ciudad de México. En pulcatas como La risa, Nomás no llores, Las duelistas y un par más que estaban cerca del plantel San Lorenzo Tezonco de la UACM, pasamos tardes enteras entre pláticas, música y anécdotas que entonces parecían pequeñas y que hoy se sienten fundacionales.

Esta vez vengo porque me recomendaron mucho las tardes de salsa y cumbia que hay de martes a viernes y hasta en domingo. Eso sí, los sábados son de cajón para los

rockers, skatos, reggaeseros y surfers de siempre. Ese día hay bandas tanto emergentes como consolidadas que tocan estos géneros. Algo ideal para los que en un inicio también iban a La hija para escuchar y descubrir buena música.

Llegué con Gabo pasadas las seis de la tarde. No hay cover, pero se debe mostrar el INE aunque ya pases de los treinta. Subimos las escaleras y la barra te recibe como si el tiempo no hubiera pasado. En sus paredes resisten las míticas imágenes del gran Epifanio Leyva Ortega (o «Pifas», de cariño), reinterpretado en clave pop por el diseñador Rúben Ramírez para la reinauguración de La hija, en mayo de 2009.

Estas imágenes de contrapublicidad, parodias afiladas y festivas, ponen al Pifas como el centro del universo: lo absorben las marcas globales y, al mismo tiempo, las desarma al aparecer multiplicado entre ecos de KFC, Starbucks, Burger King o Dr. Pepper; transfigurado en un Tío Sam, el Padrino o un héroe de *El libro vaquero*. La ironía desde luego rebautiza al imperio: PIF, Starpulque Pifas, Pulques King, Dr. Pifas, El Libro Pulquero, The Godpifas, entre otros más.

Cada imagen y variación que se hizo es un guiño y una afrenta a esas transnacionales que causan más daño que ayuda. Se evidencia cómo invisibilizan espacios de este tipo, que deberían ser templos icónicos, enaltecidos por

las autoridades de la ciudad y no clausurados sin fundamento; sobreviven a pesar de muchas contrariedades. Recuerdo que en esos primeros años vendían playeras o regalaban pines y *stickers* con las imágenes hechas por Ramírez, dándole ese toque aún más mítico a la figura de don Epifanio y, desde luego, al de la propia pulquería.

Aunque aún hay pocas parejas en la pista de baile, la salsa está a todo lo que da con un clásico de Oscar D'León: «sé que tú no quieres que yo a ti te quiera, siempre tú me esquivas de alguna manera. Si te busco por aquí, me sales por allá, lo único que yo quiero, no me hagas sufrir más, rumbera. . .»

Una mirada rápida para escoger periquera mientras unos músicos quitan sus instrumentos y otros ponen los suyos: dos teclados, los timbales,

el güiro, un bajo y la percusión electrónica. Veo que en las mesas lo que más hay son caguamas y que hay tanto parejas como grupos de amigos que platican, sonríen y brindan entre curados, chelas y mojitos con diversos escarchados.

Aunque la historia de La hija ya es más que conocida, no sobra contar que surgió porque a don Epifanio le encantaban tres cosas: los pleitos, el pulque y las mujeres, y justo en las pulquerías donde se reunía con otros boxeadores, encontraba todo eso sin buscarlo demasiado. Antes de ser la cabeza de una, se retiró prematuramente del boxeo profesional y como tantos expeleadores tuvo diversos oficios hasta que le ofrecieron trabajo en la primera Hija de los apaches, que estaba a unos pasos de aquí, en Av. Cuauhtémoc 36. No fue casualidad pues prácticamente se la vivía ahí.

Con el tiempo y tras varios cierres y clausuras, el Pifas compró, reabrió el lugar; fundó otras pulquerías más, hasta echar raíz en Claudio Bernard 149. Aunque en algunas entrevistas menciona que estuvo tentado a nombrarla La hija del Pifas o simplemente Pulquería el Pifas, pudo más el recuerdo y la lealtad al sitio que le abrió las puertas en un principio.

Escogemos una mesa más al centro, casi frente al escenario y la pista de baile para ver todo mejor. Hace mucho tiempo que no venía y no recuerdo como se piden las bebidas, pero enseguida veo que dos barbudos son los meseros de esta tarde y que todo es contra entrega, o bien, se puede pedir directo en la barra, como antaño.

Voy a la barra a ver si se me antoja un curado. Esta tarde hay beso de ángel, crema





de coco, piña y natural; pido uno de piña y una caguama Modelo para Gabo. Mientras espero, recuerdo una vieja costumbre de mis amigos: mezclaban el pulque natural con cerveza, creando su propio experimento etílico. Decían que era «pa' ponerse pedos más rápido y más a gusto». La verdad, alguna vez lo probé, pero no me gustó, era mejor disfrutarlos por separado.

Regreso a la mesa con las bebidas. Le doy primero un trago a la cerveza y luego al curado de piña. Apenas lo pruebo y se confirma: buenísimo, espeso, fresco, con ese dulzor que no empalaga y con un toque ácido justo al final.

Tenía mucho que no tomaba uno y no decepciona. Quizá más al rato pida uno natural para equilibrar la noche y la memoria.

El grupo de esta tarde comienza su show. Los Yumuri nos dan la bienvenida con la cumbia «Tus mentiras», una versión más rápida que la original, haciendo que la pista se llene de bailadores: «Tú a mí me juraste que no sería tu amigo, que yo iba a ser tu amor; de pronto me engañaste, me mentiste y tú jugaste con mi pobre corazón...»

No recuerdo exactamente cuándo fue la primera vez que caí a La hija, pero regularmente iba a ver a mis amigos que tenían

bandas y encontraban aquí un espacio para presentar sus proyectos. En ese entonces, los foros alternativos eran contados, así que siempre se agradeció que la pulquería también funcionara como trinchera artística, pues además de poder chingarte un buen pulmón, también conocías nuevos grupos que iban del surf al ska, pasando por el rockabilly, el reggae y, en fechas más recientes, hasta el post-punk. Eso sí, según recuerdo, todos los eventos terminaban alrededor de las 10 u 11 p.m., hora perfecta para alcanzar el Metro, regresar a casa o moverte a otro lugar.

También hubo sábados de mini *tour* con amigos: arrancábamos al mediodía en el Tianguis del Chopo, luego caíamos al bar El español y, ya entrada la tarde-noche, rematábamos en La hija para estirar la fiesta. Siempre estaba llenísima, pero encontrábamos espacio, aunque fuera recargados en una pared o compartiendo mesa con desconocidos.

Por sus precios accesibles, nos sirvió de pre copeo antes de lanzarnos a algún evento en el Foro Alicia, que entonces quedaba muy cerca de aquí. Era parte de la ruta natural: pulque o chela para calentar motores; música y más cerveza para cerrar la noche. Siempre fue bueno sentir que todo estaba conectado a unas cuantas calles de distancia.

Los Yumuri amenizan con todo. Su esencia divertidísima deja claro que se conocen bien con el público de esa tarde: se cabulean, sueltan bromas entre canción y canción y mantienen la pista viva sin esfuerzo.

Las bebidas se van como agua y toca ir por más. Mientras espero en la barra, me animo a platicar con un hombre que vi muy relajado con los músicos. Le pregunto desde

cuándo viene a La hija y si sabe cuánto tiempo lleva tocando este grupo aquí. Él se ríe y me responde: «yo vengo desde que la abrieron, ya hace un rato. Antes venía por el ska, pero ahora, como ves, vengo con mi chava a bailar. Y estos weyes... la neta no sé, pero ya tienen un ratote tocando aquí». Brindamos con las caguamas en mano y él vuelve a su mesa.

Regreso con Gabo, quien declina amablemente bailar con un señor. La siguiente canción que tocan Los Yumuri es la «Cumbia de los cabalitos». Para mi sorpresa, no son muchas las parejas que se animan a bailarla; más bien, el atractivo está en ver cómo el grupo la interpreta sobre el escenario.

El grupo arma una pequeña coreografía: se balancean de un lado a otro al compás de la cumbia, marcando el ritmo con pasos cortos y sincronizados. Sonríen, señalan a la gente, hacen gestos cómplices. Incluso los tecladistas se suman al juego y bailan con todo e instrumento, inclinándolo a la derecha o a la izquierda según estallan las notas festivas. Desde las mesas varios levantan el celular para grabar el momento. La pista mira al escenario y, por unos minutos, el show está arriba y no abajo.

Antes era común ver don Pifas caminar entre las mesas de su pulquería: saludaba, bromeaba y, de pronto, invitaba una chela o un vaso de pulque como si te conociera de toda la vida; literalmente era parte del ambiente. Tras su fallecimiento, en septiembre de 2021 a los 84 años, el relevo quedó en familia. Su hija Meli, quien desde siempre fue pieza clave en el lugar, tomó las riendas con ayuda de sus hermanas. Mantienen más que viva esta sucursal y la de Balderas 44, además de un par de puestos ambulantes y el «Pifas Móvil», que recorre



algunos lugares de la CDMX, llevando curados a quienes buscan probarlos.

La fiesta sigue en La hija y, aunque es miércoles, cualquiera pensaría que el lugar estaría a medias, pero pasa justo lo contrario. Conforme avanza la tarde-noche empieza a llegar más gente con ganas de bailar y beber. Se llenan las periqueras, pero sobre todo la pista, que late al ritmo de Los Yumuri, quienes sueltan salsas como «La rebelión», «La entrega» y «Yo no soy guapo».

En el centro se mueven los bailarines expertos, esos que sacan a diestra y siniestra a cualquier chica que acepte la invitación. También

están las parejas que ya tienen bien ensayados los pasos de las salsas rápidas y que, al verlos, ofrecen un espectáculo aparte. También se ven algunas extranjeras que bailan poco pero se mueven según logran entender el ritmo. En esa pista hay lugar para todos: para quienes giran con precisión milimétrica y para quienes apenas aprenden a contar los tiempos. Aquí nadie estorba, el que quiere bailar, baila.

Suena «Cariñito» con ese aire andino inconfundible, junto a la letra que suplica que el amor no se acabe: «Ay, cariño, ay, mi vida, nunca, pero nunca me abandones, cariño...» La frase se estira, se repite y se vuelve coro entre mesas

y pista. Y entonces, el grito alargado desde el escenario ¡Looooo Yuuuumuriiii! cae como sello de la casa. Algunos levantan el vaso, otros giran con más ganas. La cumbia hace lo suyo, es sencilla, pegajosa, directa al recuerdo.

Es interesante ver cómo la salsa y la cumbia son ahora los ritmos que más atraen a la clientela de La hija, cuando antes el rock, el ska y sus derivados marcaban la pauta. Los tiempos cambian y con ellos la pista.

Me causa gracia recordarme ahí; cantando a todo pulmón canciones de Mano Negra, Caifanes, La Castañeda o Los Estrambóticos; metiendo al *slam* mientras una banda de ska

retumbaba todo el lugar. Hoy, en cambio, me descubro tarareando y hasta bailando clásicos de Grupo Niche, Frankie Ruiz, Willie Colón y Héctor Lavoe: «Aguanilé, aguanilé mai mai. Aguanilé, aguanilé mai mai». Al final, más allá de las etiquetas, la música siempre encuentra la forma de hacerte vibrar.

Pasan de las nueve y es hora de irnos. Gabo propone ir a la Mano Santa por un par de cervezas más, lo cual me parece buena idea, la música y el ambiente me han dejado picado.

Salgo de La hija con esa sensación extraña de haber visitado un lugar que no

sólo existe en el presente, sino también en todas sus versiones pasadas. Pienso en las veces que fui, en los amigos que ya no siempre están y en las canciones que marcaron una etapa. La barra es la misma y, al mismo tiempo, no lo es; la música cambia, las generaciones se renuevan, pero algo permanece: esa mezcla entre pulque, cerveza, risas y resistencia que se niega a desaparecer. Tal vez uno vuelve no solo por la fiesta, sino por la posibilidad de reencontrarse con quien fue mientras sigue aprendiendo a bailar lo que suena.

¡Larga vida a La hija de los apaches! 🍻





Vasera en forma de vaca. Museo del Pulque.

Biplano

Miguel Almanza

Yo te digo que afuera está peor, porque están los tiburones grandes; aquí, con conocidos y algo de mercancía se puede estar casi a gusto. Aunque pocos viven así, igual que allá afuera. Nomás te lo digo para que veas, no es tan fácil, con fuego y varo se puede todo; pero hay jaulas más grandes de las que tu mente jamás se podrá librar

Ya sé, güey. Es la primera vez que caes, por eso te voy a explicar. A partir de ahora, nada de lo que pienses que pueda suceder, va a suceder. Pasará otra cosa.

Estás en el mundo biplano, la realidad tridimensional no importa, pasa a segundo plano. La verdad no existe. Lo que existe son leyes, pruebas periciales, palabras raras y precios caros. Los rumores también abundan, todos saben más que tú porque no conoces el proceso. Los que te ven caminar por los pasillos se ríen de ti, te dan la bienvenida al hotel más caro del mundo. Adentro es más claro el esquema; en realidad, nunca pasamos de la secundaria. La sociedad es infantil y las escuelas son igual que las cárceles; un micromundo representando otro, obedeciendo sus mandatos.

La violencia es la clave, si no entiendes su existencia como herramienta, estás destinado al escalafón del más débil, una muerte lenta, el más jodido de todos. La cárcel es el perfeccionamiento del sistema

capitalista en absoluto: todo cuesta, no hay espacio; todos contra todos. Se cobra por la existencia, y lo demás, claro que tiene precio. Hay orden y jefes, puestos y mandos; ya cuando te acostumbras, encuentras una chamba o te unes a un grupo.

El problema es que la cárcel no acaba ahí, muchacho. El problema son los papeles. Los putos papeles.

La mayoría están aquí por pobres y pendejos. Hay otros que sí, pues nos pasamos de verga; pero la neta no todos merecen estar aquí. Cuando te hacen firmar, ni lees, porque apenas uno entiende qué está pasando. Y porque ni tiempo te dan, escribes el nombre y ya, si es que sabes escribir. Para cuando te enteras de la fama que tienes, ya mejor ni lo niegas, porque te conviene sepan que tan cabrón eres.

Pues la neta yo sí fui a la escuela, casi acabé la prepa y me gustaba mucho leer. Por eso digo que la cárcel es el mundo biplano. El

edificio es lo de menos, lo que nos mantiene encerrados son registros, los acuerdos, firmas. No importa si la realidad es otra cosa; si el papel lo dice, este manda y no al revés. Se puede caer inocente y salir culpable de cosas peores.

No, el problema es que los papeles no acaban ahí, desde que naciste ya estás jodido; no hay forma de que existas para el gobierno si no te registran. El mundo biplano está hecho de laberintos de papel, algunos áridos, otros húmedos; todos oscuros, como las catacumbas de un horrible castillo del que no puedes escapar.

Así es adentro; pero afuera, es peor. Los papeles están en todos lados y son cibernéticos. Ahora para todo tienes que tener

correo electrónico o red social. Hasta biométricos te piden; si no, tampoco existes.

Yo te digo que afuera está peor, porque están los tiburones grandes; aquí, con conocidos y algo de mercancía se puede estar casi a gusto. Aunque pocos viven así, igual que allá afuera. Nomás te lo digo para que veas, no es tan fácil, con fuego y varo se puede todo; pero hay jaulas más grandes de las que tu mente jamás se podrá librar.

Aquí todo es biplano, como el papel: blanco o negro, comes o no, te cogen o coges. No hay tantas opciones, ni tampoco muy buenas. Y en esta ocasión, te tocó conmigo. Entonces ¿cómo te vas a acostar? ¿Boca abajo o de lado? 📺

LA ACERA DE ENFRENTA

Sobre la crueldad con que fue combatido el pulque

Raúl Guerrero Bustamante

La sacudida que trae la conquista de México, militar y espiritual, reta a que en Anáhuac cambien sus ideas y creencias, dejando atrás la cultura de los pueblos. Desde ahí, y gradualmente, se asientan los vocablos «pulque» y «maguey», ambos impuestos por los europeos, el primero procede de un nahuatlismo que significa «vino podrido» (*poliuqui*), el segundo viene de las islas caribeñas en donde se hablaba la lengua taína, como igualmente sucede con maíz, hamaca, cacique o barbacoa.

Hernán Cortés y fray Toribio de Benavente, Motolinía, son los primeros en hacer una crónica de la existencia del maguey y el pulque, el primero habla de una planta que él conoció en las Antillas como «maguey», y que en Tenochtitlan hacen azúcar y vino; el segundo retrata la vida de los pueblos en donde el pulque es incluso medicinal y bueno para los ancianos, además enuncia los usos no alimenticios de la planta, como las fibras, o el material para construir y el papel.

Pero durante el virreinato el pulque ya no debe existir, representa a la idolatría y se cree que embrutece a los que lo beben o los envalentona, lo cual provoca miedo en las autoridades, los europeos traen sus propios vinos, comercio que paga tributo a la Corona. Una manera de establecer diferencias entre los españoles y los naturales era defenestrar a los segundos, haciendo notar en la manera de tomar el alcohol.

Combatir el pulque es cruel, pues muchos pueblos indígenas o mestizos no cuentan con formas fáciles de obtener agua bebible y les permite mitigar algo la tristeza o celebrar un momento especial. El maguey es una planta muy resistente que por más que la quieran destrozarse no se puede detener o desaparecer. Esa misma fuerza tiene la cultura, las técnicas, el léxico y la resistencia de la gente que una vez probada esta bebida no la dejarán morir.

En: «El pulque: sagrado, profano, maldito y redimido», Revista *Cuarto Oscuro*, núm. 182.



El burro cargando las castañas y el acocote. Archivo Fernando Contreras Aguilera.

CRÓNICA DEL PULQUE, BEBIDA ANCESTRAL DE LOS DIOSES

FERNANDO CONTRERAS AGUILERA

Tienes que hacer un rito antes de tomarlo, por lo que me hicieron volver a tomar otra jícara hasta que aprendiera. Resulta que antes de tomarla te debes dirigir al Ser Supremo, en los cuatro puntos cardinales, proceder a tomarla hasta terminarte el pulque y después el sobrante lo tiras en el piso tratando de hacer la figura del alacrán. De ahí nació en mí el gusto por el pulque

El pulque tiene su origen en la época prehispánica de México. Antes de la llegada de los españoles, los antiguos pobladores la consideraban una bebida sagrada y la asociaban con la diosa Mayahuel, a quien consideraban la deidad del maguey, la planta de la cual se obtiene el aguamiel, del cual, por un proceso de fermentación, se obtiene el pulque. Se cree que lo consumían en sus ceremonias y rituales.

Algunas leyendas hablan de una princesa azteca llamada Xochitl, se cuenta que pasaba mucho tiempo en el campo, era amiga de los venados, los conejos y los tlacuaches, un día, al pasar entre los magueyes observó que un grupo de ardillas y tlacuaches habían hecho unos orificios en uno de los magueyes; se iban y regresaban contentos, al acercarse vio que salía un líquido blanco de unos de los magueyes y decidió probarlo, gustándole por lo que emocionada fue por una olla de barro para que lo probara Papantzin, su padre,

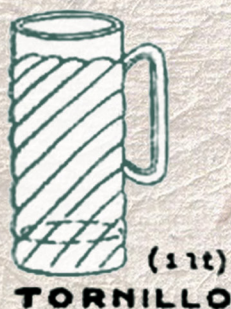
quien quedó encantado con el sabor. Después de algunos días notó que el jugo cambió su color, textura y aroma, al probarlo notó un sabor diferente, le pareció más rico y después de beberlo, se sintió un poco alegre. En compañía de su esposa y su hija Xóchitl decide ofrecer este néctar a su rey Tepalcatzin. Esta antigua leyenda quedó plasmada en una pintura de José María Obregón cuyo título es *El descubrimiento del pulque* (1869).

Con la llegada de los españoles, el pulque se enfrentó a la competencia del aguardiente y el vino, pero logró sobrevivir y adaptarse a las influencias sociales y culturales.

Durante la época colonial, el pulque se convirtió en una bebida popular, que hasta los propios españoles consumían, a través de los siglos ha tenido altibajos en la popularidad de su consumo, pero se ha mantenido en un lugar especial de la cultura mexicana.

Aún recuerdo mi primer visita a un tinacal; este se ubicaba en la Ex Hacienda en San Cristóbal la cual se encuentra en la carretera que va de Texcoco a Calpulalpan, Tlaxcala. Gran parte de sus terrenos aledaños estaban sembrados de magueyes, que producían pulque, éste en su mayoría era embarcado a la Ciudad de México. Se le conocía como neulte o néctar de los dioses.

Por azares del destino conocí al mayordomo de este lugar, Agustín Contreras Elizalde, quien resultó ser primo hermano de mi abuela. Esto ocurrió en el año de 1962, teniendo quien escribe, la edad de doce años. A partir de este año lo visitábamos constantemente, convivíamos y degustábamos ricos platillos del campo y nunca faltaba el delicioso pulque.



"MEDIDAS" DE PULQUE

(Las capacidades indicadas son aproximadas pues los recipientes no son uniformes).



CATRINA
(1 lt)

TRIPA
(1/2 lt)

TORNILLO CHICO
(1/4 lt)

CHIVO
(1/3 lt)

CACARICITA
(1/2 lt)



REYNA (1 1/2 lt)

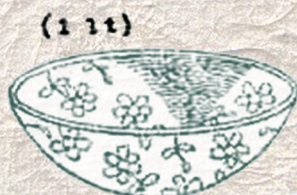


JARRA O TORREÓN
(3/4 lt)

VIOLA
(1/2 lt)



VASO
(1/4 lt)



JÍCARAS
(1/2 lt)



JÍCARAS
(1/4 lt)

PRUEBA O PROBADITA
(1/5 lt)



Visita al Tinacal

Todo comenzó con una plática en la casa de mi tío, quien bebía en una enorme jícara llena de pulque. Aunque se limpiaba sus grandes bigotes con un paliacate, se le mojaban nuevamente en cada sorbo. Poco a poco me fue explicando el proceso del pulque. Me invitó a conocer, solicitándome que llegara temprano. Podía ir cualquier día a partir de las seis de la mañana al tinacal de la hacienda. Nos pusimos de acuerdo en el día.

Llegó el día pactado y muy de mañana llegué a la hacienda. Él me recibió en la entrada del tinacal, nos dispusimos a entrar en cuanto llegaron los tlachiqueros listos para la faena de esa mañana. Supe que se les llama tlachiqueros a las personas que se dedican a la extracción del aguamiel de los magueyes. Nos acercamos a un altar donde había algunos santos y una cruz, empezamos a rezar, pedimos que la recolección del aguamiel fuera benéfica, prolífica, buena y abundante. Mientras los tlachiqueros se preparaban para partir, mi tío me enseñó el interior del tinacal, donde había ocho grandes tinas hechas de cueros de res y enmarcadas con madera. A un lado había una mesa donde se veían los raspadores con los que se raspa la parte interior del maguey, unas jarras de barro, jícaras de diferentes tamaños y acocotes que son para chupar el aguamiel para extraerla del maguey.

Terminé de observar todo y me preguntó si había traído mi itacate y agua, a lo que respondí que no, empezó a reír y me dijo: «A ver si te quiere invitar un taco alguno de los trabajadores, enseguida me asignó a uno de los tlachiqueros, llamado Juan Nepomuseno Gaytán, aún recuerdo su nombre, en seguida me presenté y partimos rumbo a las magueyeras. Nos acompañó el fiel burrito cargado con las dos castañas de madera, una en cada costado, el acocote, los raspadores, una coa y algunas reatas, y no faltó el machete a la cintura. Así fue como inicié esta gran aventura.

Platicando mientras caminábamos, Nepo me comentó que ya tenía más de seis años trabajando para la hacienda, que vivía ahí cerquita, que a cada uno de los tlachiqueros le asignaban una área de la gran magueyera y que algunas veces los cambiaban de lugar, eran responsables de limpiar y mantener la magueyera en buenas condiciones, así como de obtener del agua miel para el pulque. Me fue



Sacando el agua miel con el acocote. Archivo Fernando Contreras Aguilera.

mostrando el lugar que tenía asignado, le pregunté que a los cuantos años se empiezan a raspar los magueyes para obtener el aguamiel, me respondieron que depende de la variedad de la planta, pero que en promedio son de ocho a diez años.

Había magueyes recién plantados, jóvenes y algunos listos para que puedan capar o quebrar y empiecen a dar aguamiel, además de los que ya tienen tiempo de estar raspando, por lo que nos dirigimos a uno que tenía que capar. Capar consiste en quitar parte de las pencas del centro con una coa, tratando que sean las menos posibles, ya que puede mermar en su producción.

Nepo hizo una especie de cuenco o pocito, quitó parte del quiote que está en la parte superior y comentó que éste se puede guisar con huevo, después de esta acción se deja entre ocho y diez días para que se humedezca y empiece escurrir el agua miel.

Así me siguió platicando y yo aprendiendo, hasta que por fin llegamos al primer maguey que iba a raspar, primero destapó la carita o parte superior del maguey, quitó las piedras y pencas que tenía, después introdujo el acocote que es de forma alargada, y a veces

se le pone un cuerno perforado en la punta, lo metió hasta el fondo y por el orificio de la parte superior lo empezó a chupar calculando que se llenara hasta la mitad de su capacidad y lo vació en las castañas.

Así hace esto hasta dejar vacío el cuenco del maguey, posteriormente procede a rasparlo con el raspador con cuidado para no dañarlo, y los residuos de la raspa, que es una telita muy delgada parecida a la de la cebolla; los saca y tira en el suelo. Me dijo que se llamaba metzal y que no se debe dejar ningún residuo porque éste puede agriar el agua miel de la siguiente raspa.

En seguida lo tapa nuevamente para así continuar con los siguientes magueyes. Más tarde me compartió de su almuerzo, a esa hora ya tenía mucha hambre y me supieron a gloria los ricos taquitos.

Después de terminar con las castañas llenas de agua miel, tomamos el camino de regreso a la hacienda, donde ya nos esperaba mi tío Agustín, quien me preguntó cómo me había ido, le dije que muy bien; había aprendido muchas cosas que desconocía.

Mencionó que esta labor se efectúa en la mañana y en la tarde, en seguida procedió a verificar la calidad y el sabor del agua miel de cada una de las castañas para poder vaciarla en las grandes tinas, dicha acción la realizaba dándole un sorbo al aguamiel, saboreaba en su boca y después escupía en el piso, así lo hacía con cada uno de los tlachiqueros y si alguna no era de su agrado la separaba en otro recipiente.

Después procedía a echar a las tinas un pulque al que llamaba semilla, las tinas se iban llenando con el agua miel recién extraído. Según me dijo, era para hacerlo fermentar y llegar a su punto. En algunas ocasiones les ponía un pequeño envoltorio con unas semillas llamado muñeca, que se realiza para hacer la fermentación. En algunas tinas, esto da origen a chismes y mentiras sobre que lo hacen con excremento. El pulque es muy delicado en su elaboración.

Después de catar las aguamieles me invitó a comer y a tomar un pulque del patrón, sirviéndolo en un pedazo de la penca de maguey llamada xoma. En el momento que te sirven el pulque, en lugar de



Raspando el metzal para retirarlo del maguey. Archivo Fernando Contreras Aguilera.



Bebiendo pulque en xoma. Archivo Fernando Contreras Aguilera.

cerrarla la tienes que abrir para que no se tire, pero al hacerlo te siguen sirviendo, hay xomas de casi un litro, qué delicia el probarlo, después de esto siguió una jícara. En este caso tienes que hacer un rito antes de tomarlo, por lo que me hicieron volver a tomar otra jícara hasta que aprendiera, resulta que antes de tomarla te debes dirigir al Ser supremo en los cuatro puntos cardinales, proceder a tomarla hasta terminarte el pulque y después el sobrante lo tiras en el piso tratando de hacer la figura del alacrán. De ahí nació en mí el gusto por el pulque.

Algo que me comentó mi tío es que no pueden entrar mujeres con algún perfume porque según esto puede echar a perder el pulque ¿será verdad? o una costumbre ¿quién sabe? pero por lo pronto estaba prohibido el paso a mujeres.

Antes de embarcarlo, probaba cada una de las tinas, para checar que el pulque estuviera en su punto, ya que al otro día llegaban los camiones para cargar los barriles de pulque. Ya en su punto lo



Jícara con pulque. Archivo Fernando Contreras Aguilera.

vaciaban en barriles de madera de doscientos litros, los cuales iban subiendo al camión que los llevaría a la Ciudad de México, para su distribución en las pulquerías.

Recordemos que en el siglo XVII, XVIII y XIX proliferó el consumo de pulque, pero ya en el siglo XX quedaron pocas pulquerías, en ellas se podía ver un apartado donde acudían las mujeres a beber. Un juego muy usual en ellas era la rayuela, que consistía en pintar un círculo del tamaño de una moneda al cual lanzaban una moneda

y la que caía mas cerca del centro ganaba. Mientras en la sinfonola se escuchaban canciones de la época; funcionaban con moneda de veinte centavos.

Para servir el pulque se utilizaban recipientes con diferentes nombres y medidas, los cuales se mencionan anteriormente.

Agradezco las atenciones de este gran personaje, el mayordomo del tinacal de la Ex Hacienda de San Cristóbal Tlaxcala, Agustín Contreras Espejel, en paz descanse. 🍷



Día de campo con el tío Agustín Contreras y mi familia. Archivo Fernando Contreras Aguilera.

Asdrúbal

Alejandro Montes

El saco negro, desgastado, de Asdrúbal no restaba seriedad a los trucos de magia que éste hacía para los pasajeros del vagón del Metro. Con sus huesudas manos aparecía y desaparecía monedas, pañuelos de colores, naipes que cambiaban de figuras... nadie hacía caso: todo mundo estaba en sus cosas. El rostro pálido, casi mortuorio del mago, no perdía concentración: ni el subir ni el bajar de la gente o el ajeteo de la hora distraían la extrema meditación del viejo Asdrúbal.

Sólo Axochilt, que se escondía detrás del cuerpo de su mamá, veía con curiosidad a ese viejo que de tan delgado pensó que su cuerpo se quebraría en cualquier momento. Axochilt acompañaba a su mamá para vender hierbas en el mercado de San Juan. Salieron desde temprano de su pueblo, allá por Toluca. Axochilt era pequeña y lo más cercano a la magia que había visto a sus cortos seis años fue cuando un domingo, en la plaza del pueblo, unos actores callejeros llevaban una máquina rejuvenecedora —especie de clóset portátil— donde por el lado derecho entraba un viejito rengo, mientras tocaban tambores y decían palabras encantadas, para que del lado izquierdo saliera un jovencito dando marometas. ¡Aplausos y risas de los niños del pueblo!

Pero ahora era diferente. Un viejo con ojos azules como el diablo y traje negro corroído,

con movimientos ceremoniosos y sin decir ni una sola palabra, aparecía pelotitas para multiplicarlas entre sus dedos y luego desaparecerlas en segundos. Axochilt, por más que miraba no atinaba a descubrir cómo lo hacía. ¿Y si era una aparición fantasmagórica como la que en su pueblo decían los grandes a los niños para asustarlos cuando se portaban mal? ¡Chin! Seguro sí era una aparición por no haber obedecido a su mamá cuando le ordenó colocar en la bolsa grande el té de chivo para la venta del día. Axochilt pensó en el coraje de su mamá cuando descubriera la falta del té de chivo: el regaño y los pellizcos que recibiría como castigo ya le empezaban a doler en todo el brazo.

¿La aparición del viejo con traje negro le haría soñar pesadillas por desobediente hasta que se le quitara lo respondona y le pidiera perdón a su madre? Axochilt prefirió mil veces más las peores pesadillas que los gritos y pellizcos de su mamá...

Sin perder el equilibrio por el movimiento del vagón, Asdrúbal levantó la mano derecha como si fuera alcanzar algo que sólo él veía en el techo del vagón. La gente, indiferente, seguía sin hacer caso. Sólo Axochilt lo miraba casi sin respirar cuando el mago volteó a verla. Axochilt sintió cómo los ojos azules de Asdrúbal le atravesaban el pecho

y, de repente, Asdrúbal movió la mano con fuerza como si cortara el aire de un sablazo. ¡El crujido fuerte de los frenos del convoy se escuchó: el Metro paró en seco y la gente apática cayó de boca al piso mugroso del carro del tren! La mamá de Axochilt apenas se pudo agarrar del tubo pero los bultos que llevaba se voltearon. El periódico que envolvía el té de chivo salió de la bolsa grande y Axochilt se sintió aliviada: ¡no habría gritos ni pellizcos!

Asdrúbal descendió del vagón: ni una sola moneda. Esperaría el otro tren para hacer la misma rutina de magia y conseguir algo de dinero para comer ese día. ■■





Los niños ocasionalmente eran mandados a la pulquería por la ración de pulque para la comida o para ir a buscar al papá.
Foto: Juan Miranda.

Alejandra García

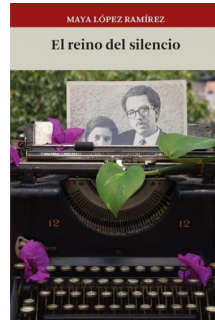
NOVELA



Karla Montalvo. *La génesis de la catástrofe*. Hachette Literatura, México, 2026.

Una madre soltera que se obsesiona por encontrar el origen de sus visiones; vidas pasadas, vaticinios y delirios que se mezclan con una cotidianidad poco convencional, a la que se suman los celos y los tragos amargos de la manutención y la custodia de su hija Viridiana. La autora explora diversos géneros, como el teatro, la ficción y la autobiografía, creando una obra innovadora e impactante.

NOVELA



Maya López Ramírez. *El reino del silencio*. Universidad Autónoma de la Ciudad de México. México, 2024.

Esta primera novela de nuestra autora es un arma contra ese silencio cómplice y perverso que ha ensombrecido las realidades de Centro América durante siglos. Desde Guatemala, el Salvador, Honduras y México se expresan distintas voces femeninas de denuncia, de esperanza, de miedo, de supervivencia. Nos sorprende esta extraordinaria obra narrativa que se desenvuelve entre la prosa poética y la historia de una lucha de largo aliento.

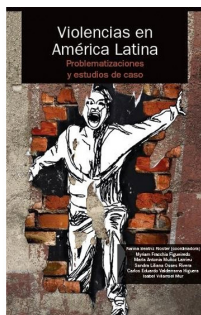
NOVELA



David Ledesma Feregrino. *Adela o las aves que se quedan*. Universidad Autónoma de la Ciudad de México. México, 2026.

Una fractura amorosa desencadena un viaje a través de los Estados Unidos, también una travesía simbólica por los antiguos valores. El autor hace un homenaje a su abuela Bertha, mujer migrante. Se adentra en aquella Ciudad de México de la década de los setenta, en la que la esperanza de bienestar se desdibujaba ante los ojos de todos sus habitantes, algunos de los cuales también emprendieron el vuelo.

ENSAYO



Karina Kloster, María Antonia Muñoz. *Violencias en América Latina. Problematizaciones y estudios de caso*. Universidad Autónoma de la Ciudad de México. México, 2025.

Académicas y académicos de Argentina, Bolivia, Colombia y México reflexionan sobre los procesos de violencia y conflicto que afectan a América Latina. Esta obra presenta elementos de comprensión de las formas en que se configuran las realidades marcadas por los distintos tipos de violencia. Propone, además, la construcción de futuros posibles y resistencias que humanicen la vida común en nuestro continente.

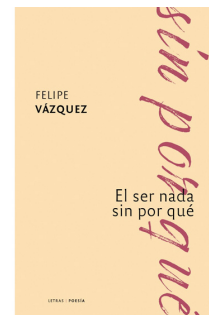
POESÍA



Verónica Volkow. *La casa amarilla*. Universidad Autónoma de la Ciudad de México. México, 2026.

Bizneta de León Trotsky, nuestra autora residió en la casona de Coyoacán donde vivió también el revolucionario. A partir de una entrañable recreación poética y fotográfica de su infancia, evoca las atmósferas, recuerdos y emociones precisas. Es guiada por Eneas y Sibila de Comas hacia un inframundo donde busca las respuestas de su padre Estéban, acerca del futuro.

POESÍA



Felipe Vázquez. *El ser nada sin por qué*. Universidad Autónoma de la Ciudad de México. México, 2025.

El aire enralecido en que se vierten las palabras del poeta nos deja la inquietud de respirar lo no dicho. Es en esta invocación sugerida donde se centra la naturaleza lúdica de este poemario, lleno de sentidos que se contradicen, evocaciones que se convierten en neblina y ascienden a la altura necesaria para alcanzar la verdadera poesía.

Nuestros colaboradores



Corina Salazar Dreja. Diseñadora gráfica con diplomado en artes plásticas. Coautora con Eduardo del Río, *Rius*, del libro *Somos hijos del maguey*. Editora de calendarios sobre las plantas y acontecimientos que nos ha dado la cultura mexicana, diseñados con arte, ciencia e historia. Integrante de la red nacional Ometochtli: Dos Conejo.

Miguel Ángel Alemán Torres. Miembro fundador del colectivo El Tinalcal, coautor del libro *Los recuerdos del porvenir. Las pulquerías de la Ciudad de México*. Es coordinador de la revista *El Acocote*, organizador del Congreso Nacional del Maguey y el Pulque y organizador del Festival de Cine Pulquero. Actualmente elabora productos derivados del maguey.

Edgar Guadarrama Rosario «El Quinto Jarro». Comunicador. Pulquero de corazón. Comunica en la pulquería y bajo el rigor del pulque. Autonombrado como «El Quinto Jarro» y bajo el slogan de «Soñé que me traías pescado», lleva más de dieciséis años inmerso en la cultura del pulque y sus pulquerías, once de esos años trabajando en pulquerías como jícarero.

Ulises Ortega Aguilar. Licenciado y maestro en Historia por la UNAM, doctor en estudios sociales por la UAM-Unidad Iztapalapa. Colaborador del Proyecto Historias Metropolitanas de la UAM-Cuajimalpa. Miembro y fundador de los colectivos Tlacuache Urbano y

El Tinalcal. Ha publicado artículos sobre la historia del pulque en diversos medios.

Manuel Ruiz Morales. Obrero, apicultor y tlachiquero. Actualmente se dedica al cultivo del maguey y a la elaboración artesanal del pulque, así como a su comercialización, en la Sierra de Tepoztlán, Estado de México.

Juan Escalona Meléndez. Escritor y cocinero. Licenciado en ciencias genómicas por parte de la UNAM, con maestría en Filosofía de la Ciencia por la Universidad de Leeds. Ha cocinado en restaurantes como Pujol, Máximo Bistrot y Noma. La memoria de sus abuelos paternos, María y Rosendo atraviesa su cocina, además de su amor por el campo y su pasión por el pulque.

Omar Delgado. Narrador, editor y ensayista. Egresado de la carrera en creación literaria por la UACM. Entre sus libros destacan *Donde no hay dios*, *El don del diablo*, *Ellos nos cuidan* y *El caballero del desierto*. Su novela *Los mil ojos de la selva* obtuvo el Premio Bellas Artes de Novela José Rubén Romero.

Juan de Dios Maya Ávila. Autor de los libros *La venganza de los aztecas*, *La serpiente y el manzano*, *Eztlán* e *Iztapalapa Western*, entre otros. Su obra ha sido traducida al inglés, esloveno

y ñathö (otomí). Obtuvo el Premio Internacional de Cuento, Mito y Leyenda Andrés Henestrosa y el Premio Latinoamericano de Cuento Edmundo Valadés, entre otros.

Fanny Morán. Productora y conductora de televisión, reportera cultural y docente. Su primera novela publicada es *Maktub*. Es egresada de la carrera de creación literaria de la UACM. Actualmente cursa la carrera en arte y patrimonio en la misma universidad. Es parte del Comité Editorial de la revista *Cultura Urbana*.

Irada León. Escritor y periodista. Ha escrito en diversos medios impresos y digitales como *Tierra Adentro*, *Marvin*, *Ibero909*, *Cuadrivio*, *El Fanzine*, *Los bastardos de la uva*, *Distrito Global*, entre otros. Estudió la Licenciatura en creación literaria en la UACM.

Alejandro Montes. Escritor y docente. Autor del libro *Narrar, un ensayo reflexivo sobre el acto de escribir*. Ensayos suyos han sido publicados en *La Jornada Semanal*, la revista *Generación* y la revista *Palabrijes*, entre otras. Es parte del Comité Editorial de la revista *Cultura Urbana* de la UACM.

Mario Panyagua. Cursó la licenciatura de creación literaria en la UACM. Publicó los poemarios *Pueblerío*, *Los cisnes no cantan cuando mueren* y el libro de crónicas *Doctor Jekyll nunca fumó*

pedra. Docente de la UACM en el Programa de Educación Superior para Centros de Readaptación, coordinó cursos de literatura para reos dentro de los centros penitenciarios de la Ciudad de México.

Miguel Almanza. Escritor y músico. Estudió ciencias de la comunicación con especialidad en periodismo en la F.C.P. y S. de la UNAM. Egresado de la Escuela de Iniciación Artística No. 1 del INBAL en música clásica y guitarra. Actualmente estudia la carrera de creación literaria en la UACM, plantel Cuauhtémoc.

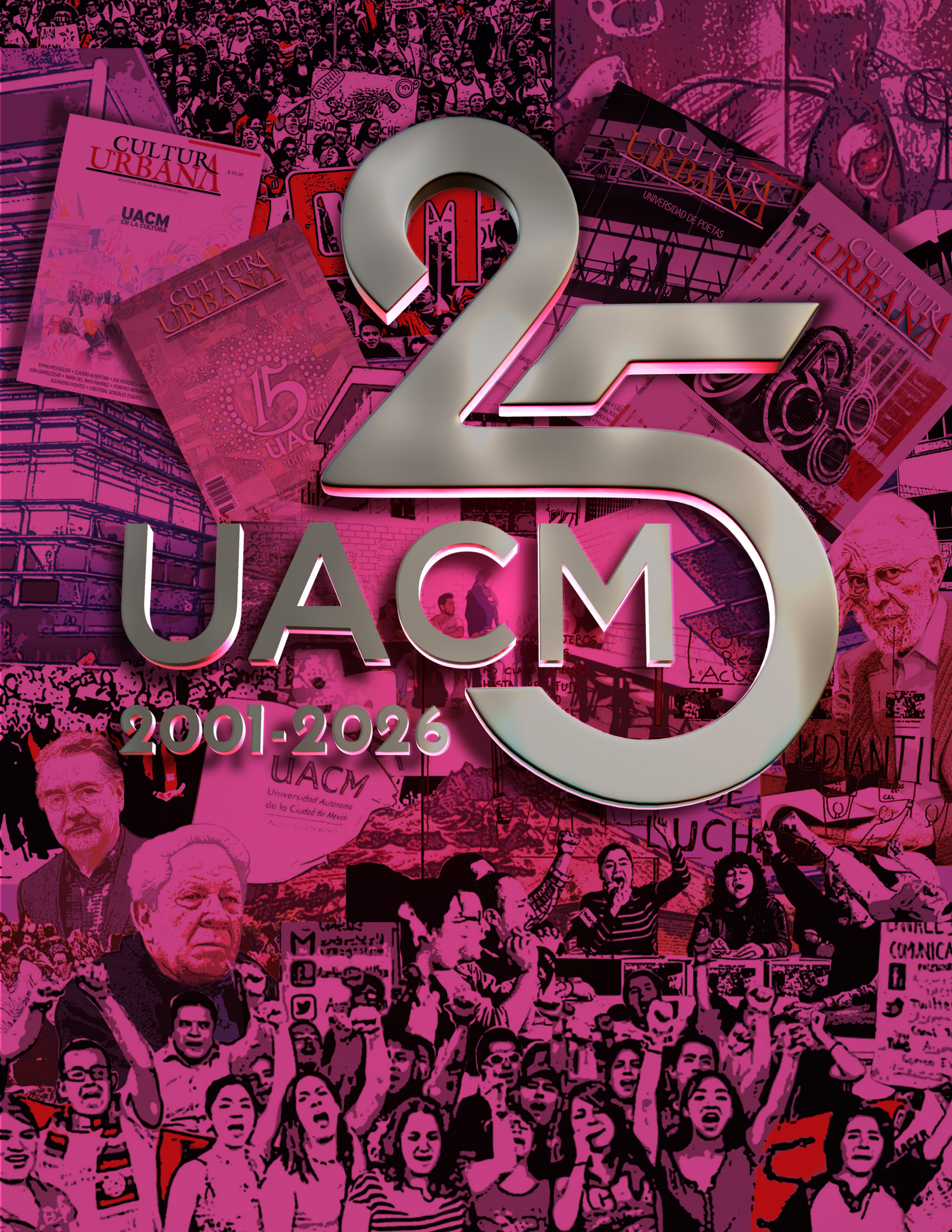
Raúl Guerrero Bustamante. Periodista, cronista, académico y gestor cultural especializado en el patrimonio cultural del estado de Hidalgo y de la cultura del maguey, además de la gastronomía tradicional. Ha publicado artículos referentes a la historia del pulque en medios diversos, tales como la revista *Cuarto Oscuro*.

Fernando Contreras Aguilera. Cronista. Integrante del Consejo de la Crónica Municipal de Texcoco. Ha participado en diversos congresos y encuentros con temas tales como la vida y obra de Felipe Santiago Gutiérrez, personajes importantes en la cuenca de México o sobre la vida de Caridad Corredor Venegas, una consejera y partera.

Alejandra García. Lectora voraz y columnista de *Cultura Urbana* desde su fundación.



Vaseras, diferentes medidas. Museo del Pulque.



25

UACM

2001-2026

CULTURA URBANA \$ 60.00
UACM EN LA CULTURA

CULTURA URBANA
15 años UACM 2001

CULTURA URBANA
UNIVERSIDAD DE POETAS

CULTURA URBANA

UACM
Universidad Autónoma de la Ciudad de México

LUCHA

COMUNICA
Twitter
Tubo



La Universidad Autónoma de la Ciudad de México, a través del Centro Vlady, invita a la exposición

Karima Muyaev

Una biografía objetual

Obras incluidas de

Picasso • Tamayo • Max Ernst • Toledo • Eko • Vicente Gandía • Jorge Wilmot
Manuel Felguérez • Hugo X. Velásquez • José Guadalupe Posada • Jaled Muyaev

Lunes a sábado, de 10:00 a 18:00 h

Abierta hasta el 10 de mayo

Mayores informes: centro.vlady@uacm.edu.mx

CENTRO VLADY -UACM-

Goya, 63, col. Insurgentes Mixcoac, alcaldía Benito Juárez, metro Mixcoac

UACM
Universidad Autónoma
de la Ciudad de México
NADA HUMANO ME ES AJENO

25
UACM
1950-2025

Cultura
UACM

CENTRO VLADY



COLECCIÓN
MILENIO
ARTE

f x v Cultura UACM



Karima Muyaev, *Baco en el Espejo*, 2018. Óleo sobre tela. Colección Milenio